

Chianti évszámjegye

# Anteprima 2014

A borok világa legalább annyira sokszínű, dinamikus és **LEBILINCSELŐ**, mint a divaté. Nem csoda, hogy a nemzetközi borsajtó minden év februárjában szinte megszállja Firenzét, hiszen ilyenkor van az anteprima, vagyis az évszámjegyet bemutató. Akár egy **DIVATBEMUTATÓN**, a termelők „kifutóra” küldik a borokat, így mutatják be a legújabb évszámjegyet, illetve azokat, amelyeket mostanában bocsátanak piacra. Idén februárban négy napot töltöttem Toscanában a chianti borok **KÁPRÁZATÁBAN**. Cikkemben az évszámjegyekről túlnyúló változatosságról számolok be, bepillantást engedve az olvasónak a szőlőfajták, a táj, a borászati filozófiák, stílusok és ihletések alkotta tarka chiantivilágba.



Szerző: Csizmadia-Honigh Péter  
Fotó: a szerző és a pincészetek

## Dióhéjban a borvidékről

Chianti az egyik legjobban ismert „borvidékmárka” a világban, illetve egyben a legnagyobb területű borvidék is Toscanában. Az első consorzio, vagyis a borászati szervezet 1927-ben jött létre. Sok változás történt azóta, a legfontosabb, hogy 2012-ben bevezették a D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) jelzést a chianti borokra. Ez a

minőségi jelzés nemcsak a származási helyről informálja a fogyasztót, hanem a minőségre is garanciát jelent, mivel a minták bevizsgálását követően a kormányzati zárjegy a borok manipulációját hivatott megelőzni. Ma a consorziónak 3600 tagja van, akik 15 500 hektáron gazdálkodnak és évi 800 000 hl bort termelnek. A hőmpolygó toszkán dombok a Chianti borvidék több alrégiójának is otthont adnak, de ezekről majd a borok szemléjén keresztül írok!

## A 2013-as évszámjegy

A sangiovese a chiantival kvázi szinonimaként használatos autochton (őshonos) fajta. Későn érő típus, klónok egész tárházával büszkélkedhet, és igen érzékeny mind a terroir, mind a szőlészeti eljárások hatásaira. Következésképpen a borok nagy szórását mutatnak testesség, a tanninok természete, koncentráció, illetve érettség tekintetében. Ha ehhez még az évszámjegy hatását is hozzáadjuk, nem csodálkozhatunk azon, hogy a chianti borok – melyeket legalább 75% sangiovese házasításával kell készíteni – zavarba ejtően változatosak.

A 2013-as évben az időjárás messze volt az ideáltól. Az Antinori beszámolója szerint a tél és a kora tavasz esőben gazdag volt, s azt követően is hűvös maradt az időjárás, így a virágzás a korábbi évek átlagához képest 10–15 nappal később történt. A nyár is nyirkos volt, és nem kimondottan meleg, ami a gombás betegségeknek kedvezett a szőlőben. Volt olyan pincészet, ahol augusztus végéig 15-ször kellett permetezni! E tényezőket figyelembe véve a késői szüret nem meglepő.

A borokat kóstolva azt kell mondanom, hogy sok jó bort készítettek, noha egyik sem volt kiváló vagy kiemelkedő. Az alkohol és a savak szép egyensúlya meghatározó, a piros bogyós gyümölcsök lédúsak, ám csak közepesen koncentráltak és a tanninokat időként nagyon ambiciózusan extrahálták. A 2013-as chiantikat igyuk minél fiatalabban, s ne sokat érleljük palackban!

## A Chianti DOCG borai

A superiore és riserva kategóriákat felejtsük el egy pillanatra! A friss és fiatal chianti borokat kóstolva érdemes emlékeztetnünk magunkat a borász szándékára: könnyű, rövid érlelés után is és főként ételek kísérőjeként fogyasztható könnyedebb testű vörösborkokról van szó, melyeket a szüretet követő márciustól már értékesíthetnek is.

