

Terroir för alla smaker



**Saint Mont
Les Cépées Préservés**

Pris: 99 kr

Nr: 2448 • Årg: 2020 • 13 % • 750 ml

Producent: Plaimont

Ursprung: Frankrike



**Basalte du Coiron
Syrah**

Pris: 99 kr

Nr: 2007801 • Årg: 2022 • 13,5 % • 750 ml

Producent: Vignerons Ardéchois

Ursprung: Frankrike



**Monterustico
Dogliani (Dolcetto)**

Pris: 131 kr

Nr: 20076 • Årg: 2022 • 13 % • 750 ml

Producent: Monterustico

Ursprung: Italien, Piemonte

Vintedge  Vinklubb

Köp här!



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Text & foto **Maria Collsiöö** Illustration **Dennis Eriksson**

Terre di Pisa

De kallar sig själva för "det oväntade Toscana" – ett böljande landskap med influenser från havet som stammar från den geologiska epoken pliocen som pågick 5,3–2,6 miljoner år före vår tid.



Sydöst om staden Pisa breder området ut sig – det finns i dagsläget 15 producenter som tillsammans har omkring 100 hektar DOC-klassade vinodlingar. Många odlar också oliver och området har bra förutsättningar för ekologisk odling. Den kalkrika jorden består av lera och är rik på fossiler av ostronskal, snäckor och koraller.

Ännu finns två godkända typer av vin från området: **Terre di Pisa Sangiovese** (minst 95 % sangiovese) och **Terre di Pisa Rosso** (minst 70 % sangiovese, cabernet sauvignon, merlot eller syrah). Vitt, rosé och vermentino inväntar godkännande för att få DOC-status.

Törst reste runt i området i månadskiftet november/december och besökte tio producenter – en bild framträdde av ett litet men expansivt område med framför allt slanka eleganta rödviner av sangiovese, där inslagen av internationella druvsorter ger struktur och kraft till några av vinerna. Men här görs även friska, aromatiska vita viner, främst av vermentino.

TENUTA DI GHIZZANO

Peccioli

Ägare och vinmakare Ginevra Venerosi Pesciolini tar emot oss på egendomen Ghizzano med samma namn som den lilla byn som reser sig 200 meter över havet.

Här går anorna tillbaka till 1370 då familjen Ghizzano bosatte sig i området. Sedan 2006 har hon arbetat biodynamiskt och 2018 blev vingården certifierad enligt Demeter och Ginevra berättar att hon helt nyligen har hittat en svensk importör.

De totalt 300 hektaren fördelas på 18 hektar vingårdar, 15 hektar olivlundar och resterande spannmål, skog och poppellundar. En klassisk toscansk egendom. Vin började produceras först i mitten av 1980-talet – så sent som 1995 började man buteljera vinet för en internationell marknad.

Vi bestiger den branta trappan, får en tur genom huset, där Ginevras mamma fortfarande bor, och där tiden tycks ha stannat någon gång på 1800-talet. Själv bor hon i Pisa tillsammans med sin dotter men pendlar emellan.

Via en smal trappa tar vi oss upp till utkikstornet och får en panoramautsikt över ägorna och byn. Den pigga foxterriern Spotty följer nyfiket med och står ivrigt på baktassarna och spanar ut över ägorna. Vinden viner när vi tittar ut över det toscanska landskapet.

Sex viner produceras varav två är vita. Cirka 90 000 flaskor är årsproduktionen av druvorna sangiovese och cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, vermentino och trebbiano.

Ginevra är involverad i konsortiet och menar att området lämpar sig väl för internationella druvsorter.

Till lunchen har hon lagat kalvstek och grönsakerna till är biodynamiska från egna odlingar.

– Stilmässigt präglas våra viner av smakrikedom och en mineralisk salta. Vårt vita vin började vi producera främst för turisternas skull men upptäckte snart att vinerna fick en fin mineralitet så nu satsar vi även på vitt vin.

Det första vinet till lunchen, **Ghizzano Bianco 2022**, har ursprunget IGT Costa Toscana och består av hälften vermentino och hälften trebbiano och malvasia, de sista två skalmacererade i fyra månader.



Ginevra Venerosi Pesciolini driver Tenuta di Ghizzano och är även vicepresident i konsortiet för Terre di Pisa.

Vinet har en uppiggande fräschör och frisk salta. **Mimesi Sangiovese 2020** med ursprung Terre di Pisa är jäst i cementtankar varefter vinet fått ligga 16 månader i amfora och 12 månader på flaska innan det släpps. Resultatet är läskande friskt med krispig körsbärsfrukt. En orange variant av Mimesi görs av vermentino.

