

DinVinguide.se

DINVINGUIDE.SE – GENNAIO 2020

Fredagstipset 32 – röd Chianti

[Anders Levander](#)

Vi på DinVinguide.se har provat viner från Toscana så det står härliga till under veckan. Det som utmärkte sig ordentligt var faktiskt vanliga röda chiantiviner. Läs om röd Chianti som är tillbaka.

Fredagstipset 32 – röd Chianti

För tjugofem, trettio år sedan var viner från Chianti oerhört populära i Sverige. Jag tror alla som har kommit till åren minns alla bastflaskor som användes som ljusstakar. Det var billiga och lätttryckna viner. På den tiden blandade man även in must från gröna druvor. Detta är idag blott ett minne, gudskelov. Efter storhetstiden kom en markant nedgång i kvalitet samtidigt som många vinproducenter höjde priserna. Detta är ju inte direkt konsumentvänligt och man behöver ju heller inte vara raketforskare för att förstå att det blev lite trögare för chiantivinerna på marknaden.

Det är därför desto roligare för en svensk-italienare (undertecknad sedan 14 år) att se hur man tagit tag i det hela. Några producenter förstod att man stod med ryggen mot väggen och något behövde göras. Dessa kvalitetsinitiativ ger nu frukt. Med fruktiga viner kan man ju säga om man är från Göteborg... Men sanning och säga är det just kvaliteten på frukten som gör skillnad idag tycker jag. Detta tillsammans med elegantare och säkrare fathantering under lagringen av vinerna innan buteljeringen. För mycket eller dålig kvalitet på eken dödar vinerna.



Jag fann tre favoriter i det mer billiga och prisvärda segmentet som jag kan rekommendera. De är lite olika i stilen men alla tre är klart köpvärda. Det härliga är även att de passar så förträffligt till vår ”nya” svenska gastronomi. Perfekt till lasagne, spaghetti och köttfärssås och till pizza.

[*Cecchi, 2015 Chianti Classico Riserva, nr 72358, 115 kronor*](#)

Friska körsbär i doften. Vinet har en lätthet med viss elegans. Vinhuset har verkligen spottat upp sig under senare år. Stora investeringar har gjorts för kvaliteten i både vinkällare och vingårdar. Smak av bittermandel och körsbärskärnor. Bra avslut med den typiska körsbärsaromen, men något kort eftersmak som dock inte stör. Ett vin som ändå vinner i längden. Bra prissatt. Kanske det mest prisvärda vinet i hela provningen. Ett gott och ekologiskt vin som är klart prisvärt. Ett vin som alla borde ha i sin

vinkällare att servera till allt från pizza till lasagne. Årgången 2015 var riktigt trevlig i Toscana och Chianti och gör vinet drickvänligt redan idag.

[Terreno 2016 Chianti Classico, nr 2373, 145 kronor](#)



En klassiker från Chianti och familjen Ruhne. Ersättningen från konflikten med Stenbeck kring ett antal kylfartyg var grundplåten till vingården Terreno i Greve in Chianti. Vinet är ekologiskt och av riktigt bra kvalitet. Mats Ruhnes dotter Sofia har nu tagit över i vinkällaren med akkuratess. År av omsorgsfullt arbete betalar sig nu. En typisk och klassisk Chianti som aldrig gör bort sig. Härligt varm körsbärsdoft i typisk chiantistil. Friskt och fruktigt med de så typiska körsbärsaromerna. Det är ett riktigt bra vin och Terreno har verkligen hittat formen. Vin som passar till det mesta i det italienska köket. Gott och prisvärt, bästa budgetchiantin från en härligt bra årgång 2016, om man nu kan kalla ett vin för 145 kronor budgetvin....Vinet klarar lätt några års lagring i vinkällaren för er som gillar mogna viner.

[Mazzei 2017 Fonterutoli Chianti Classico, nr 32229, 145 kronor](#)



En klassiker som levererar trots den lite svårare årgången 2017. Det är ett hederligt och snyggt signaturvin från Chianti Classico, gjort på 90 procent sangiovese och resten merlot och malvasia nera bland annat. Mer Chianti Classico blir det inte och det är mycket Italien i känslan. Kryddig doft med fatkaraktär och de så typiska körsbärsaromerna med en touch av mörk choklad. Vinet kommer att tjäna på lite fortsatt lagring i buteljen för att fila av tanninerna och få mer komplexitet i doft och smak.