A 2013-as évszámjegyben a Castelvechio, a Cantina Sociale Certaldo és az Azienda Agricola Corbucci pincészetek ezt valósították meg három különböző stílusban. Az Santa Agricola Corbucci DOCG, amit a Castelvechio termel,



„...noha egyik sem volt kiváló vagy kiemelkedő. Az alkohol és a savak szép egyensúlya meghatározó, a piros bogyós gyümölcsök lédúsak, ám csak közepesen koncentráltak és a tanninokat időként nagyon ambiciózusan extrahálták. A 2013-as chiantikat igyuk minél fiatalabban, s ne sokat érleljük palackban!”

tintasúrúságú, bíborszínben játszott a pohárban, ibolya és őrlött fekete bors illatával, közepes szemcséjű tanninokkal – szépen koncentrált tétel. Ezzel ellentétben a Certaldo Chiantija könnyedebb testű, a bíbor inkább rubinba hajlik, kimondottan puha testűek a tanninok, érett és friss piros gyümölcsökben gazdag. A nagy borokat szerető fogyasztók talán nem kedvelnék annyira, nekik a Corbucci tételt ajánlanám, mely rubinvörös színben pompázik, a szájban szinte rághatóak a tanninok, annyira erősen extrahált, meggy dominálta gyümölcsössége pedig mintha vörös hússal keveredne. A stilisztikai változatosság zavarba ejtő, ugyanakkor teljesen mindegy, melyiket preferáljuk, a chianti borok lényegén nem változtat: étellel a legélvezetesebb fogyasztani őket!

Ha az új évszámjegyre túllépünk, a chiantik egyik nagy erénye, hogy szépen és méltósággal érlelhetők, még akkor is, ha nem olyan hosszan, mint a „fine wine” kategóriába eső bordeaux-i vagy burgundi palackok. A Pieve de' Pitti pincészet Cerretello Chianti Superiore 2010-es évszámjegye szárított gyógynövényekkel veszi le az embert a lábáról: rozsmaring, kakukkfű és majoranna kavalkádja szárított cseresznyével, bőrrel és mandulával, míg szerkezete puha és bársonyos. Semmiféle tölgyhordós hatás nem érezhető az üvegszállal bélelt betontartályban való erjesztésnek és érlelésnek köszönhetően. Ezzel szemben a Poggiofondo birtok Chianti Superiore 2011-es tetele grandis bottiban, vagyis nagy hordókban érlelődött 12 hónapon keresztül, ami a szárított gyógynövények és a cserzett bőr illatai mellé



OLASZ VÉR

Balra Toscana első számú fajtája, a sangiovese tőkái (Poggiofondo borászat), fent pedig cortonai syrah-telepítés

„2012-ben bevezették a **D.O.C.G.** jelzést a chianti borokra. Ez a minőségi jelzés nemcsak a származási helyről informálja a fogyasztót, hanem a minőségre is garanciát jelent, mivel a minták bevizsgálását követően a kormányzati zárjegy a borok manipulációját hivatott megelőzni.”



**SZEMET  
GYÖNYÖRKÖDTEŐ  
LANKÁK**

A távolban a Villa Artimino látható (Carmignano)



„A Tenimenti d’Alessandro 2011-es Borgo Syrah-ja illatokban gazdagabbnak mutatta magát: lilium, cseresznye és áfonya, ami bársonyos szerkezettel társult és mentás, fekete borsos, paprikás ízjegyekben tobzódott. Cortonára érdemes odafigyelni, az elegáns syrah-k otthonává fog válni!”

fenyős jegyeket is kölcsönzött a bornak. Mindegyik szépen érett tétel, akár még két évet meghálálna a palackban.

