

Vin é Gott

OCH ANNAT DRICKVÄRT

tisdag 13 april 2010

[DET NYA SICILIEN](#)



För tio år sedan hade jag förmodligen använt rubriken "Maffia viner från Sicilien". Det hade gått hem i Göteborg och det skulle varit en passande rubrik. För mig har Sicilien i många år varit förknippat med just maffiga viner från den lokala druven Nero d'Avola. Efter fyra intensiva dagar på Sicilia En Primeur 2010 har min bild av Sicilien förändrats. Visst finns det fortfarande robusta och syltiga viner, men trenden går mot eleganta viner med mer ögonbryn än muskler.

SICILIEN – EN KONTINENT

Att i detalj gå in på alla viner jag har provade under mina dagar på Sicilien är lika omöjligt som onödigt. Men samtidigt är det precis vad jag borde göra, för Sicilien är mer som en egen kontinent än en vanlig ö utanför Italiens sydkust. Variationerna är enorma. Från stekande hetta för soldyrkaren till utmanande pister för skidåkaren (under våren kan du få både och på en och samma dag inom ett par mils radie). Givetvis har en ö med så varierande klimat förutsättningen att göra lika varierande viner, från krispigt vita charmörer till solmättade och rödbrända muskelknippen. Sicilien är den enda vinregion i världen med en skördesäsong som sträcker sig över 100 dagar, från augusti till en bit in i november beroende på det geografiska läget. Detta är något som ger oändliga möjligheter när det kommer till vinodling, det gäller bara att hitta rätt plats för rätt druva.

Att sätta ihop en vinlista baserad enbart på viner från Sicilien skulle vara en enkel match och ett sant nöje. Det finns mycket att välja mellan, Sicilien producerar nämligen lika mycket vin som hela Australien.

VULKANISKA JORDAR I FOKUS

Ett av Siciliens mest intressanta områden just nu är Etna, denna mäktiga vulkan med en förtrollande effekt på sin omgivning. Trots att många vinproducenter experimenterar med nya odlingar på Etna är det en vinregion med rötter långt tillbaka i historien. Problemet har varit att nå ut med vinerna och få människor runt om i världen att inse att här finns mer än glödande lava att hämta.

Det som händer idag är att såväl lokala vinodlare som större producenter på ön har upptäckt fördelarna med Etnas makroklimat och börjat odla mer internationellt kända druvsorter. Dessa druvor kommer att ge oss riktigt bra viner och öppna exportdörren för Etna, men i dagsläget är det lokala druvor som Nerello Mascalese och Nerello Capuccio som ger de största vinerna. Att på kort tid producera moderna viner med samma personlighet, komplexitet och "terroirfeeling" är i princip omöjligt. De moderna vinerna lagras på nya franska ekfat för att ge oss de avrundade aromer av choklad och vanilj som vi lärt oss att älska. Etnas traditionella vinerna som sakta växt fram på hundraåriga stockar behöver minimalt med ek, de är komplexa, eleganta och långlivade av naturen.

DRUVORNA

Siciliens röda stolthet är Nero d'Avola, druvornas Corleone. Solmogen och lockande kryddig lovar den maximal njutning, men när den väl tagit sig in i munhålan kan den mycket väl ge dig ett nackskott med en ryggradslös syra. Detta är något som är återkommande i flera av Siciliens viner, speciellt från kvantitetsdrivna producenter och i de varmaste områdena där övermogna druvor kan ge saftiga och kokta viner fattiga på syra. Men det finns många undantag och de är betydligt fler idag än för 10 år sedan.

När Nero d'Avola är som bäst är den svårslagen. Möjliga utmanare är röda Frappato (som vi hittar i Siciliens enda D.O.C.G, Cerasuolo di Vittoria) och Nerello Mascalese från Etna. På den gröna sidan är det volymmässigt Cataratto som dominerar med hela 32 % av den totala odlingsarealen.

Kvalitetsmässigt däremot är några av de intressantaste druvorna Fiano, Carricante, Grillo och Insolia.

Tyvärr känner få till dessa inhemska druvor och internationellt har de därför inte fått den respekt de förtjänar. Detta är en av anledningarna till att man de senaste åren börjat odla välkända druvor som Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot och Chardonnay. Flera av dessa viner är redan idag riktigt bra och har öppnat ögonen på kräsna vindrickare världen över. Men fortfarande pågår flera experimentella odlingar för att hitta rätt jordar och rätt klimat för rätt druvsort. När detta sker kommer vi få se en lång rad av stora och moderna viner från Sicilien.

En druva som dyker upp lite här och där är Petit Verdot. En kraftfull liten herre som har rykte om sig att vara svårtyglad, inte minst i Frankrike där den hör hemma och har stora problem med att hinna mogna före skörd. På Sicilien är det inga problem att vänta ut perfekt mognad och Petit Verdot är idag en druva som används flitigt tillsammans med tex Nero d'Avola för att ge vinet färg, kraft och struktur. Detta är ett av många exempel på möjligheterna som Siciliens varierande klimat ger öns vinmakare.