– **Veneroso 2019**, uppkallat efter vår förfader Veneroso Venerosi, har producerats sedan starten 1985 och är det vin som bäst representerar både egendomen och stilen för Terre di Pisa, berättar Ginevra.

Vinet har ett slankt uttryck med röd färsk körsbärsfrukt och strama tanniner.

I byn Peccioli äter vi middag på Pasticceria Ferretti som kvällstid svidar om till restaurang – maten är rustikt modern och vällagad. Och vill man smaka på Italiens (och kanske världens) godaste panettone, är det hit man ska gå.



FATTORIA FIBBIANO Terricciola

Kommunen och byn med samma namn, Terricciola, har 4 500 invånare. Här finns fyra av de producenter Törst besöker: Fattoria Fibbiano, Badia di Morrona, Podere la Chiesa och Marina Romin.

Nicola Cantoni är president över konsortiet och även vinmakare och ägare av Fattoria Fibbiano, som förvärvades 1997. Egendomen, berättar Nicola, är 300 år gammal och består av 100 hektar varav 25 hektar är vingårdar med fördelningen 18 hektar blåa druvor och 7 hektar gröna druvor.

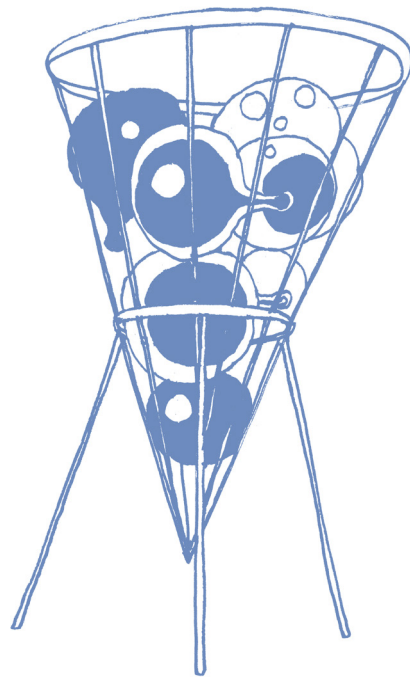
– Vår filosofi är att bara använda lokala druvsorter som vermentino, sangiovese, cilegiolo och canaiolo. Två av våra hektar består av mer än 120 år gamla vinrankor.

Ett av vinerna vi provar är **Colombaia 2022**, av druvan med samma namn. Den är mjuk och ganska neutral stilmässigt och ger mineralitet till vinet, enligt Nicola. Vilket han också menar att den semi-aromatiska vermentino gör. Vinet **Sofia Rosé 2022** av sangiovese är aprikosfärgat och örtigt. Det är uppkallat efter Nicolas dotter men får inte heta Sofia när det exporteras till USA, på grund av Sofia Coppolas vinserie. **Cilegiolo 2019** är gjort i en saftig och lättillgänglig stil med sätta i uttrycket och med liten ekton, druvan mognar tidigt och har lätta tanniner och mjuk syra. Medan **L'Aspetto 2019** är en blandning av sangiovese och canaiolo. Här finns mera elegans, högre friskhet och massor av körsbärsfrukt.

– Canaiolo reducerar tanninstrukturen hos sangiovese, berättar Nicola.

Ceppatella 2018 är en blandning av tre kloner av sangiovese och lagras tre år på ekfat. Efter detta kraftpaket vill Nicola överraska med något nytt, **Il Fermento** – en torr och frisk, lite jästig vermentino – framställd som pét nat.

Den kalkrika jorden tillför vinet den specifika sätta, berättar Nicola Cantoni, Fattoria Fibbiano.