**Chianti alrégiók**

■ Firenze városától délnyugatra és délkeletre terül el a Chianti colli Fiorentini alrégió – vannak olyan pincészetek, amelyeket kisebb forgalom esetén akár 15 perc alatt is meg lehet közelíteni a reneszánsz belvárosból. A sangiovese dominálta háziasításokból készült borokra jellemzőek a feszes, néha kemény szerkesztésű tanninok. A Lanciola borászatnál mind a 2007-es és 2000-es évjáratú Terrici borukat is kóstoltam, mely hatalmas testű és igen tömören szerkesztett, 80% sangiovese és 20% cabernet sauvignon és franc háziasításából. Francia tölgyből készült barrique hordókban érlelt bor, erős, szinte szétveti az izom, emiatt majdnem hogy a chianti antitézise, ugyanakkor nem is szupertoszkán, mivel nem a francia szőlőfajták



dominálnak benne. A bor minőségét jelzi, hogy a Swiss légitársaság első osztályán kínálják az utasoknak.

- Jóval kisebb területen található a Rufina alrégió, mintegy 20 km-re Firenzétől északkeleti irányban. A consorzio itt 20 termelőt tömörít, akik szépen érett gyümölcsökkel és puha tanninokkal rendelkező borokat készítenek a déli fekvésű lankákon. A napi és éjszakai hőmérséklet ingadozása frissen tartja a savakat. A 2012-es és 2011-es tételeket kóstoltam végig több mint egy tucat termelőtől, és két pincészet borainak a minősége volt elképesztően hasonló, noha az évjáratok közötti különbség érezhető maradt. A Marchesi Gondi Tenuta Bossi borai kimagaslottak: a 2011-es Riserva az érett gyümölcsökkel, sűrűn szőtt szerkezettel és vonzó komplexitásával, míg a 2012-es Riserva friss, sima és puha benyomásával. A La Fattoria di Basciano 2011-es Riservája erős testű, mély rubinvörös és finoman extrahált tétel áfonya-, édesgyökér-, kakukkfű- és kátrányos jegyekkel, míg a 2012-es inkább piros gyümölcsöktől duzzadt, amit a francia tölgy eleganciája tartott kordában.
- Toscana déli határvidékén fekszik a dinamikus fejlődő Montecucco alrégió, mely igen jó ár-érték arányú borokat kínál. Igaz, egyik sem ugrik ki, de nem is marad a sor végére. Szépen érett piros gyümölcsök, kiegyensúlyozott alkohol és savak, illetve könnyen megközelíthető tanninok jellemzők a borokra. A Piandibugnano pincészet L’Erpico Montecucco Sangiovese 2009-ese nyugtázott le, a szárított gyógynövények aromája vonzó elegyet alkotott a cseresznyével, s közepesen nehéz teste kellő jelenlétet adott a bornak.
- Cortona régiót emlitem utolsóként, a legfiatalabbat, mely Arezzótól délre, a Perugia felé vezető úton található. A termelők nagy előszeretettel hivatkoznak etruszk

**SYRAH – FŐBB  
SZEREPEKBE IS**

Chiantiban, ezen belül is Cortonában kiemelt figyelmet kap a szőlőfajta


**GRAN BOTTI**

A chianti érlelésére használt nagy fahordók a Poggiotondo borászat pincéjében



elődjekre, akik már termeltek szőlőt az 500 méteres magasságban elhelyezkedő lankákon. A kékszőlők közül a cabernet, a merlot és a syrah a meghatározók, no meg persze a sangiovese. A leginkább figyelemreméltó borokat a syrah fajtából produkálják: az úvilág érett és bársonyos gyümölcsseit kombinálják az óvilág eleganciájával, s a borászok ambíciója is érezhető a kiváló koncentrációjú borokon. A La Calonica pincészet Arnth Syrah-ja volt a legjobb a 2013-asok között: intenzív ibolya-, áfonya-, paprika- és édesgyökérillatokkal, míg a szájban az érettség és a tintasűrűségű szerkezet tettek jó benyomást. A Tenimenti d’Alessandro 2011-es Borgo Syrah-ja illatokban gazdagabbnak mutatta magát: lilium, cseresznye és áfonya, ami bársonyos szerkezettel társult és mentás, fekete borsos, paprikás ízjegyekben tobzódott. Cortonára érdemes odafigyelni, az elegáns syrah-k otthonává fog válni!

