

Under radaren i Toscana: Col d'Orcia



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

En av de vakreste viområder i verden er Toscana i Italia. Gjennomsyret av historie, frodig natur og mat og vinkultur blir det umulig å ikke bli forelsket. Hvor enn du er i Toscana, finner du frodige vinmarker kupert terreng med bølgende daler ned til kysten.



Tenuta Col D´Orcia Foto Svein Lindin

Sangiovese druen er den dominerende i området – Toscanas berømte flytende visittkort som krever både varme og sollys for å imøtekomme dens sursøte fruktighet og struktur – ikke minst når vinene er unge. Syrligheten gjør den nettopp til en mat-villig vin som gir store opplevelser når man nyter vinen sammen med retter som krever syrlighet og moderate tanniner.

Sangiovese er den kongelige druen bak Chianti, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino og en rekke andre av regionens berømte viner. Sangiovese blandes, bortsett fra i Brunello di Montalcino, med Canaiolo, ofte også med Trebbiano, Malvasia og Ciligiolo, for å bløtgjøre skarpheten. Men i mange av regionens største viner er det kun Sangiovese vi finner i flasken.

Sangiovese er en «kameleon»; en drue som avhengig av sted, vinmaker- og visjon kan vise seg fra mange forskjellige sider. Typisk karakteristikk er likevel kirsebær/mørke moreller, moden blåplomme/sviske, lær/sedertre og tobakk ispedd en aning varme jordlige toner. Det den mangler i raffinement, kompenserer den med sin delikate kirsebærsyrlighet. I tillegg kommer en god porsjon viltre men kontrollerbare tanniner, sin egenart, og ikke minst italiensk følelse.



Francesco Marone Cinzano Photo Svein Lindin

En produsent som ofte går under raderen er Col d'Orcia. Det er det ingen grunn til å gjøre. Smakfulle, prisgunstige viner er stikkordet. Vingården Col d'Orcia er en av de eldste vinprodusentene i Montalcino med aner tilbake til år 1700. Eiendommen ligger vakkert til i Toscanas myke, bølgende åser i den sørlige delen av Montalcino, vel integrert i Orcia-dalen; (Val d'Orcia). Eiendommen er total beplantet med 144 hektar druestokker – hvorav 100 hektar Sangiovese (Brunello) og Rosso di Montalcino. Kombinasjon – jordsmonn og klima i denne delen av Montalcino betegnes som enestående. Eierne, en ekte greve – Francesco Marone Cinzano – besluttet at hele eiendommen skulle sertifiseres for økologisk produksjon – noe de fikk godkjent fra slutten av 2010. Hele eiendommen, inklusiv vingårder og olivenlunder – selv hagene drives økologisk. Helt siden han tok over fra sin far i 1992 har målsetningen vært å drive etter en av de første beskrivelse av området. Munken Leandro Alberti skrev i 1550 i boken «Descrizione di tutta Italia» (En beskrivelse av hele Italia) følgende om Montalcino: «Er ofte snakket om over hele landet for de gode vinene som kommer fra disse flotte åssidene». Vi har over tid smakt mye av vinene fra Col d'Orcia og stadig vekker de opp som referanseviner på bordet. Det er et godt tegn før grillsesongen starter for alvor.

7421501

Col D'Orcia Brunello di Montalcino Nastagio 2012

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær og krydder på duft. Konsentrert nydelig utgave. Moden fruktdrevet stil. God matvin!

kr 449,- (bestilling)
92 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

754305**Col D´Orcia Rosso di Montalcino 2013**

Middels rød farge. Røde bær, sursøtt stil med trefrukt, bær og krydder på duft. Saftig tiltalende stil. Vi foretrekker magnumflasken, da lysten på et nytt glass melder seg fort! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 495,- (bestilling)
88 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

4930801**Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva 2008**

Dyp rød farge. Tobakk, lær og krydder på duft. Kompleks aromabilde. En av de virkelige store vinopplevelse man kan ha. Lang konsentrert ettersmak. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 765,- (bestilling)
94 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

4454001**Col d´Orcia Brunello di Montalcino 2012**

Middels blållilla farge. Kirsebær og krydder på duft. Fruktdrevet blåplomme og rød frukt i ettersmaken. Balansert syrlighet og tanninstruktur Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 339,90 (basis)
91 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

1821801**Col d´Orcia Olmaia Sant´Antimo Cabernet 2013**

Middels rød farge. Sorte bær, skogsbær og anis på duft. Fatpreget, konsentrert fruktighet med lang balansert syrlighet. Moderate tanniner. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 379,90 (bestilling)
88 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

1821601**Col d´Orcia Nearco Sant´Antimo 2013**

Middels rød farge. Fruktdrevet stil med røde bær, blåbær, anis og kanel på duft. Konsentrert syrlighet og lang lengde. Meget god matvin!

Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 279,90 (bestilling)
88 poeng (terningkast 6)
Gaia Wine & Spirits AS

Kilde: Publisert Finansavisen 20.mai 2017