

Etna ses nesten alltid i bakgrunnen når du er på Sicilia.



SICILIA

# Høyden er nøkkelen til Sicilias videre suksess

Tekst Åsa Johansson Foto Produsentene

**Takket være suksessen vinene fra Etna har oppnådd, har den økte energien spredd seg til hele øya. Når 90 av Sicilias produsenter viser fram 500 av sine nye viner, er det både med dypt alvor og mye livsglede. Revitalisering av veletablerte druesorter, tilpassing til klimaendringer og økologisk dyrking står høyt på prioriteringslisten.**

– Det er ikke lov å forlate dansegulvet før folket fra Tasca d'Almerita, det er en regel, hvisker Planetas vinmaker Patricia Tóth og smiler bredt samtidig som hun fortsetter å bevege seg til den høye musikken.

Det er avslutningsfest etter tre dagers forhåndsvisning av viner fra de siste årgangene på Sicilia, og på gulvet danser hele den sicilianske vineliten til 80-talls disco. Det spiller ingen rolle om du tilhører Tasca d'Almerita eller Planeta, to av de største vinprodusentene på øya, ei heller om du jobber i vinkjelleren, har adelige røtter eller er direktør for et konsern – på Sicilia danser alle sammen. Det er helt umulig å ikke elske Middelhavets største øy, så full av livsglede og akkurat nå positiv (vin)energi.

## SICILIANSK VINRENESSANSE

Sicilia forfører med sin mildhet, men er samtidig ekstrem på mange måter. Ekstremt vakker med sine romerske ruiner, sine utsmykkede barokkbyer, sin fantastiske mat og vakre matmarkeder. Men også ekstremt stygg. Det holder å nevne mafiaen. Men også all den ulovlige byggingen langs det som kunne vært en vakker kyst, hvor firkantede boligblokker omkranser ruiner fra Romertiden. Enten blir du forført av Sicilia, eller så vil du aldri reise tilbake. Midt i mellom er ikke et ord som sicilianere forstår.

De siste årene har øya gjennomgått en vinrenessanse der de vulkanske vinene fra Etna har vist veien og tiltrukket seg mye oppmerksomhet. Bulkproduksjonen som dominerte tidligere, blir stadig mindre år for år, spesielt etter 2011 da Sicilia DOC ble



En tredel av Sicilias avling er rødvinsdruer.

innført. Den dekker hele øya. Det har ført til at en stadig større del av vinene tappes i flasker og prisene øker. I dag sprer kvalitetstankegangen seg som ild i tørt gress over hele øya.

Sicilias 100 000 hektar vinmarker utgjør en sjudel av Italias. Det lages 4,5 millioner hektoliter hvert år hvorav to tredeler er hvitvin. Sicilias vinstiler dekker de fleste smaker. Fra de faste rødvinene fra Etnas nordside, via de saftige Cerasuolo di Vittoria fra sørsiden av vulkanen og til urtepreget hvitviner av druen grillo som for det meste dyrkes på den vestlige delen av øya.

Av den mest dyrkede rødvinsdruen, nero d'Avola, som dekker 16 000 hektar, lager man nå en fastere og mer elegant stil enn tidligere tiårs mer eikepregete og fruktdrevne stil. Det merkes ikke minst på vinene fra Zisola, eid av familien Mazzei, som er mest kjent for sine toscanske viner fra Fonterotoli-eiendommen.

– Det tok meg fem år å finne en vingård på Sicilia. Jeg lette etter en karaktsterk druesort, utmerket jordsmonn og et sted med en lang tradisjon, sier Filippo Mazzei.

Han landet til slutt på gården Zisola, rett utenfor den vakre barokkbyen Noto. Her trives nero d'Avola i den kalkrike jorden. Vinmarkene blandes med oliven- og appelsintrær. Vinplanene er buskbeskåret og kalles alberello lokalt. De krever at alt arbeid gjøres for hånd og som konsenkvens blir driften dyrere sammenlignet med andre beskæringsmetoder.

