

# Antinori elsker bløde garvesyrer

Sangiovese-druen kan være en udfordring

Jørgen la Cour-Harbo er  
NORDJYSKEs vinmedarbejder



Markerne er i perfekt stand klar til at producere årgang 2017.

Vino Nobile di Montepulciano kan forekomme noget rustik med sine kontante garvesyrer. Det var mine slimhinder ikke det mindste i tvivl om efter smagning af 80 af de nye vine, der blev præsenteret i byens gamle fort for en uge siden. Det var en hård dag på kontoret, der sluttede temmelig formildende.

Undervejs i smagningen markerede to af vinene sig med blødere udtryk end de fleste andre. De kom begge fra Antinori-ejendommen La Braccessa. Det var jeg glad for, for inden jeg tog til Toscana, havde jeg lave en aftale om et besøg efter smagningen.

Kældermester Lorenzo Dongarrà nikkede lidt med hovedet, smilede og sagde tak, da jeg fortalte om min oplevelse under smagning. - Det er da dejligt, at det virker, sagde han. Antinori går efter bløde tanniner - ikke bare her, men i hele koncernen. Ejerne er nærmest besat af bløde tanniner. Det er husets generelle stil, konstaterede han.

Bløde garvesyrer forudsætter, at sangiovese, som er hoveddruen, skal være helt moden. Er den ikke det, er der kontant tilbagebetaling med garvesyrer, der bider i slutningen af smagen. Så kræver det lagring, både på fad og flaske.

Det lyder alt sammen som noget, alle kan gøre, så hvorfor gør de det ikke, så vinene bliver lettere tilgængelige? Det svarer Lorenzo Dongarrà ikke rigtigt på - man vil jo helst ikke kommentere kollegernes produktion, men hellere fortælle, hvordan man selv gør.

Det har først og fremmest noget med det gode markarbejde at gøre. Den næsten trivi-



Kælderen er fyldt med fade af bl.a. ungarsk eg.

elle bemærkning om, at "vinen skabes i marken", hører vi igen og igen - men det er jo rigtigt. Det gode markarbejde med detaljeret pasning af hver eneste plante er afgørende. Det koster penge, og dem har Antinori - endda rigtig mange.

Man kan bare se på det imponerende vineri til Chianti-vinene lidt syd for Firenze. Det ligner noget, der er bygget til en James Bond-kulisse. Prisen har været i nærheden af en milliard.

## Alt er trimmet

På Le Braccessa er man heller ikke i tvivl om store investeringer. Alt er trimmet til perfektion. De 340 ha vinmarker er beskåret og klar til årgang 2017. Foråret kan bare komme an.

Vejret kan Antinori trods alt ikke bestemme, så man må tage, hvad der kommer. Det viser sig ved en vertikal smagning af Vigneto

Santa Pia i årgangene 2007, 2008, 2009 og 2010. Druerne kommer fra en enkelt mark, så det har ikke været muligt at justere med vin fra andre områder. Derfor afspejler vine- ne både jorden og årgangene.

2007 smagte fortræffeligt. Den var temmelig udviklet med en anelse brunt i farven. Garvesyrerne var fint afrundede, men med en vis tørhed til sidst. Den del var Lorenzo Dongarrà ikke helt tilfreds med. Det havde på grund af vejret været nødvendigt at høste en smule for tidligt.

2008 var et perfekt år, der begyndte køligt, sommeren var varm, men ikke så varm, at druerne blev skoldede. September var kølig, så modningen skete langsomt og meget tilfredsstillende.

Den ni år gamle vin stod flot i glasset uden antydning af brune toner. Den var frisk og rød. Der var friske aromaer af kirsebær og en flot sødme i både duft og smag og en blød afslutning i fuld harmoni. Det var lækkert. Der var sagtens potentiale til udvikling den næste halve snes år.

2009'eren havde noget chokolade i duften, den var knap så balanceret som de to andre, for året havde ikke helt været med vinen.

Det modsatte var tilfældet i 2010. Her var alt perfekt. Varme på det rigtige tidspunkt, regn, når der var brug for det. Vinen var på samme tid præget af elegance og masser af muskler pakket ind i den dejligste garvesyre og frugt. Den var et barn, som skal prøves, men ellers gemmes i op til 20 år, vil jeg tro.

For folk i min alder er den selvfølgelig en investering, man ikke kan være sikker på

kommer én selv til gode, men så må arvingerne hygge sig med den.

## Ungarsk eg

Vinene er i øvrigt også påvirket af den udvikling, der sker i vineriet, ikke kun af årgangen. Noget af det vigtigste er anvendelsen af træfade. Tidligere blev der mest brugt små franske fade på 225 liter. De giver en kontant påvirkning af vinen med stort træpræg, der kan overgøres. Efter mange forsøg er La Braccessa kommet frem til brug af 500 liters fade af ungarsk eg til Vino Nobile de Montepulciano. Antinori har investeret i både ungarsk skov og et bødkeri, så der er fuld kontrol med det vigtige træ.

Ca. 70 procent af vinen ligger på nye fade, resten på fade, der har været anvendt én gang. Lagringstiden er ca. 14 måneder på fad og sammen tid på flaske.

Forekommer det nørdet? Ja, det gør det, men man behøver bare at smage én af vine- ne for at glemme trætheden over alle de detaljer. Det smager rasende godt.

Vinens Verden i Odense er dansk importør af vinene fra Antinori. Vigneto Santa Pia er ikke i det normale sortiment, så den skal man tale med Vinens Verden om. Ved en tidligere smagning af alle vinene fra Chianti Classico havde vi bl.a. smagt Antinoris Peppoli, Chianti Classico, 2015, der generelt præsenterede sig som et godt år med god, frisk frugt. Det var dejlig umiddelbar vin. Den koster 159 kr. og får: ★★★★★☆☆.

Den kan man jo drikke, mens man snakker sig til at få en kasse Santa Pia til landet.

