

# Fabelaktig naturvin



**Giovanna Morganti lager en av de beste chiantiene som er å oppdrive på polet for tiden.**

Giovanna Morganti har laget chianti siden 1990. Produksjonen er liten og Morganti høster druene for hånd, sørger for at naturlig gjær på drueskallene setter i gang gjæringen.

Minst er produksjonen av Le Boncie 5, som har fått navnet i forbindelse med at den er laget av fem forskjellige druesorter, der sangiovese er hoveddruen. Denne vinen er også en såkalt naturvin som ikke har fått tilsetning av svoveldioksid.

Begge er å få på bestillingsutvalget, men et av de lokale polutsalgene har en god beholdning av begge. Hvilket finner du ut på Vinmonopolets nettsider.



**5147101 Le Boncie 5 2011 (Giovanna Morganti, Toscana, Italia) kr 204,90 (90 poeng)**

Nokså dyp rødbrunlilla farge. Deilig mørk og konsentrert kirsebærpreg sammen med forsiktig trepreg og støvaktig i lukten. Bra fylde og herlig smak av moden bærfrukt sammen med nøtter og tre og en rimelig heftige tanniner. Avslutter med herlig syre som er litt volatil og typisk for naturvinsjangeren. For meg er dette en strålende vin.



**9863801 Le Boncie Chianti Classico Le Trame 2010 (Giovanna Morganti, Toscana, Italia) kr 264,90 (92 poeng)**

Middels kraftig rødfarge. Mørke og syrlige kirsebær sammen med nåletré i lukten. Nydelig konsentrasjon og smak der det går i mørk og kjølig morellkirsebærfrukt, noe nøttaktig og fint integrert eik. God med tanniner, nydelig syre og perfekt balanse. En strålende chianti.

## Rustikt fra sør

Sørafrikanske Allesverloren lager kraftige og rustikke viner til en relativt rimelig penge. Begge rødvinene nedenfor er å få på polutsalgene i distriktet og perfekte viner til litt sensommerlig grillmat. Allesverloren lager også en meget bra portvinskopi som er vel verdt å få med seg. Denne må bestilles.



**4765301 Allesverloren Shiraz 2010 (Allesverloren Wine Est., Swartland, Sør-Afrika) kr 129,90 (83 poeng)**

Nokså kraftig rødbrunlilla farge. Mørke bær sammen med antydning til blomster i lukten. Mørk og pepperaktig i smaken som også har en god dose eik.



Nokså forsiktede tanniner og fin syrlighet i ettersmaken.



**1469801 Allesverloren Tinta Barocca 2010 (Allesverloren Wine Est., Swartland, Sør-Afrika) kr 129,90 (83 poeng)**

Middels kraftig rødbrunlilla farge. Lukter av varm og moden frukt sammen med støvaktig. Varm og moden frukt sammen med tre i smaken som er fyldig og god. Fin syrlighet i ettersmaken.



**4472001 Allesverloren fine Old Vintage 2008 75cl 219,90 (Allesverloren**



**Wine Est., Swartland, Sør-Afrika) kr 219,90 (87 poeng)**

Nokså kraftig rødbrunlilla farge. Tre, marsipan og søt rosinfukt i lukten. Stor konsentrasjon og smak av rosineske, søt rosinfukt, tre og noe nøttaktig. Sot som bare det, men balanseres av bra syre og har også noe tanniner.

## Gode og billige kjøp

**Domaine du Tariquet** og Masi Passo Doble holder stand som to av de beste kjøpene du kan gjøre på polet. Jeg skal tilstå at det er lenge siden jeg har smakt dem, men begge er fortsatt meget bra viner til en hyggelig pris. I tillegg er de å få tak i på samtlige polutsalg.



**3058301 Dom. du Tariquet Classic 2012 (Dom. du**



**Tariquet, Cotes de Gascogne, Frankrike) kr 99,90 (84 poeng)** Lys gulffarge. Sitrus, urter og blomster i lukten. Lett og delikat smak av sitrus sammen med urter og noe blomstertropisk. Lett og god og superfrisk avslutning.



**4182301 Masi Passo Doble 2010 (Masi Agr., Mendoza, Argentina) kr 120 (84 poeng)**

Middels kraftig rødfarge. Lukter av søt kirsebær morellfrukt sammen med forsiktig nøttepreg. Det samme i smaken sammen med noe tre, forsiktede tanniner og fin syrlighet i avslutningen.



**KNALLBRA:** Chiantien Le Trame og naturvinen Le Boncie 5 er begge strålende viner fra Giovanna Morganti. Alle foto: Tore Bruland