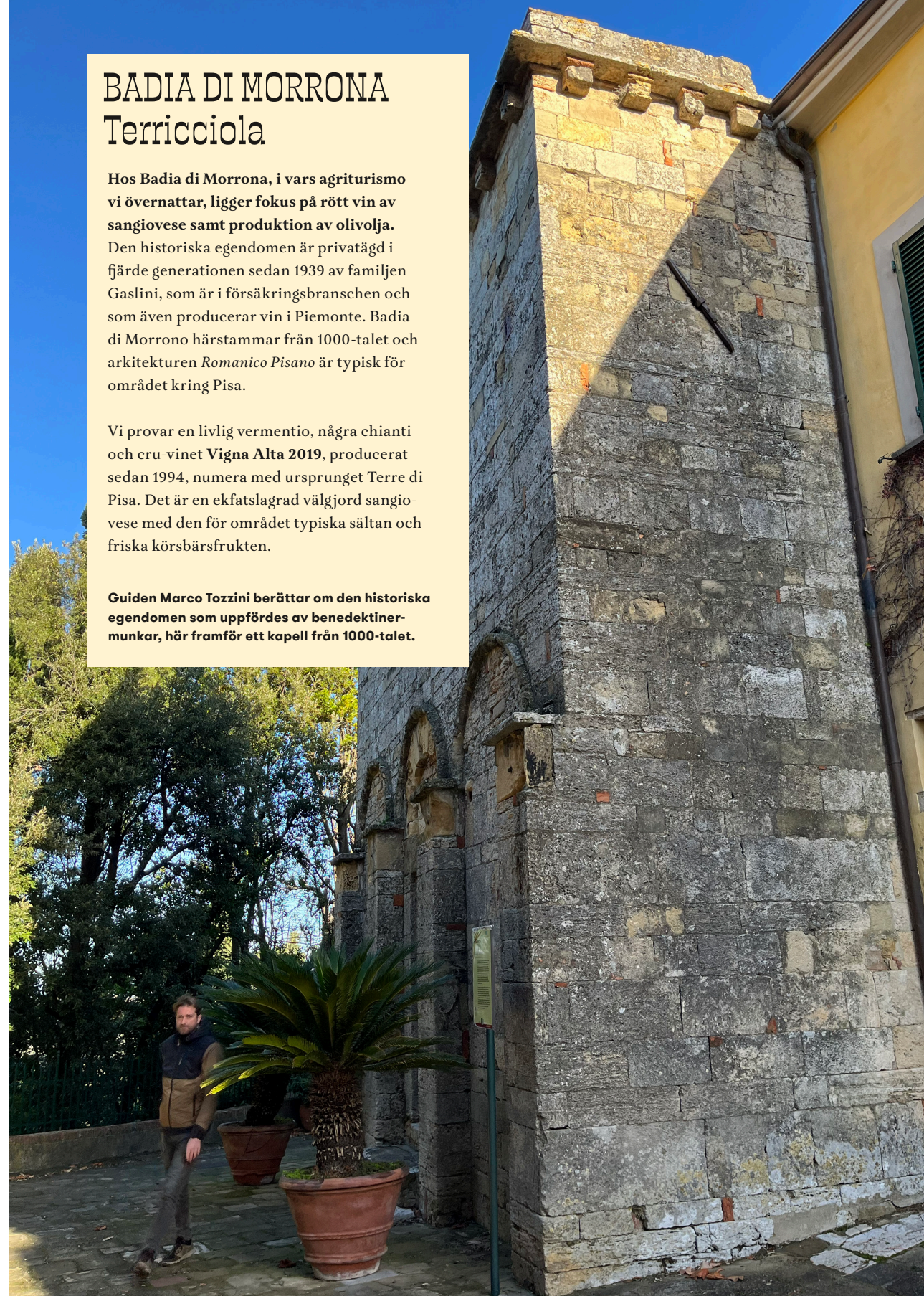


BADIA DI MORRONA Terricciola

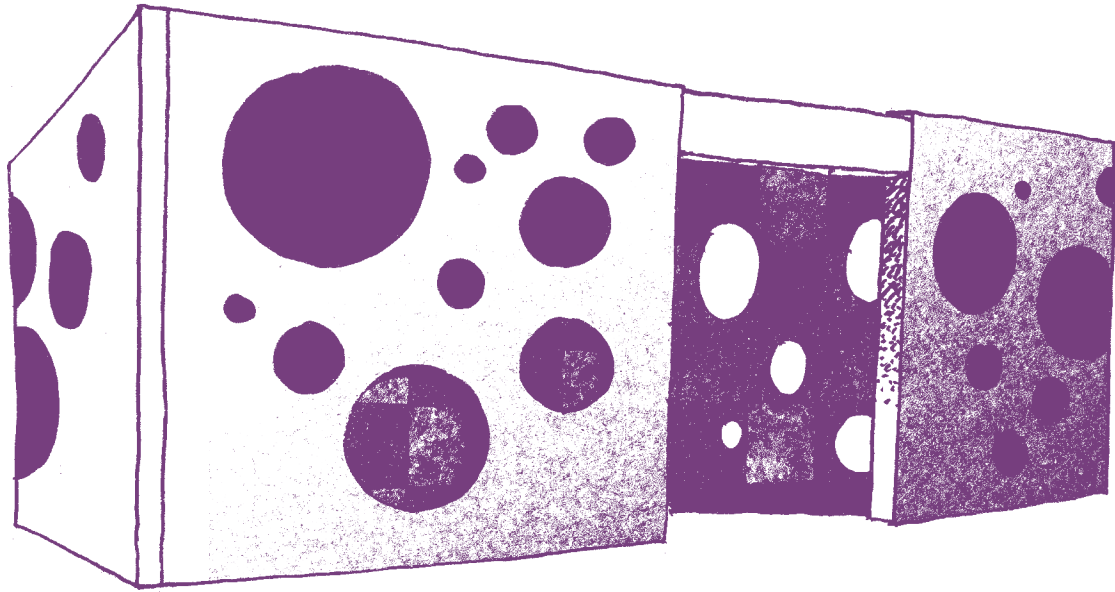
Hos Badia di Morrona, i vars agriturismo vi övernattar, ligger fokus på rött vin av sangiovese samt produktion av olivolja. Den historiska egendomen är privatägd i fjärde generationen sedan 1939 av familjen Gaslini, som är i försäkringsbranschen och som även producerar vin i Piemonte. Badia di Morrona härstammar från 1000-talet och arkitekturen *Romanico Pisano* är typisk för området kring Pisa.

Vi provar en livlig vermentino, några chianti och cru-vinet **Vigna Alta 2019**, producerat sedan 1994, numera med ursprunget Terre di Pisa. Det är en ekfatslagrad välgjord sangiovese med den för området typiska sätta och friska körsbärsfrukten.

Guiden Marco Tozzini berättar om den historiska egendomen som uppfördes av benediktinermunkar, här framför ett kapell från 1000-talet.



PODERE LA CHIESA Terricciola



Maurizio Iannantuono och hans hustru Palma jobbade båda i it-världen men ändrade bana och driver nu Podere La Chiesa. Maurizio är vinmakare och Palma sköter besöksnäringen och administrationen.

På övervakningen av vineriet pågår konstutställningar som byts ut kvartalsvis.

Maurizio berättar att egendomen är ekologiskt certifierad, att allt arbete görs för hand och han poängterar att användningen av svavel är sparsam.

– Men vi gör inte vilda viner, viner måste vara rena, säger han med allvar i rösten.

– Från våra 10 hektar gör vi totalt fem viner, nästan sex, skrattar Maurizio och förklarar att det sjätte görs i mycket liten skala.

Sangiovese utgör 80 procent av odlingarna och resterande är cabernet sauvignon, merlot och canaiolo. Även en liten del vitt vin produceras.