– Vi vanner plantene for å beholde friskheten i vinene, men vi får også hjelp av avkjølede vinder fra havet, forteller Filippo og peker mot det blå Middelhavet i horisonten.

Han lager mange ulike variasjoner over nero d'Avola. Fra den bærpregete og friske Zisola Sicilia Noto DOC 2020 til den elegante og overraskende leskende og samtidig faste Doppiozeta 2018.

– Jeg har forstått at det er viktig å tilføre syre for nero d'Avola under vinmakingen for å unngå reduksjon. Vi har sågar begynt eksperimenter med betong og leirtanker under lagringen. Vi blir stadig flere produsenter som lager en moderne stil av den ofte misforståtte druesorten, påpeker Filippo Mazzei.

#### KLIMAENDRINGER OG ØKOLOGISK DYRKING

Under smakingene ble jeg også presentert for interessante tall og fakta. At klimaet endrer seg, er et faktum. I 2021 ble Europas høyeste temperatur noensinne målt, 48,8 grader og det rett utenfor Siracusa, på Sicilias sørøstkyst.

Men det som overrasker mest er at Sicilia på enkelte områder påvirkes mindre av de høyere temperaturene enn Nord-Italia. Statistikken viser at den sicilianske produksjonen er stabil og varierer mindre sammenlignet med andre deler av Italia og Europa.

Antakelig skjer dette på grunn av øyas mange lokale druesorter. Her finnes flere enn 50 ulike druer av Italias total på 600.



Dagens nero d'Avola-stil er mindre eikepreget enn før.

Den vestlige delen av Sicilia preges av lett kupert landskap med myke åser.



De lokale sicilianske druesortene reagerer bedre enn andre på de høyere temperaturene. Det er muligens på grunn av at de har hatt lengre tid på å tilpasse seg det varme klimaet.

Det ble også trukket fram verdien av de større høydemeterne for mye av Sicilas vinmarksareal. De hjelper til å beholde syre og balanse i vinene samt unngå at alkoholen går i taket. På Sicilia er det bare 15 prosent av arealet som er lavland. Akkurat nå vurderes nye områder, spesielt midt på øya, som kan bli interessante for vindruedyrking i nærmeste framtid.

Det ble lagt stor vekt på at øyas satsing på økologisk dyrking øker år for år. Nå er 30 prosent av arealet økologisk sertifisert. Det gjør at Sicilia er fremst i Italia, før både Puglia og Toscana. I tillegg finnes et nytt stort prosjekt som heter SOSTain, på initiativ fra Tasca d'Almerita. Det er en sertifisering som ved siden av økologisk dyrking, også hensyntar sosiale og økonomiske aspekter.

For tiden er det et stort fokus på cataratto, også kalt lucido, som er den mest plantede hvitvinsdruen med i alt 30 prosent av arealet. Tidligere ble det laget store mengder med nøytrale viner av cataratto, men det skal det bli slutt på. Druesorten brukes også i sterkvinstypen marsala sammen med grillo og inzolia.

- Vi tror på cataratto ettersom den tilpasser seg bedre enn andre druer til klimaendringene. Den beholder høy syrlighet, spesielt når den dyrkes på høyder over 300 m.o.h., sier professor Nicola Francesca fra universitet i Palermo som har forsket på temaet.

Det eksperimenteres med ulike vinmakingsteknikker og gjærsorter samtidig som det forskes på både jordsmonn og klimaeffekter.

- Målet er å få fram mer aromaer i de unge vinene. Cataratto gir viner som blir bedre om de får modne i flasken i noen år. Da utvikler de aromaer som minner om en lagret chablis eller riesling med toner av honning og petroleum, forteller Nicola Francesca.

