

## Vin Ruspo - Stulet vin.

Carmignano är en historisk kommun (by) och ligger vid Montalbano berget, 15 km väster om Florens (Firenze) och alltså i Toscana, Italien. Här går faktiskt historien ända tillbaka till 800 f.kr. och den tid då Etruskerna hade herraväldet över området. Förutom att dom gör utmärkta viner även nu så verkar det ändå som storhetstiden var i början på 1400-talet då vinerna var högre aktade än några andra toskanska viner.



Carmignano är också en appellation och faktiskt den enda i Toscana som kräver Cabernet Sauvignon som ingående druvsort. Appellationen utgörs av sydöstliga utlöpare från berget (Montalbana) och har både gynsam jordmån (kalksten, mörk och lerhaltig skiffer) och klimat. Carmignano är ett av områdena som ordentligt påverkas av Tramontana, den avsvalkande vinden från Appeninerna.

Carmignano DOCG (upplyft till DOCG 1991 som Italiens sjätte vin) omfattar rött Chianti Classico liknande (medelfylligt) vin, dock generellt med både lägre syra och fastare tanniner. Carmignano DOC, som fortfarande finns kvar, omfattar bl a rosevinet Vin Ruspo, och söta Vin Santo.

## Vin Ruspo då?

Egentligen heter viner numera Rosato di Carmignano och är kanske Italiens bästa rosé vin, men samtidigt också både ett historiskt och roligt vin.

Traditionellt så kallas vinet för Vin Ruspo vilket betyder ungefär "stulet vin" och härrör från det gamla bondesamhället, mezzadria-systemet, då bonden skulle lämna druvmust till markägarna. Bonden "stal" nämligen druvor/must som man jäste i nergrävda glasdamejanner till eget rosé vin, Vin Ruspo.

Druvor som används; Sangiovese (minst 50 %), Canaiolo Nero (max 20 %), Cabernet Sauvignon / Franc (10-20 %), Trebbiano / Malvasia (max 10 %) och max 10 % övriga röda druvor. Detta är förresten samma druvammansättning som för Carmignano DOCG.