– För sangiovese använder vi slavonsk ek som är lite mildare.

Det iögonenfallande och prisbelönta vineriet, ritat av arkitekten Andrea Canochi, stod klart 2016. De runda fönstren på husväggen representerar klasar av sangiovese-druvor.

I det stora luftiga besöksrummet håller Palma ställningarna och några sällskap sitter ner med ost- och chark samt vinglas framför sig. Vi provar en frisk och lite fet vermentino från 2022 och ett rosévin av sangiovese med frisk körsbärston och viss stramhet. **Opera di Rosso 2020** är en sangiovese med ursprunget Terre di Pisa. Ett av resans mest nyanserade viner med fina sandiga tanniner i en lätt och slank stil och lite sötfruktigt avslut. Årgång 2016 åker fram och den har tydliga mognadstoner av arrak och mera torkade fruktaromer och avrundade tanniner. Man gör även en variant av merlot, Opera di Nero.

På vägen ut till nästa besök håller Maurizio upp ett generöst glas grappa och berättar att hans förebilder i vinvärlden är Piemonte och Bourgogne.

MARINA ROMIN Terricciola

Den 24 hektar stora egendomen håller på att renoveras av det nya ägarparet, Marina Romin och hennes man Ivanhoe. Nio hektar är vinodlingar och 8 olivlundar.

Andrea Seco tar emot, han är ny vinmakare sedan ett år tillbaka och berättar att man inte längre gör chianti-viner på egendomen.

– Min uppgift är att göra samtida viner, samtidigt är mitt mål att bevara traditioner med exempelvis produktion av vin santo.

I den trånga butiken slår vi oss ner på träbänkar och blir serverade allt från pét nat av sangiovese, till **Aura Vermentino** som legat sex månader på jästfällningen i en stram och mineralisk stil, till inhemska druvsorten colombaia di peccoli.

