



Også de såkaldte supertoscanere på franske druer brillerer i 2006-årgangen.

Sassi, Ornen og alle de andre

Toscana 06, del 2:

Siden 1968, hvor Sassicaia fra Bolgheri ved Toscanas kyst for første gang kom på markedet, har Toscanas dyreste vine været baseret på cabernet, merlot og i det hele taget alle mulige andre druer end den traditionelle sangiovese. Det gælder sådan set både Toscanas centrale højland, hvor Chianti Classico ligger, og kysten, hvor man blandt andet finder Bolgheri, som vel i dag er Italiens i gennemsnit allerdyreste vindistrikt.

Normalt kan der være himmelvid forskel på, hvordan det kølige Chianti og den lune kyst performer i en given årgang – stilen fra kysten er varm og eksotisk, nærmest som i Californien, mens det centrale Toscana kører en mere stram og reserveret stil. I 2006 er de to zoner dog tættere end normalt, hvilket skal ses som noget positivt, idet jeg havde frygtet, at kystvinene var blevet for jammy. Det er dog ikke tilfældet, tværtimod er kvaliteten meget høj – man skal lede længe efter en dårlig 06-vin fra disse kanter.

sof@berlingske.dk



1 ORNELLAIA (SIGURD MÜLLER)
Ornellaia, Bolgheri (725 kr.)
★★★★★

Ornellaia er endnu en bordeaux-blend fra Bolgheri, oprindeligt startet af Antinori-overhovedet Pieros bror, Ludovico, men nu er ejendommen, som også er kendt for kult-merlot'en Masseto, kommet i hænderne på den konkurrerende storfamilie Frescobaldi. Ornen, som har Michel Rolland som konsulent, er som altid helt fremme i Bolgheris første række, en både potent og elegant vin. Her er mørke toner i form af sorte oliven, lakrids og kød. Mostet lækker saftig frugt med masser af tannin, men på en sund velafrundet måde.

2 POGGIO TESSORO (ADRIAT VINIMPORT)
W – Dedicato al Walther, Bolgheri (599 kr.)
★★★★★

Bag Poggio Tessoro står bl.a. den kendte Amarone-modernist Franco Allegrini. W er vingårdens topvin lavet på en sjælden recept bestående af 100 pct. cabernet franc. Man mærker da også tydeligt denne drue, som giver sig til kende i form af grøn peberfrugt. Frugten er dog fuldt moden og mostagtigt saftig. Kødfuld heftig og særdeles lækker.

3 TENUTA DEGLI DEI (PRESTIGIO DI THEIS)
Cavalli, IGT Toscana (500 kr.)
★★★★★

Roberto Cavalli er en kendt modeskaber fra Firenze. På familiens landsted i Panzano, Chianti, har hans søn, Tommaso, startet dette eksklusive vinprojekt. Druerne kommer fra små syv hektar, halvdelen fra Panzano, den anden halvdel fra en mark nær Cavallis villa i Firenze. Alkymisten i baggrunden er som så ofte Carlo Ferrini. Vinen, gjort på 30 pct. cabernet sauvignon, 30 pct. merlot, 20 pct. petit verdot, resten cabernet franc og alicante, er sort og svær at modstå. Næsen er indtagende og smooth med elegant ristet træ, frugten smægtende og saftig. Finishen sleben og silkeagtig.

FORHANDLERE ■ Sigurd Müller, www.smv.dk ■ www.vinova.dk ■ www.verasvine.dk ■ www.prestigio-di-theis.dk / www.theis-vine.dk ■ www.hjansen-vin.dk ■ Kjær & Sommerfeldt



4 ANTINORI (PREMIUM WINE)

Guado al Tasso, Bolgheri DOC (525 kr.)

★★★★★

Solaia, IGT Toscana (1.695 kr.)

★★★★★

Guado al Tasso er som oftest særdeles åben og imødekomende trods den unge alder. Blød, saftig og opulent i frugten, sort med toner af lakrids og mentol og en portagtig tyngde i glasset. Solaia's storhed lader i højere grad vente på sig, frugten er lidt lukket, så det er i dag en mere træet og jordet tone, som træder frem. Man fornemmer dog, at her er masser af koncentration og elegance. Begge 5½ stjerne.

5 FRESCOBALDI (H. J. HANSEN)

Giramonte IGT Toscana (569 kr.)

★★★★★

Vinen kommer fra Frecobaldi's Castiglioni ejendom i Montespertoli, Chianti, er baseret på 80 pct. merlot og 20 pct. sangiovese. Vi snakker fuldfed moderne stil med meget mørke toner i form af sorte oliven, kød og kærnemælk samt vanilje og kokos, som stammer fra den markante fadlagring. Saftig, rund og meget moden, kunne næsten være bolgheri. 5½ stjerne.

