

Toscana

Historisk er der lavet vin i Toscana siden etruskerne tid, hvilket vil sige tidligere end romerne. Romerne var også glade for vin og munke overtog senere hvervet med at producere vine. Indtil for 50 år siden var der fokus på at producere store mængder billig vin, f.eks i form af tynd Chianti-vin på bastflasker.

Chianti er stadig det største vindistrikt i Toscana, men siden er kvaliteten øget markant, og der er dukket andre store vine op, som Brunello Di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano og Supertoscane.

Etableringen af DOC- og DOCG-klassifikationen med tilhørende kvalitetskrav havde afgørende betydning for at overproduktionen blev standset, og der i stedet satses på kvalitet.

Den klart vigtigste drue i Toscana er Sangiovese, men der dyrkes også Vernaccia, Vermentino, Trebbiano, Malvasia samt internationale druer som Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero og Syrah.

Her er nogle billeder fra vores nylige tur til Toscana:



Toscana har 41 DOC og 11 DOCG vine. Nedenfor er de mest kendte vinområder kort beskrevet:

Brunello di Montalcino

Brunello er navnet på den Sangiovese-variant, som gror rundt om byen Montalcino, og som er den primære druesort i Brunello di Montalcino vine.

Området i det sydlige Toscana er tørrere og varmere end Chianti-området længere nordpå, og mange af vinmarkerne er placeret på områdets bakker i op til 500 meters højde. Vinene er karakteriseret ved at have en dybrød farve og er intense og fyldige i smagen. Vinene skal lagre mindst 4 år ved vinbonden før de må sælges.

Brunello di Montalcino var i 1980 den første vin, der opnåede DOCG-klassifikationen. Samtidig fik 'baby-Brunelloen' Rossi di Montalcino tildelt DOC-klassifikationen. Rosso er normalt kun lagret 1 år og er lysere og lettere i smagen. Der er i dag 200 producenter af Brunello-vine.

Chianti

Vindistriktet er placeret centralt i regionen, og er det største i Toscana. Distriktet er opdelt i 2 DOCG-områder, Chianti og Chianti Classico. Chianti Classico dækker området mellem Firenze og Siena, og der produceres nogle af de bedste Chianti-vine. Det større Chianti district er opdelt i 6 underdistrikter.

Chianti vinene skal indeholde mindst 75 % Sangiovese, maximum 10 % Canaiolo og op til 10 % af andre druer.

Chianti-vinene er kendetegnet af en tegl rød farve, mellemfylde og tørre tanniner. Ofte er der smagsnoter af kirsebær. Chianti-vine skal lagres mindst 27 måneder, noget af tiden i egefade, og mindst have et alkohol indhold på 13,5 %.

Bolgheri

Dette distrikt ligger ude ved kysten, og det er her den berømte Super-Toscaner Sassicaia kommer fra. Andre kendte vine er Ornellaia og Tignanello fra vinhuset Antinori. Området blev DOCG-klassificeret i 1983.

De vigtigste rødvins-druer i området er Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese og Syrah. Der må maximum være 50 % af de første 4 nævnte druer og 30 % af Syrah. Den mest udbredte hvidvins-druer er Vermentino,

Vino Nobile di Montepulciano

Distriktet opnåede DOCG-klassifikation i 1980, og klassifikationen gælder rødvine fra området omkring Montepulciano. Der dyrkes en lokal Sangiovese-variant, der hedder Prugnolo og Gentile og det er et krav at denne skal udgøre 80 %. Normalt udgør Canaiolo og Mommolo druer den sidste del, men det kan også være Cabernet Sauvignon og Merlot.

Vinene skal lagres 2 år før de frigives. Vinene lagres på egefade, og det giver mellem-fyldige vine med intensitet som er kendt for noter af blomme og mandler og bløde tanniner.

I november måned har vi et tilbud på vine fra Toscana. Tilbudet består i en kasse med 12 vine, som er sammensat som følger:

Vinbeskrivelse	Normalpris/stk
2 x Pinot Grigio 2017, Voltumna	132 kr
2 x Rosso di Montalcino 2018, Voliero	142 kr
2 x Nobile de Montepulciano 2015, Podere Lamberto	128 kr
2 x Querciolo Sangiovese 2015, Voltumna	156 kr
2 x Chianti Classico 2015, Villa Pomona	104 kr
2 x Chianti Classico Riserva 2017, Villa Pomona	172 kr

Normalprisen for disse 12 vine er **1.668 kr**, men vi sælger for **1.498 kr**. Når de 5 % medlemsrabat er fratrukket ender prisen på **1423,10 kr**. Prisen er inkl. fri levering.

Link til bestilling af Toscana-vine er [her](#)

Med venlig hilsen

Italux teamet