VINERNA

Att beskriva Siciliens viner med ett enda ord är omöjligt. Variationerna är för stora mellan druvsorter, producenter och inte minst geografiskt läge. Röda viner har länge hållit högst kvalitet men på senare år har det dykt upp flera komplexa vita viner med både frukt, frisk syra och mineraler. Bra exempel är vinerna från Planeta, Benanti, Baglio di Pianetto, Etna Rocca d'Api, Donnafugata, Valle Dell'Acate och Tasca d'Almerita. När det gäller röda viner kan listan göras betydligt längre. Några av dessa hittar vi idag i det svenska monopolet, men långt ifrån alla. Sicilien har länge haft svårt att få fäste i Sverige och endast 12 % av producenterna finns representerade på den svenska marknaden. Framförallt är det slätstrukna lågprisviner som erbjuds. Att få mer än 100

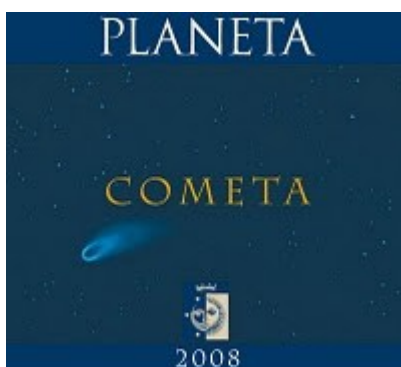
kronor att lämna en svensk plånbok för en flaska Sicilianskt vin är svårt och så länge det förblir så kommer vi servera lättdrucken Nero d'Avola till pastan och gå miste om de riktigt stora vinerna. Förhoppningsvis kommer vi att se mer av Sicilianska viner i Sverige framöver och redan idag finns det några guldkorn värda att nämna. Min förhoppning är att något av dessa viner skall få er att våga ställa tillbaka Australiensaren eller Chilenaren ni just plockat ner från hyllan och istället våga satsa på något så underligt, oförutsägbart och riktigt, riktigt bra som en Sicilianare..



PLANETA

En ung egendom som ligger i framkant när det kommer till välgjorda, moderna viner. Planetas odlingar återfinns i alla delar av Sicilien där man funnit bra förhållanden för såväl inhemska som internationella druvor. Den senaste investeringen ligger på slutningen runt Etna där de redan producerat en lovande Carricante, men experimentella odlingar pågår med bland annat Riesling och Pinot Noir.

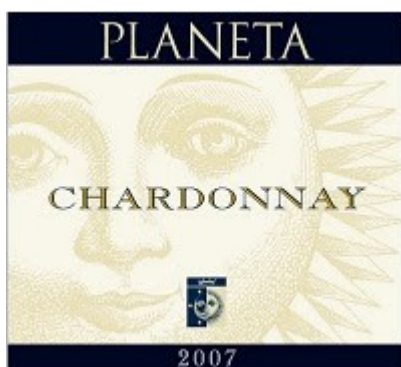
Viner att hålla utkik efter:



COMETA 2008

Fiona 100%

Stor, kraftfull och mycket komplex doft av gula plommon, mandarin och citrus toppat med kryddiga snittblommor. Smaken är balanserad och elegant med tät frukt och läcker syra.



CHARDONNAY 2008

Chardonnay 100%

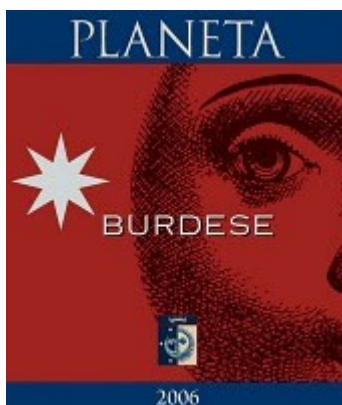
Mycket bra vin med utmärkt balans mellan citrusfrukt, elegant fatkaraktär och frisk syra. Lång och komplex eftersmak med nötig avslutning.



SANTA CECILIA 2007

Nero d'Avola 100%

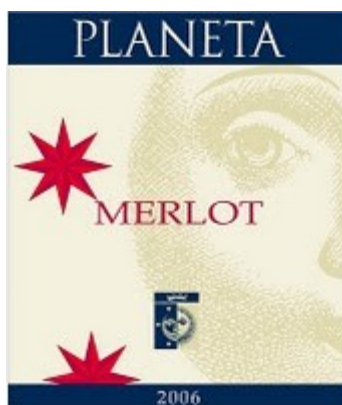
Stort och komplex med mjuk plommonfrukt, lakrits, friska mineraler och en elegant syra. Som gjort för det italienska köket.