**Chiantiválogatás – nem toplista, de ajánlott, élvezetes borok sora**

Az alábbi borokat azért gyűjtöttem egybe, mert mindegyik megfogott valamivel. Hogy a legjobbak-e vagy sem... – tegyük félre ezt a kérdést, csak nyissunk egy-egy palackot a terített asztal mellett, és élvezzük a toszkán ízeket!

**■ VIGNA DELLE CONCHIGLIE, 2009,  
POGGIOTONDO PINCÉSZET, 17,10 PONT  
DOCG Chianti Riseva, 100% sangiovese.**

Forgó hordókban erjesztett (napi 2-3 alkalommal megforgatják a hordót), hagyományos vertikális présrel préselték, illetve kisméretű és nagy (botti) hordókban érlelt. A talaj mészkőben gazdag, tengeri eredetű, nagyon sok kagyló és tengeri élőlény található benne – ezért conchiglie a bor neve, ami olaszul tengeri kagylót jelent. Mély rubinvörös szín sötét maggal és egy kicsit gránátos karimával. A cseresznye puritán tisztaságát követi a szegfűszeg, cserzett bőr, füge és egy kis illó. Száraz, gyönyörű friss savak, közepes szemcséjű bársonyos tanninok. Feszesen szőtt tétel, a koncentráció figyelemre méltó.

**■ IL BRECCIOLINO, 2007, CASTELVECCHIO PINCÉSZET, 17,00 PONT**

**Rosso di Toscana IGT, 40% sangiovese, 40% merlot, 20% petit verdot, 100% új tölgyfa hordókban, tonno és barrique méretben.**

Fekete mag, karmazsin szél. Nagyon élénk, tintára, húsrá, meggyre és áfonyára emlékeztető illatok keverednek kakaóval, édesgyökérrel, cserzett bőrrel és fűrészpörrel. Száraz, friss, élénk savak, magas az alkohol, de így is megtartja a vékony testű, hihetetlen tömörséggel feszülő, közepes szemcséjű tanninoságát. A szájban a fekete bors, szegfűszeg és az édesgyökér játszanak. Szépen csillog, elegánsan feszes, a végén egy kis kátrányos füstösség érezhető.

**■ MOIGLIARA SYRAH, 2009, TENIMENTI  
D’ALESSANDRO PINCÉSZET, 17,00 PONT  
DOCG Cortona, 100% syrah, dűlőszelektált.**

Mély rubinvörös egy kis bíbor deütéssel. Kifinomult francia tölgy veszi körbe az áfonya-, cseresznye- és fekete bors-illatokat. Hihetetlenül finom szemcséjű, ugyanakkor szorosan egybekötött tanninok, s így is puha és bársonyos az érzet.

**■ VINSANTO, 2006, PIEVE DE’ PITTI PINCÉSZET,  
17,20 PONT  
DOC Terre di Liguria, 100% trebbiano.**

A szőlőt februárig a padláson töppezstik, majd préselik. 6 éven keresztül gesztenye- és cseresznyefa hordóban érlelik. Mandula, füge, grapefruit, édes és élénk a savak. Közepesen koncentrált, „fényesen ragyog”. Az ízekben a füge, cseresznye és pirított dió keveredik egy leheletnyi illóval.

**■ VIN SANTO DI CARMIGNANO OCCHIO DI  
PERNICE, 2006, VILLA ARTIMINO PINCÉSZET,  
16,80 PONT  
DOC Vin Santo di Carmignano, 100% sangiovese.**

A szőlőt karácsonyig szárítják, majd préselés után 70–100 literes hordóba teszik, nem töltik fel teljesen, és cementtel fixre lezárják. Kb. 2 éven át erjed a hordóban, majd további 4 évet érlelődik tovább, ez idő alatt nem érintik. 6-7 év után nyitják meg a hordót, nagyjából 25 liter lesz belőle. Az „occhio di pernice” jelentése: fogolyszem. Gránátszín rózsaszín karimával. Élénk illatok, főként narancs, málna, gránátalma, citromhéj, rózsaszín grapefruit. Édes, az alkohol érezhetően magas, a savak frissek, a tanninok gyengéden ölelik. Szegfűszeg és mogoró keveredik a grapefruit ízeivel.