

FAMIGLIACECCHI

DinVinguide.se

DINVINGUIDE.SE – OTTOBRE 2019

[Sofia Ander](#)

Otrendigt – mossiga och maffiga viner

Ämnet kom upp under en vinprovning med några kollegor i branschen nyligen. Ämnet otrendiga och lite mossiga viner. Otrendiga så tillvida att de har stannat upp lite, inte riktigt hängtt med i utvecklingen och i dagens smaker. De säljer helt enkelt inte så som de har gjort tidigare, trots att de en gång var hett eftertraktade och ändå väldigt välgjorda. Läs om otrendigt - mossiga och maffiga viner.

Otrendigt – mossiga och maffiga viner

Ämnet cirkulerade kring Chianti och egentligen hela Toscana. Japp, den italienska regionen som står för allt vad Italien har att erbjuda. Cypresser, böljande vinfält, kullerstensbyar och så mycket kultur och historia att det räcker för halva Europa.

Hur kan en sådan region någonsin bli otrendig?

Sanningen ligger i vinet. Lustigt nog är bastflaskan tillbaka. Med besked. Och den är mer hipp än någonsin! Du ser den på Bolis, på vinbarer och på restauranger. Likt en manbun är den bara där. Varken snygg eller speciellt ordinär.

Tittar man igenom vinlistor och även vårt monopols sortiment har däremot Italien ett stort övertag. Vinlistorna på krogen riktar sig dock mer norrut – läs nebbiolo, kanske lite orange från Friulien, eventuellt något avskalat från Etna och sen nebbiolo igen.

På monopolet är det förvisso välfyllt på den toskanska hyllan, men konkurrensen från Venetien och Apulien är påträngande och distinkt. Här är det istället importörerna i samarbete med producenterna som skapat trenderna och efterfrågan i form av amarone-look-alikes. Där har inte Toscana riktigt hängtt med. Man har gjort försök – det ska tilläggas – i form av governo. En fullständigt onödig variant på appassimento med en eftersmak av desperation.

I andra delar av Toscana försöker man inte alls. Som Bolgheri och Maremma till exempel. Där ska det vara lite mer stort, exklusivt och med tydlig inspirationskälla. Källan heter Bordeaux. En plats som Toscana knappast är ensamma om att efterskapa. Stilen är tydlig – dyra fat, massiv frukt och solig medelhavsvärme. Det går knappast att bli mer otrendig. Tycka vad man vill om dem, men nog står de på sig. Trender kommer och går, men Supertuscans består. Typ så.

Visst kan ekhanteringen dras ner en smula. 200 procent nya franska nyrostade fat vann många poäng förut. Men varför maskera den fina solmogna frukten? Där kan vi snacka ocoolt. Jag går gärna tillbaka till Bolgheri så fort faten tar mindre plats.

FAMIGLIACECCHI

Trots allt – faten, den låga trendfaktorn, frukten och den djupa färgen (allt ska ju tydligen vara transparent idag) – så är det inte så dumt med fylligt, maffigt och värmande vin i höstmörkret. Tänk på grytorna och långkoken med kött, örtekryddor, rotfrukter och en skvätt rödvin. Du behöver bli omfamnad och upptinad. Våga vara lite mossig.

Fonterutoli Chianti Classico 2017, nr 32229. 145 kr. Finns i över 100 butiker – bara det är otrendigt.



En hederlig Chianti Classico. Syrlig, aptitretande sangiovese – en av Italiens stora stjärnor. Det är gott nog, vare sig producenten följer alla vintrender eller inte idag. Fonterutoli hittar du knappast på hippa vinbarer – det är ju ingen bastflaska. Men det är insidan som räknas. Den är livlig, frisk och direkt charmig med röd sprittande körsbärsfrukt, pinje, ceder och vilda örter.

Hörde jag ragú?

Cecchi Chianti Riserva Organic 2015, nr 72358. 115 kr. Finns i cirka 30 butiker.



Cecchi är inte heller särskilt coola. De är relativt stora och gör vin som de alltid har gjort. Inga trender kommer in här inte. Men gott är det ändå. Och denna lilla ekologiska pärla funkade perfekt en regnig höstdag då man behöver comfortfood i form av pasta, pizza och en överfylld charkbricka. I glaset: körsbär, plommon, sandelträ och örter i form av salvia och rosmarin.

FAMIGLIACECCHI

Terreno Chianti Classico 2016, nr 2373. 145 kr. Finns i enstaka butiker.



Toppårgång och stor lagringskapacitet. Svenskägda Terreno växlar upp för varje år. Vinerna får bara mer fokus, skärpa och liv. Senast Classicon sjuder av viol, plommon, syrliga körsbär, örkvistar, plommon och cederträ. Nu är det läge att dra igång lammläggen. Innehåll: sangiovese och en skvätt merlot.