

**Svein Lindin**

Vinkelner Svein Lindin  
svein@vinforedrag.no



Svein har sin bakgrunn fra topprestauranter i Norge og fra vinimportbransjen. Han har siden 1997 holdt vinkurs og foredrag for næringslivet og private gjennom nettstedet vinforedrag.no, og reiser på jevnlig studieturer til vinområder omkring i verden for inspirasjon til vinkurs og artikler.

**Stig Rognstad**

Vinkelner Stig A. Rognstad  
sar@norsenet.no



Stig har eid og drevet Norse Securities i 16 år. Han eide og drev restaurant Le Canard, med én stjerne i Michelin-guiden, i fem år. Han tok vinkelnerutdannelse i 2008 etter å ha solgt Norse Securities, skriver om vin på norsenet.no og er hobbyforedragsholder. En og annen studietur blir det også tid til.

**Vår vurdering**

Vinen bedømmes både med terningkast og poeng. Terningkastene forteller om vinen er et godt kjøp i sitt segment. Poengsummen er rent kvalitative, uavhengig av pris og basert på et Robert Parker-system hvor alle viner starter med en utgangsverdi på 50 poeng og verdsettes etter følgende poengfordeling: Utseende: 0 - 5 poeng. Duft: 0 - 15 poeng. Smak: 0 - 20 poeng. Totalvurdering: 0 - 10 poeng.



PERLE: Castello Fonterutoli ligger mellom Firenze og Siena, og har bare 60 innbyggere.

# Diamanten som ble polert

Etter 579 år i Toscana lager Mazzei-familien typeriktige Chianti-viner som passer ypperlig til høstens lammelår.

**MANGE FORBINDER** det sentrale Toscana med selve Italia. Bratte, rullende åser i alle nyanser av grønt, høye sypresser, delikate oliventrær, kraftige vinstokker og ett og annet vakker steinhus danner en tidløs scene som taltaler de fleste. Toscana betegnes som hjertet av Italia, der det ligger mellom Appenninene i nord og Det tyrrenske hav i sør. Området er også sentrum for fremstilling av en god andel av landets velkjente kvalitetsviner.

Toscana var gjennom middelalderen preget av økonomisk velstand, særlig fordi Firenze på den tiden representerte Europas økonomiske maktsentrum. Den lokale overklassen investerte ofte i store landbruksseier som der vindyrkingen var sentral. Toscana preges fortsatt av relativt store vineierdommer og langt mindre av kooperativer enn resten av Italia. Forsatt finnes gamle velkjente familienavn som Ricasoli - Bettino Ricasoli - «Jernbaronen» som var det forente Italias statsminister to ganger. Verdt å nevne er også familienavn som Antinori og Frescobaldi. Dette er familier som fortsatt er toneangivende i områdets vinproduksjon.

En annet og mindre fremtredende familienavn er Mazzei, som har hatt tilholdssted i landsbyen Castello Fonterutoli i Toscana siden 1435. Med sine 60 innbyggere i Castello Fonterutoli er det små forhold. Castello Fonterutoli ligger mellom Firenze og nær Siena. På vei mellom disse byene stiger, faller og slynger veien seg forbi San Casciano, Greve og Castellina. Hver eneste veisving ser ut til ha et sted som innbyr til piknik mellom oliven, vinstokker, åser med forrevne klipper og en og annen sypresslund som skjuler elegante villaer for påtrengende innsyn.

**FAMILIEBEDRIFTEN MAZZEI** styres av brødrepert Filippo og Francesco. De har siden 1985 arbeidet i den lille familiebedriften sammen med sin far Lapo Mazzei. Han har etter deres egen utsagn vært mer opptatt av å bygge renomme til Conzorzio della Gallo Nero enn ryktet til sine egne viner. Conzorzio della Gallo Nero er en sammenslutning av produsenter av Chianti Classico. Konsortiets symbol, den svarte hanen, smykker flaskene og sees over alt i Toscana.

Den store forandringen for familiebedriften kom etter at faren Lapo Mazzei ble

pensjonist i 2000. Det driftige brødrepert som representerer 24. generasjon, utvidet vinmarksarealet fra 45 til nærmere 117 hektar. I 2003 satte de i gang å bygge det nest største vineriet i Toscana. 35 millioner euro ble investert. På vinanlegget flaskes også viner fra familens andre eiendommer. En 70 hektar vineiendom nær sitt sommerresidens i Maremma kalt Belguardo. På Sicilia noen kilometer utenfor den flotte byen Noto ligger deres vineiendom Zisola på 50 hektar, der 21 hektar er plantet med Nero d'Avola.

Brødrepert Mazzei besitter i dag 117 hektar vinmarker fordelt på Belvedere, Fonterutoli, Le Ripe og Siepi. Sistnevnte eiendom har vært i familiens eie i 579 år. Brødrepert Mazzei startet tidlig med forskning på Sangiovese og har i samarbeid med Universitetet i Siena en egen vinmark med 36 kloner plantet med Sangiovese. Hele forskningsprosjektet baserer seg på å finne den optimale vinplante til de forskjellige jordsmonnene på vineiendommene. Ifølge Francesco Mazzei er målet er å få frem den beste vinen. Med druer dyrket på best mulig måte og samtidig få frem den underliggende verdien etter vi overtok i 1989. Vi må si oss enig med Francesco. Mazzei-familien lager prisgunstige, typeriktige Chianti-viner som passer ypperlig til høstens lammelår. Absolutt en produsent å følge med på.

**Smaksnotater****Mazzei Fonterutoli No. 10 2012**

Middels blållilla farge. Kirsebær, røde bær, krydder. Fruktdrevet og saftig anslag med balansert syrlighet og lengde. Moderate tanniner. Mye vin for pengene.

**Pris:** 144,90.  
**Varenr:** 1752501.  
86 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

**Fonterutoli Chianti Classico 2011**

Tett rød farge. Mørke bær, kirsebær, krydder og mokka på duft. Konsentrert anslag med god fylde og balansert syrlighet. Markante tanniner som underbygges av lang konsentrert ettersmak. God matvin.

**Pris:** 169,90. (Bestilling.)  
**Varenr:** 4789501.  
87 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

**Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2010**

Tett rød farge. Klassisk Classico på duft med kirsebær, røde bær og kryddertoner på duft. Konsentrert med god tanninstruktur. Markert syrlighet. Lang ettersmak. Perfekt til lammelår.

**Pris:** 179,90. (Bestilling.)  
**Varenr:** 723201.  
88 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

**Castello di Fonterutoli Chianti Classico Riserva 2007**

Tett rød farge med brunlig kant. Moreller, kirsebær og fat på duft. Utviklet aromabilde. Balansert syrlighet og bærfuktighet i anslaget. Lang ettersmak med eik, moreller og syrlighet.

**Pris:** 349,90. (Bestilling.)  
**Varenr:** 4767201.  
89 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

**Mazzei Mix36 2010**

Tett blållilla farge. Mørke og røde mørke bær med snev av krydder og kirsebær på nese. Frisk syrlighet og lengde. Modne tanniner, god lang konsentrasjon. Mazzeis beste vin!

**Pris:** 498 kr. (Bestilling.)  
**Varenr:** 723001.  
90 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

**Mazzei Belguardo Maremma 2011**

Mørk rød farge. Aroma som av modne plommer, kirsebær og mørke bær. Flotte, markante tanniner og syrestruktur underbygger saftighet preget av krydder og bær. Utmerket matvin på boks og god til lammelår!

**Pris:** 398 kr. (Bestilling.)  
**Varenr:** 9139806.  
86 p. **Importør:** Symposium Wines AS.