I en masterclass ble 16 ulike cataratto-viner vist fram, fra syrlige og mineralske til fyldige og eikemodnede. Noe som lover godt for framtiden. Eksempelvis den fra Tenute Lombardi. En cataratto fra en enkeltparsell i Caltanissetta ved 650 høydemeter, omtrent midt på øya. Vinen er fatmodnet og dufter av honning, moden sitrus og hasselnøtter, den er middels fyldig med en frisk avslutning. En lettere variant er Lu Bancu Catarratto 2021 fra Feudo Disisa. Her dominerer aromaer av hylleblomst og fersken samt innslag av urter. Smaken er frisk og fast med en intens avslutning. To tolkninger som viser hvor fleksibel cataratto er.

#### 2021-ÅRGANGEN

De lokale druesortene har nok en gang demonstrert hvor godt de takler de høye temperaturene. Cataratto gjorde det riktig bra, grilloproduksjonen gikk noe ned, men utviklet interessante og moderne uttrykk med gressaktige sauvignon blanc-lignende aromaer. Inzolia på sin side ga fyldige og balanserte viner. Zibibbo (muscat d'Alexandrie) utviklet høye



Før-phylløxera-vinstokker av typen nerello mascalese er selveste juvelen i den sicilianske kronen.

sukkernivåer og her er kvaliteten noe mer variabel.

Nero d'Avola, som forandrer karakter etter dyrkningsforholdene, ga eksepsjonelt gode resultater. Den lettere og bærfruktige frappato har ingen problemer. På Etna modnet utrolig nok rødvinsdrueene før de hvite i 2021, og det ventes både fyldige og kraftige viner fra Etna-området i 2021.

#### Om artikkelforfatteren

Åsa Johansson har bodd i Toscana siden 2001. Hun skriver om vin, kultur og reiser for svenske og internasjonale tidsskrifter, underviser sommelierer, har en egen podcast (italienpodden.se) og lager sin egen olivenolje. Gjennom sine mange presseoppdrag besøker hun hundrevis av vingårder hvert år.



## Noen favoritter fra Sicilia

#### Fondo Antico Sicilia Inzolia Sole 2021

Den kvinnelige vinmarkeren Lorenza Scianna lager en inzolia med intense aromaer og smak av fersken som oppveies av en godt bevart syrlighet og god salttone.

#### Pietradolce Terre Siciliane Carricante Sant'Andrea 2017

En fyldig fatlagret hvitvin fra Etna som fyller munnen med smak av nøtter, moden gul fersken og toner av salvie. En bred, stor og vellaget vin.

#### Dimore di Giurfo Terre Siciliane Frappato 2021

#### Casa Grazia Sicilia Frappato Laetitya 2021

#### Planeta Vittoria Frappato 2021

Tre frappato-viner er klare favoritter på grunn av sin herlig lettdrikkelige og saftige karakter med masser av jordbær og innbydende friskhet. Enkle, men langt unna å være banale.

#### Tornatore Etna Rosso Pietrarizzo 2018

En fyldig vin av nerello mascalese med toner av mørke bær og roser, tobakk og søte krydder. Markante tanniner er innvevd i bær- og krydderkarakteren og løftes av den friske syrligheten.

#### Tasca d'Almerita Sicilia Grillo Mozia 2021

En frisk og passe syrlig vin med toner av urter, tomatblad, lime og herlig saltpreg.

#### Tasca d'Almerita Tascante Sciarenouve 2019

En finstemt nerello mascalese som spiller på eleganse og ikke styrke. Lange, slanke tanniner, mørke bær og ville urter i balansert harmoni med den godt integrerte syrligheten. En smaksrik vin med en lang ettersmak.

#### Zisola Nero d'Avola Doppiazeta 2018

En modern variant av nero d'Avola, med god frukt, gode merkbare tanniner og frisk syrlighet. En matvennlig vin med god lengde. Elegant og middels fyldig.

#### Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019

En dessertvin som formelig dufter av sol. Tørkede aprikoser, honning og fiken som balanseres av veldig god syrlighet. En vin som skal serveres avkjølt og som uten problem kan erstatte en dessert. Prøv den gjerne til blåmuggost.