

12. Mad og vin

- med rundtur i vinområdet Chianti Classico



PÅ STUDIEREJSE TIL: En restaurant i Toscana

Et komplet toscansk måltid består af 5 retter:

- 1) Man starter med en 'antipasto', som er en let forret. Det kunne fx være et par stykker skinke (*prosciutto*) og pølse sammen med små stykker ristet brød (*crostini*), som er smurt med med ost, tomatpasta eller olivenpasta.



Antipasto: *prosciutto, finocchiana og crostini med olivenpasta.*

- 2) Derefter fortsættes med 'primo piatto', som kan være en pastaret (fx med ragout, tomat og reven pecorino ost). Primo piatto kunne alternativt være en suppe (fx *ribolita* som består af mange forskellige grønsager og små stykker flæsk) med brød.



Primo piatto: *Ribolita suppe.*

- 3) Vi er nu nået til 'secondo piatto', som er selve kødretten. Italienerne spiser som regel kødet uden tilbehør. Hvis man ønsker tilbehør som fx stegte grønsager, salat eller pommes frites, skal man bestille *contorno*, som betyder 'tilbehør'.



Secondo piatto: *Bistecca alla fiorentino.*

- 4) Efter kødretten er det tid til en dessert ('dolce'), som typisk kan være is, tærte eller ost.



Dolce: *Tiramisu, Crostata alla frutta, Cassatina classica samt Dolce misti.*

- 5) Efter desserten vælger mange italienerne at afslutte måltidet med en espresso. Det er en meget stærk kaffe, der efter behag ledsages af en *digestivo*, som fx er en *grappa*. Grappa er brændevin, som er fremstillet af vindruekvas, der er restprodukterne ved fremstilling af vin.



Besøget rundes af med espresso og grappa.



Vinflasker pakkes i kasser hos producenten Cecchi.

Chianti, men der skulle bruges færre hvide druer (maksimalt 2 %), mens der godt måtte bruges lidt flere udenlandske druesorter (fx Cabernet Sauvignon, Merlot). For at blive kvalificeret 'Chianti DOCG' er der ikke kun krav om sammensætningen af druesorter, men også hvor meget der produceres på hver vinstok. Desuden er der strenge krav om lagringstid og lagringsmetode.

Produktion og smag

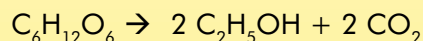
Grundet klimatiske udsving foretrækker vinkendere bestemte årgange, hvor mængden af sol og regn har været optimal. Forårsfrost får kvaliteten af en årgang til at falde mærkbart. 1997 betragtes af mange vinkendere som århundredets bedste årgang, mens også 1990 og 1995 var gode årgange af Chianti vine.

Der er en nøje sammenhæng mellem produktions- /lagringsmetode og vinen endelige kvalitet/ smag. Hvis en producent ønsker kvalifikationen DOCG Chianti Classico, skal mange ting være opfyldt. Jordbunden skal være velegnet, ligesom marken skal have den rette placering i forhold til vind og sol. Om vinteren beskæres vinstokkene, så der kun resterer to vækstskud, der bindes op til trådstativer. Herved begrænses frugtsætningen til

FAKTA OM:

Vinfremstilling i Toscana

Druer afstilles og hældes i en kværn, som presser dem let. Herefter pumpes de maste druer med frugtkød, skind og kerner i gæringstanke, der som regel er lavet af rustfri stål. Frugtsaften er farveløs, så man kan kun lave rødvin af de blå druer, hvis skind indeholder farvestof. Derimod kan man godt lave hvidvin af både grønne druer og blå druer, hvis den blå skal hurtigt fjernes. Vinen opbevares typisk 5-8 dage i gæringstanke, hvor første gæring starter, så snart druernes sukker kommer i forbindelse med gærcellerne, som er det hvide lag, der ofte ses på halvrådne druers skind. Bakterier er skyld i en enzymatisk anaerob reaktion, hvorved sukkeret omdannes til alkohol og kuldioxid:



Temperaturen skal være høj for at garvesyre og farvestoffer kan udtrækkes, men den må omvendt ikke overstige 35°C, for så dræbes gærcellerne og gæringen stopper øjeblikkeligt. Hvide vine gærer ved en lavere temperatur (18-20°C) for at opnå en bedre aroma og friskhed. Kraftige og mørke rødvine kan ligge op til 4-5 uger sammen med skallerne.

Efter gæringen tømmes tanken først for den fritløbende vin, som giver den bedste kvalitet. Dernæst laves den anden vin ved at presse resterne (kvasen) for at få ekstra farve og syre med. De to vine lagres hver for sig og udvikler under denne anden lagring en ny gæringsproces (*malolaktisk gæring*), som omdanner vinen skarpe æblesyre, så den bliver mere blød og rund i smagen.

Efter den malolaktiske gæring blandes de to vine ofte for at opnå den ønskede farve og syre. Vinen er nu uklar og grumset med et bundfald af døde gærceller, farvestoffer og vinsten. Urenhederne fjernes med piskede æggehvider, gelatine eller bentonit, hvorefter vinen bliver filtreret og tappet. De bedste røde vine lagres en tredje gang i tønder af fx egetræ (*egefade*), som tilfører vinen aromastoffer fra træet samt afrunder garvesyre og smag.