6 MAZZEI (KJÆR & SOMMERFELDT)

Siepi, IGT Toscana (649 kr.)

★★★★★

Siepi er Fonterutolis supertoscane blandet af lige dele merlot og sangiovese – Carlo Ferini er konsulent. Endnu en tæt, sort vin pakket med meget moden frugt. Her er vanilje, cedertræ og et let jordet element. Vinen seriøst powerfull med munddækkende tanniner og bider noget mere fra sig end Giramonte. Kan utvivlsomt gemmes. 5½ stjerne.

7 SAN GIUSTO A RENTENNANO (ADRIAT VIN-IMPORT)

Ricolma, IGT Toscana (410 kr.)

★★★★★

Ricolma er stram og chianti-agtig i forhold til mange andre i dette felt. Stilen er San

Guisto's vanlige lyse med fine røde bærtøner med et strejf af acetone. Man mærker dog klart på den bløde, meget modne, ja, endda let blommede frugt, at her er tale om »fucking merlot« og ikke sangiovese. Elegance snarere end råpower og monstærkoncentration.

8 ARGIANO (PHILIPSON WINE)

Solengo, IGT Toscana (300 kr. v. 12 fl.)

★★★★★

Blanding af cabernet, merlot og syrah fra brunelloproducent med danske Hans Vinding-Diers på sidelinjen. Særdeles rig glycerolholdig vin med næsten portagtig fylde. I næsen vanilje og en lille grøn tone. Godt år for Solengo.

9 CARPINETA FONTALPINO (VERAS VINE)

Do ut Des, IGT Toscana (245 kr.)

★★★★★

Denne vin, signeret Carlo Ferrini, kommer Chianti Colli Senesi området og er blandet af 35 pct. sangiovese, 35 pct. merlot, og 30 pct. cabernet. Vinen er særdeles lækker nu og her. Næsen fadpræget med ristede toner af kaffe, lakrids og julekage. Relativt meget Toscana-identitet i form af kirsebær. Ingen grønne toner, kun fuldmøden, dog ikke jammy frugt.

10 TENUTA SAN GUIDO (PHILIPSON WINE)

Sassicaia, Bolgheri (800 kr. v. 12 fl.)

★★★★★

Denne alle supertoscanevines moder blev skabt helt tilbage i 1968 på en klassisk bordeauxblanding. Og netop hele vejen har dette franske distrikt været forbilledet for Sassi, som er altid er mere reserveret og mager end de frodige frugtbomber fra Bolgheri, som normalt har til både gaden og gården. 1985'eren var indiskutabelt stor, men der har været år, jeg blindt har gættet den til at være en vin til maks. en hund. 2006 er imidlertid et absolut godt år for Sassi, som pt. er lidt reduktiv, men dog fremviser en saftighed og modenhed – her er sorte oliven, men også et mere køligt grønt strejf. 4½ stjerne.

11 FATTORIA LE PUPILLE (BRD. D / DIGIWINE)

Saffredi, IGT Toscana (480 kr.)

★★★★★

Saffredi, som kommer fra Scansano-området ved kysten og kan fejre 20 års jubilæum i år, er lavet på en klassisk bordeaux-blanding – cabernet og merlot – med et twist i form af alicante. I denne sammenhæng forekommer den elegant, men også en smule spinke med lidt grøntsager. 4½ stjerne.

12 TENUTA SETTE PONTI (VINOVA)

Oreno, IGT Toscana (370 kr.)

★★★★★

Ferrinivinen fra Arezzo-området blandet af 40 pct. sangiovese, 30 pct. cabernet og 30 pct. merlot. Her er dyb mørk frugt med stor portagtig koncentration og bunker af tannin, men også et grønt snert. 4½ stjerne.

13 CASTELLO DI AMA (JYSK VIN)

L'Apparita, IGT Toscana (899 kr.)

★★★★★

Typisk for Castello di Ama, så er L'Apparita fuldstændig afvisende og umulig at smage for indeværende. Vinen, som er gjort på 100 pct. merlot, er knaldsort med portagtig koncentration og tyngde, tanninen rasper gummerne op – efter flere timer på karaffel åbner vinen sig en anelse og viser lidt mørk stram brombærfrugt. Om nogle år vil denne vin formentlig være vokset mindst én stjerne.

14 BARONE RICASOLI (SUPERVIN.DK)

Casalferro, IGT Toscana (180 kr. v. 6 fl.)

★★★★★

Dette er altid en af de lidt svagere, men også relativt billige supertoscane. Vinen er lidt lysere og mere feminin end de andre i feltet. Næsen fint åben og luftig med en vis portion træ. I munden en anelse syrlig.