

En av de store i Italia



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Toscana ligger mellom Appenninene i nord og Det tyrrenske hav i sør. For mange mennesker innebærer det sentrale Toscana selve essensen av Italia. Bratte rullende åser i alle nyanser av grønt, høye syresser, delikate oliventrær, kraftige vinstokker og ett og annet vakkert steinhus danner en tidløs scene som tiltaler nesten alle. Toscana betegnes som hjertet av Italia og er også sentrum for fremstilling av en god andel av landets velkjente kvalitetsviner.



Antinori Wineyards Foto Svein Lindin

Etruskerne ga opprinnelig Toscana dets navn, og det er høyst sannsynlig de som etablerte vindyrkingen i området. Toscana var gjennom middelalderen preget av økonomisk velstand, særlig fordi Firenze på den tiden

representerte Europas økonomiske maktsentrum. Den lokale overklassen investerte ofte i store landbrukseiendommer der vindyrkingen var sentral. Toscana preges fortsatt av relativt store vineiendommer og langt mindre av kooperativer enn resten av Italia. Fremdeles finnes gamle velkjente familienavn som for eksempel Ricasoli. Bettino Ricasoli er «Jern-baronen» som var det forente Italias statsminister to ganger. Verdt å nevne er også familienavn som Antinori og Frescobaldi. Dette er familier som fortsatt er toneangivende i området vinproduksjon.

Med over 632 års virke i vinbransjen har vinprodusenten Marchesi Antinori hatt en viktig rolle i utviklingen av Italia og verdens syn på italiensk vin. Da spesielt vin fra Toscana. Faktisk kan de spore det lengre tilbake da Rinuccio di Antinoro laget vin på eiendommen Castello di Combiate nær den toscanske byen Calenzano i 1180. Det skulle ikke vare lenge. Bygningene ble ødelagt av brann i 1202, og familien flyttet til Firenze der de jobbet med silke og bankvirksomhet. Formuer ble skapt i hva som ble betegnet som bankbyen i Italia. I 1385 ble Giovanni di Piero Antinori medlem av Arte Fiorentina dei Vinattieri (foreningen for vinprodusenter i Firenze). Offisielt ble Marchesi Antinori stiftet først i 1898 som «Fattoria dei Marchesi Lodovico e Piero Antinori», selv om 1385 regnes som starten for familiens vinproduksjon.

Navnet Antinori kan spores tilbake til 1000-tallets Troja. I Illiaden av Homer nevnes det at prins Antenor av Troja sparte livet fordi han inngikk en avtale om å slippe den trojanske hesten inn i byen. Han flyktet fra Troja (eller det som var igjen av byen) og ble grunnleggeren av Venezia. Senere har italienske historiske kilder foreslått at familien Antinori i Toscana fikk navnet sitt fra Antenor.

Den store moderne utviklingen skjer på i to omganger på 1900 tallet. Det første er at Piero Antinori kjøper flere vingårder i Chianti Classico-området. Deriblant 47 hektar i den etterhvert berømte Tignanello-vinmarken. Toscana på den tiden var kjent for bulkvin og fiascoflasker med bastskjørt på. Alt handlet om volum og hvor mye vin man fikk ut av vinrankene. En utvikling måtte finne sted. Den nye generasjonen utfordret det etablerte i Toscana. Piero Antinoris sønn Niccolò skapte furore i Toscana i 1924 da han lagde Chianti-vin som inneholdt druer fra Bordeaux. Et vinområde med langt større anseelse. Niccolò Antinori fortsatte å eksperimentere med nye druekombinasjoner, nye fat-typer, temperatur-kontrollert gjæring og lagring på flaske. Niccolò Antinori trakk seg tilbake i 1966 og på banen kom hans sønn Piero Antinori. En ny generasjon skulle utfordre det etablerte. Det andre store runden i utviklingen var i ferd med å skje. Begrepet supertoscane skulle sette Toscana på kartet, også når det gjaldt kvalitet.