Bocca Nera 2021 med ursprung Terre di Pisa består av sangiovese och foglia tonda (runda löv) – den tillför färg framför allt. Vinet är körsbärsfriskt, lite smörigt och rejält sträv. Vi provar även en ren foglia tonda som är uttalat stram och hallonbärig.

Vi avslutar med **Vin Santo del Chianti Sorelle Palazzi 2015** – i glaset breder toner av bergamott, len aprikosmarmelad och torkade frukter ut sig.

De tidigare ägarna, systrarna Paola och Donatella Palazzi, var tidigt ute med att arbeta ekologiskt och sålde motvilligt egendomen 2017 till Marina Romin, som nu fått ge namn till gården.



USIGLIAN DEL VESCOVO Palaia

Resan fortsätter i nordöstlig riktning till Palaia där vi besöker producenterna Villa Saletta och Usiglian del Vescovo, den senare sträcker sig över 160 hektar, 23 hektar är vingårdar och 15 olivlundar.

I de fossilrika vingårdarna odlas på sandjordar sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, syrah, chardonnay och viogner. Sedan 2020 är man ekologiskt certifierade. Försäljningschef Linda Paci tar emot och bjuder på taralli (små knapriga brödringar) till vinerna.

Milleottantatre 2016 är en ren petit verdot som legat 24 månader på barrique med mörk och tät frukt. Årtalet 1083 syftar till när biskopen Usiglian del Vescovo började göra vin i området.

Nästa vin **Il Barbiglione** är det dialektala namnet på en lokal fågel som håller till i vingårdarna med syrah-druvor och bygger bo i sandstensmurarna. Sedan 2015 är vinets ursprung Terre di Pisa och vi provar fem årgångar, 2019, 2018, 2017, 2016 och 2015. Årgång 2017 sticker ut med en tydlig syrah-karaktär av bakelit, svartpeppar, apelsinskal och även här en viss sälta.

Vi avslutar med vin santo, **Occhio di Perniche 2015** av druvsorterna sangiovese, malvasia bianca och trebbiano toscano. Chokladkolatoner samsas med nötiga och knäckiga aromer i en söt och len oxidativ stil.

Vore det inte för den nya traktorn, kunde den medeltida biskopen, Usiglian del Vescovo, skymta bakom husknuten.



VILLA SALETTA Palaia

Villa Saletta har en lång historia tillbaka till 1300-talet med kända namn som Ricardi och Medici – men när den brittiske finansmannen Guy Hands med sin hustru Julia förvärvade den stora egendomen år 2000 var den nedgången. David Landini anställdes som vinmakare och vd, och ambitionen är att framöver öka de 40 hektaren vinodlingar till 80 hektar. Totalt består gården av 1 400 hektar.

David Landini är prydligt klädd med beige chinos och kritvita sneakers och visar runt i vineriet och beskriver sig själv som en utvecklare i rollen som vinmakare.

– Vinmakning är för mig som en tennismatch, en ständig rörelse och ett hantverk där allt ska göras för hand, jag vill inte arbeta industriellt.

Förutom vin av de fyra druvsorterna sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon och merlot produceras här olivolja, honung, medicinska örter och även tryffel finns på gården. En liten vinshop och flera villor för uthyrning omgärdar det lyxiga boutique-vineriet.

Vi startar provningen med ett rosévin i bandol-stil. Sangiovese, merlot och cabernet sauvignon pressas lätt och vinet får ligga ett år extra innan det släpps. **Rosé 2021** har en lätt och frisk bärton i pigg stil. **Chiave di Saletta 2018** är ett så kallat supertuscan-vin med hälften sangiovese och resten bordeaux-druvor. Modernt och snyggt men ännu outvecklat.

Chianti Superiore 2018 är både elegant och komplext med körsbärsfrukt, örtighet och pinjetoner. Medan **Saletta Riccardi** är en ren sangiovese, inspirerad av vinerna från Montalcino som inte görs varje år – här finns elegans, en friskhet och liten sälta.

Ordning och reda kännetecknar både vineriet och vinmakaren som gillar att det är rent och snyggt.

David Landini trivs i vineriet, här framför ett av många ekfat. På sin fritid ägnar han sig också åt vinodling på den egna gården utanför Florens.



CUPELLI San Miniato

I San Miniato, österut mitt emellan Pisa och Florens, ligger Cupelli Vini, här arbetar man ekologiskt och gör mousserande vin enligt traditionella metoden (metodo classico) av främst trebbiano toscano och canaiolo.