BURDESE 2007

Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 30%

Ett druvtypisk Bordeauxblandning med kaxig framtoning av solmogen svartvinbärsfrukt som får följe av tobak, läder, mocka, och cederträ. Fylligt och stramt med lång eftersmak.



MERLOT 2007

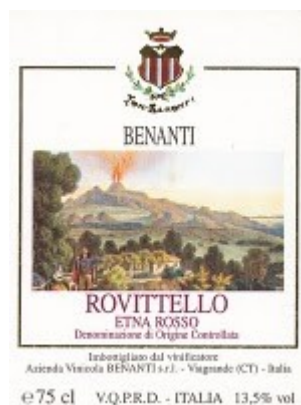
Merlot 95% - Petit Verdot 5%

Fantastisk doft som får ner vilken vinnäsa som helst på knä. Solvarm plommonfrukt, kryddor, choklad, sötlakrits och viol. Härligt fyllig och muskulös kropp med flirtande ögonfransar.

BENANTI

Förmodligen den bästa producenten på Etna idag. Vinmakaren Salvo Foti är uppväxt med Etna och vet precis vad han pysslar med. Istället för att som så många andra ersätta gamla vinstockar med nya har han tagit vara på befintliga stockar som kämpat i askan för sin överlevnad i 100 år. Den personlighet och det ursprung som dessa druvor uttrycker kommer vi inte att uppleva i vinerna från de nyplanterade internationella druvsorterna på många år.

Viner att hålla utkik efter:



ROVITELLO 2005

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Härligt komplex frukt som för tankarna till bigarråer, järnek, tobak och lakrits. Smaken är kraftfull med pigg syra och en lång eftersmak. Storslaget vin!



SERRA DELLA CONTESSA

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Kryddigt vin med animaliska inslag tillsammans med mineraler och körsbärsfrukt. Solmoget vin med elegant syra.

DONNAFUGATA

På den västra delen av ön, i området kring Marsala, producerar familjen Rallo viner som kan utmana många av de största vinhusen i världen. Trots sitt geografiska läge produceras här inte några Marsalaviner. Istället ligger fokus på komplexa och torra skönheter från odlingarna i Contessa

Entellina, Marsala och på den lilla ön Pantelleria. De tre i särklass bästa (och dyraste) vinerna från Donnafugata är:



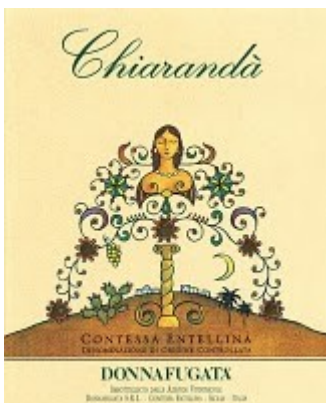
MILLE E UNA NOTTE 2006

Nero d'Avola

Ett av de bästa vinerna jag provat från Sicilien.

Stor och kryddig doft som påminner om balsamico, mörkabär och pinjenötter.

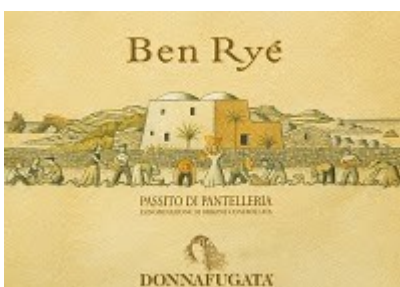
Fyllig smak med härlig frukt, markerade tanniner och elegant syra. Stor lagringspotential.



CHIARANDÀ 2000

Chardonnay – Ansonica

Elegant och komplext vin i bästa "Bourgogne-stil". Mogen frukt, fin syra och en läckert smörig eftersmak.



BEN RYÉ 2008

Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Sött och aromatiskt vin med tät doft av torkade aprikoser, sultanrussin, honung och kryddor.

Stor i munnen med en simmig struktur, fullmatad med torkad frukt och honung.



Upplagd av Mikael kl. [10.09](#)

Etiketter: [Vinprovningar](#), [Vintips och favoriter](#)

1 kommentarer:



[Ingvar Johansson](#) sa...

Hej ! Kul inlägg. Sicilien är väl värt att uppmärksammas. Jag har blivit väldigt förtjust i vinerna Etna och producenter som Tenuta delle Terre Nere, Passpisciario och så den mytiske Frank Cornelissen. Dessa viner stämmer inte alls med den gängse bilden av Sicilien med tunga, brända viner. Här är det sval elegans för hela slanten. Cerasuolo di Vittoria är också ett område jag gärna skulle vilja utforska närmre. Planeta tycker jag är för utslätade. Däremot är jag väldigt svag för de vita från Pantelleria, både söta och torra.

[13 april 2010 21.38](#) 