Se bildene fra vårt besøk hos Antinori

I 1971 lanserte Piero Antinori vinen Tignanello, en fatlagret vin fra vingården med samme navn. Denne vinen inneholdt Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, noe som medførte at den ikke kunne klassifiseres som Chianti Classico. I 1975 fjernet Piero også de grønne druene fra blandingen. Tignanello satte standarden for en ny kategori toscansk vin som inneholdt ikke-tillatte druesorter etter lovverket. Siden 1982 har Tignanello blitt laget av 85 prosent Sangiovese, 10 prosent Cabernet Sauvignon og 5 prosent Cabernet Franc. Vingården ligger 350 – 400 meter over havet på Antinori-eiendommen Tenuta Tignanello. Slike viner fikk tilnavnet “supertoscane” av engelsk presse. Vinene ble ikke definert som Chiantiviner, men etter den laveste kvalitetskategorien Vino da Tavola (VDT) (bordvin). Navnet «supertoscane» ble først brukt om enhver vin fra Toscana som falt utenfor de tradisjonelle vinlovene, men ble etter hvert benyttet som et hedersuttrykk som beskrev de dyreste og kraftigste vinene en produsent kunne tilby. Teknisk sett var ikke Tignanello den første supertoscane. Den æren går til Sassicaia som ble laget av Antinoris slektning Marchesi Mario Incisa della Rocchetta, og Antinori-familien hadde selv eksperimentert med Cabernet-blandinger siden 1920-tallet. Det var likevel Tignanello som skapte den største furoren i den italienske vinindustrien og førte til store endringer både i lovverk og holdninger til hva som var tillatt og ikke.

I dag er Antinori en gigant i forhold til den spede starten. Det handler først og fremst om å drive en seriøs forretning og vinverdenen går som oftest i samme retning: Merkevarer din dyrkes sterkt og man selger

hva markedet ønsker. Vi er ingen store tilhengere av volumvinene til Antinori, men om du går litt opp i pris og sikter fra midten av prisskalaen og oppover viser vinmakerne til Marchesi Antinori at de kan håndverket sitt.

Smaksnotater

4834601

Il Bruciato 2014

Tett rød farge. Røde bær, krydder og vegetal toner på duft. Konsentrert anslagt. Røde bær, fyldig og markert syrlighet og alkohol i ettersmaken. Bør lagres 4-6 år. Godt kjøp. Passer til: Lam og sau, storfe, storfilt.

kr 250,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Vinetum AS

5000701

Guado al Tasso 2013

Middels rød farge. Røde bær. Kirsebær og florale toner på duft. Krydder, røde bær i ansaget. Markerte tanniner og lang ettersmak. Kjellerkandidat de neste årene. Passer til: Lam og sau, storfe, storfilt

kr 659,- (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Vinetum AS

3286201

Badia a Passignano Riserva 2011

Middels rød farge. Fatpreget røde bær og vegetale toner på duft. Bør luftes noen timer før skjenking. Markerte tanniner og mørke bær preger ettersmaken. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 339,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinetum AS

3462601

Marchese Antinori Riserva 2013

Middels rød farge. Røde bær og krydder på duft. Saftig og fruktdrevet stil med urter, krydder og røde bær i ettersmaken. Lett å like. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 279,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Vinetum AS

3286001

Pèppoli Chianti Classico 2013

Lys rød farge. Fruktig aromabilde med kirsebær, røde bær og krydder på duft. Vegetal toner Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 205,- (bestilling)

86 poeng (terningkast 5)

Vinetum AS

3358901

La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano 2013

Lys blållilla farge. Moden Fruktig aromabilde med røde bær og solbær på duft. Fyldig , fin syrlighet og elegant stil. Godt kjøp Passer til: Lam og sau, storfe, storfilt.

kr 225,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinetum AS

279201

Villa Antinori 2014

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær og krydder på duft. Fruktdrevet stil. Enkel. Konsentrert enkell fruktighet. Prisen følger ikke hva som ellers finnes i markedet. Samme etikett siden 1928. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 185,20 (basis)

86 poeng (terningkast 5)

Vinetum AS



Kilde: Publisert i Finansavisen 18. februar 2017