Egendomen utgör 11 hektar och Sara Pertici tar emot.

– Min familj startade Cupelli (som är min morfars namn) 2008 och 2011 lanserades första vinet.

Erede Brut 2017, en ren trebbiano toscano, ligger 36 månader på jästfällningen och ytterligare sex månader på flaska efter degorgeringen. Vinet har en fräschör och lätthet. **Erede Brut Nature 2015** görs av trebbiano procainico (en annan klon av trebbiano). Den är något fylligare än det förra, med rundare kropp och viss bitterhet i avslutet. I **Erede Rosé 2017** är druvsorten canaiolo. Den är aprikosrosa i färgen i en örtig, fruktig och lite robust stil.

Efter ett snabbt stopp på konditori i San Miniato går färden vidare till Pietro Beconcini och hans hustru Eva Bellagamba, för en hemma-hos-provning innan kvällens middag med tryffeltema på restaurang Papaveriepapere i San Miniato.

Sara Pertici berättar att ambitionen är att göra mousserande viner av lokala druvsorter – inspirerade av vinerna från Franciacorta.



PIETRO BECONCINI San Miniato

Under tidigt 1950-tal var Pietro Beconcini farfar en av de första som kunde lämna det toscanska odlingssystemet *mezzadria* och köpa loss marken från markis Ridolfi.

Pietros far beslutade sig för att fokusera på vinodlingen och sedan 1990-talet har Pietro Beconcini stegvis tagit över egendomen. För att 1995 lansera sin första årgång av en vingårdsbe-tecknad sangiovese, **Reciso**. Årgång 2020, som lagras 24 månader på slovenska botti, är i en fin drickfas och serveras till kvällens tryffelpasta.

Sedan 1997 är hustrun Eva Bellagamba med och driver företaget. Hon gav upp sitt jobb som arkitekt för familjeföretaget, i dag har de en 5-årig son tillsammans och bor på den 15 hektar stora egendomen.

I familjens kök dukas vinerna upp bland barnböcker och färgglada spottkoppar. Vi startar med en skalmacererad trebbiano, **Vea 2020** (en hyllning till hustrun Eva) som legat 40 dagar på skalen. Smaken är gulfruktig och tät av torkade aprikoser med en blommig, lite kryddig ton och lätta tanniner. **Fresco di Nero 2022** är ett rosévin av tempranillo (!) som görs med tre dagars skalkontakt. Mjukt fruktigt och hallonbärgigt.

Pietro Beconcini har hittat äldre odlingar av tempranillo i vingården och gör även två amarone-liknande viner av druvan.



VARRAMISTA Montopoli in Val d'Arno

I Montopoli in Val d'Arno ligger resans sista mål, Varramista, en nära 400 hektar stor egendom, med 8 hektar vinodlingar.

Under medeltiden tillhörde marken den florentinska familjen Capponi och i början av 1950-talet köptes egendomen av Enrico Piaggio, som då började tillverka Vespa. Enrico Piaggios brorson Alberto Agnelli tog under 1980-talet hjälp av vinkonsulten Federico Staderini (som fortfarande arbetar i företaget) för att börja göra viner av syrah, sangiovese och merlot. I dag görs tre olika viner, Varramista, Frasca och Sterpato, av dessa druvsorter.

Vi provar tre årgångar av **Frasca** av syrah och merlot. Vinerna är kryddigt kraftfulla och med strama, nästan köttiga tanniner och trots druvsorterna – den toscanska röda körsbärsfrukten. Årgång 2020 är fint balanserad och drickmogen med ett piggt uttryck.

Varramista är toppvinet och avsett för lagring och innehåller numera endast syrah. Den äldre årgången 2002 består av sangiovese och 20 procent syrah och är fullt mogen med toner av rotfrukter och lite torra tanniner. Årgång 2005 har en sötare plommonfrukt, svamptoner och är mera nyanserat. 2017 har en tydlig syrah-karaktär med köttig, lite rökig arom medan 2019 är kryddigare i stilen där kanel, saltlakrits och en kraftfull fast elegant tanninstruktur samsas med en mörk saftig bärighet. ☺

Francesca Frediani, Varramistas pr-ansvariga
– berättar livfullt med hes röst om egendomens historia.



Resans elegantaste vinglas fyllda med
vackert rubinröd syrah i olika nyanser.



I den ruggiga källaren med ekfat skymtar
en uppstoppad räv bakom en glasruta.