Verði guðs vilji - í himnesku víni

Því hefur löngum verið haldið fram - bæði af heimamönnum sem og erlendum gestum - að Toskana-hérað á Ítalíu sé svo himneskt landsvæði að það hljóti að vera svolítill hluti Himnaríkis - eða að minnsta kosti útibú þess. Það má allavega halda því fram að þessi hluti Ítalíu svipi til þess sem maður ímyndar sér að sé himnaríki. Grænar hlíðar og grösug engi, yndislegir smábæir á stangli innan um borgir sem þrungnar eru sögu menningar og lista, trjágöng meðfram vegum sem skilja að akra alsettum vínviði og ólívutrjám til skiptis og allt í blóma svo langt sem augað eygir. Það þarf því ekki að koma á óvart að frá Toskana komi guðdómleg vín, og þeirra á meðal eru vínin frá hinu ævagamla víngerðarhúsi Dievole.

**Guðdómleg vínekra, samkvæmt samningi**

Nú kunna einhverjir orðsifjaspekingar að setja upp stór augu og spyrja hvort þetta sé ekki hálfgert öfugmæli; að guðdómleg vín frá himnesku héraði beri nafn kölska?! Er “dievole” ekki samheiti yfir það sem Englendingar kalla *devil*, Frakkar kalla *diable* og Spánverjar *diablo*? Nei, það orð á ítölsku er diavolo, eins og ítölskumælandi lesendur hafa kveikt á þegar hér er komið sögu. Orðið *dievole* er sprottið af hinum fornu ítölsku orðum “dio vuolo” sem þýðir einfaldlega “guðs vilji”.

Himneskara verður það varla, eða hvað?

Víngerð undir þessu nafni hefur verið stunduð á sama svæðinu síðan þann 10. maí á því herrans ári 1090, vel að merkja, og það er staðfest með óyggjandi hætti því þann dag eru skjalsett viðskipti í sérstaka löggerningabók sem enn þann dag í dag er varðveitt á sínum stað í Chianti; lögbókandi að nafni Bellundo staðfestir þann daginn viðskipti þar sem menn að nafni Rodolfino og Vinizio greiddu tvo geldhana, þrjá brauðhleifa og 6 silfur-dínara frá Lucca fyrir vínekru sem þeim var lofað að væri guðdómleg. Það reyndist mikið rétt, því gott vín hefur alla tíð komið frá Chianti.

**Frá einni árstíð til annarrar**

Nú er það reyndar svo að víngerð í Chianti er ekki viðvarandi dans á rósum - eða réttara sagt dans á vínberjum og ólífum - þó svo ræktunin hafi þar farið fram í meira en þúsund ár. Byrjum á því að staðsetja okkur, með því að þrengja sögusviðið stig af stigi. Ef við sjáum fyrir okkur Ítalíu, þurfum við að þysja inn á Toskana-hérað. Þar er að finna landsvæði sem heitir Chianti Classico í Vagliagli-héraði, fyrir sunnan Flórens en fyrir norðan Siena. “Súmmum” enn frekar inn og þá staðnæmumst við í Dievole, 400 hektara landsvæði í Chianti Classico-svæðinu, um það bil 12 kílómetra norður af Siena. Þar er að finna dálítið miðaldaþorp við eldfornt óðalssetur, Villa Dievole, sem gnæfir yfir grónar hlíðar þar sem vínið er ræktað á landsvæði sem er á bilinu 300-450 metrar yfir sjávarmáli. Þetta þýðir að veturnir geta verið harðir, kaldir og jafnvel snjóþungir en sumrin vel heit og sólrík. Í septemberlok mildast hitastigið og sólskinið, ákveðin ró - *calma* - færist yfir og landið tekur á sig logandi fallega haustliti.

**Hin framúrskarandi Chianti Classico**

En heimamenn í Chianti hafa fyrir löngu náð sátt við náttúruna og hinar blæbrigðaríku árstíðir og vínin sem þaðan koma hafa fyrir bragðið stundum verið kölluð “Bordeaux-vín Ítalíu” með vísan í hið víðfræga vínræktarhérað í Vestur-Frakklandi. Eins og lög kveða á um verður Chianti Classico vín að innihalda minnst 75% af Sangiovese þrúgunni, og má hlutfallið vera allt að 100%. Vínviðurinn sprettur úr kalkríkum jarðvegi sem gerir það að verkum að sýrnin er allnokkur í vínunum og það gerir þau almennt að fjölhæfum og oft framúrskarandi matvínum sem passa jafnt með nauti, lambi og villibráð. Ung Chianti Classico einkennast oft af blómlegum tónum, jafnvel út í kanilkeim, á meðan þroskaðri vín taka á sig þyngri blæ, með leður- og tóbaksnótum. Tannín eru jafnan í meðallagi og vínin almennt ljómandi aðgengileg og auðdrekkanleg. Yngri vínin parast vel með pastaréttum, pizzum, ítölskum kryddpylsum og pecorino-osti, á meðan þyngri og þroskaðri vín smellpassa með grilluðu lambi (ekki síst ef hvítlaukur og rósmarín er með!), steiktri villibráð, bragðmeiri nautasteikum á borð við t-bone og ribeye, og merkilegt nokk, hamborgurum þar sem tómatsneiðar og ostur spila inni í samsetninguna.

**Matur, gisting og upplifun að hætti Toskana**

Fyrir allt vínáhugafólk sem hefur hug á því að heimsækja Toskana-hérað í sumar má vel mæla með því að kíkja í heimsókn til [Dievole](https://www.dievole.it/en/) því þangað er hægt að kíkja í ógleymanlegar skoðunarferðir, bóka borð í dýrðlegan kvöldverð og panta gistingu til að toppa upplifunina. Ótrúlegt umhverfi Toskana er allt um kring, sögustaðir á borð við Lucca, Pisa, Siena og Flórens í seilingarfjarlægð og hægastur vandinn að njóta matar og drykkjar eins og hann gerist bestur á Ítalíu. Hljómar eins og uppskrift að himnesku fríi, satt að segja.