



BLOMSTRANDE TIDER FÖR SICILIANSKA VINER

TEXT & BILD: URSULA HELLBERG

I den vackra blomsterparken Radicepura hölls i slutet av april årets upplaga av Sicilia en Primeur där vinproducenter från hela Sicilien presenterade sina viner. Jag konstaterar att intresset för gamla inhemska druvsorter ökar samtidigt som framför allt vissa röda franska druvsorter visat sig trivas alldeles utmärkt i den sicilianska myllan. Tillsammans med ett allt större intresse för bioviner och hållbar utveckling gör detta Sicilien till ett just nu mycket spännande vindistrikt.

>>>



RENATO DI BARTOLI VAR TIDIGARE VINMAKARE PÅ BAGLIO DI PIANETTO.



PETIT VERDOT ÄR EN UPPSKATTAD DRUVA OCH INGÅR I ETT AV DE NYA NATURVINERNA.



KVÄLLSOLEN LYSER PÅ INSOLIADRUVORNA SOM VÄXER I DEN SPECIELLA FICILIGNO JORDEN.

BAGLIO DI PIANETTO

Om inte Paolo Marzottos blivande fru fått honom att avstå från en karriär som rallyförare för drygt 60 år sedan hade vinerna från Baglio di Pianetto antagligen inte funnits. Idag kan vi tacka både greven och hans franskfödda hustru Florence för att det blev så.

I år är det 20 år sedan greve Paolo Marzotto skapade vingården Baglio di Pianetto utanför Santa Christina, strax söder om Palermo. På upp till 600 meters höjd breder vinodlingarna ut sig utanför den eleganta huvudbyggnaden som även rymmer hotellverksamhet. Förutom typiska sicilianska druvsorter som Insolia och Grillo växer här även Viognier, Petit Verdot och Merlot. På Baroni, hans andra vingård belägen i Noto utanför Syracusa odlas Nero d'Avola och Syrah

Renato di Bartoli var tidigare vinmakare åt familjen Marzotto. Idag arbetar han som administratör på Baglio di Pianetto. Vi tar en tur i vingårdar-

na och stannar till där Insoliaplantorna just nu börjar knoppas.

-Jorden här kallas ficiligno och innehåller både lera och kisel. Det ger vinerna härifrån dess fina mineralitet, förklarar han.

Ficiligno är också namn på deras första vita vin som producerades år 2000. Det bestod länge av lika delar Insolia och Viognier. Årgången 2016 har dock hela 75 procent Viognier. Speciellt för detta vin är att druvorna skördas vid tre olika tillfällen beroende på syra, balans och socker. Det bidrar till vinets långa hållbarhet. Det kan vara över tio år. När vi lite senare kommit fram till det moderna vineriet häller han en vertikalprovning med Ficiligno 2015, 2011 och 2003. Ju äldre desto mer framträder mineralerna på ett mycket fördelaktigt sätt. Årgången 2003 har faktiskt vissa likheter med en högklassig Chenin Blanc. Bland andra viner att nämna från deras breda sortiment är Ramione, deras första

röda, gjort på 50 procent Nero d'Avola från Noto och 50 procent av Merlot från Santa Christina. I vinet Cembali är mängden Nero d'Avola hundra procent.

-De båda vingårdarnas olikhet i terroire kompletterar varandra. Här är det mer mineraltoner som dominerar medan det i Baroni är frukten, säger Renato.

På senare år har även två naturviner också sett dagens ljus. De heter båda Natyr. Det vita är gjort på 100 procent Viognier. Det är ett typiskt så kallat orange vin och har varken filterats eller behandlats med sulfit. Trots det bjuder det på en påfallande frisk smak utan minsta antydning till oxidering. I det andra är Petit Verdot enda druvan. Renato di Bartoli är själv mycket förtjust i Petit Verdot, som han anser har många fördelar.

-Det är den druva som är rikast på polyfenoler och naturliga antioxidanter, säger han.

>>>

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

På gården till Alessandro di Campo Reale möter jag kusinerna Anna och Benedetto. De är fjärde generationens i familjen Alessandro som nu driver verksamheten. Hon tar hand om kunderna medan han tar hand om druvorna. Fram till 1999 hade man ingen egen produktion utan odlade endast druvor till andra producenter. Första året med egen druvproduktion blev det 14 000 flaskor idag är det 250 000.

Alessandro di Camporeale ligger högt på cirka 400 meters höjd med utsikt över Mandranova slätten mitt emellan mellan havet, både i norr och i söder. Äldsta vingården planterades med Catarratto 1989. Precis som så många andra vinproducenter i trakten odlar man många sorters vita och röda druvor. De röda trivs bäst i den lerigare jorden medan de vita druvorna mer gillar sand. Skörden pågår från augusti till mitten av oktober beroende på druvsort.

Vi provar en Catarratto Benedè. Vinet är döpt efter Benedetto's farfar, som också hette Benedetto. På Sicilien är det vanligt med kortformer av namn.

-Catarratto är en druva jag gillar. Det är en av de äldsta och mest odlade på Sicilien. De är inte så aromatiska men har mycket mineral. Druvorna kommer från tre olika vingårdar, berättar Benedetto.

Det finns också som ett vingårdsvin med namnet Mandranova. Man märker tydliga likheter men i vingårdsvinet är färgen något djupare. Vinet har inte haft kontakt med fat men legat på sin jästfällning ända in till mars .

-Syrah är den mest sicilianska av bland de internationella druvsorterna. Den blir inte så syltig som en Nero d'Avola, fortsätter Benedetto och håller upp en Kaid Syrah. Örter, mörk choklad och blåbär är några av smakerna som dyker upp i glaset. Namnet Kaid skvallrar också om traktens arabiska historia. Den söta versionen, Kaid Vendemmia Tardiva, är ett välbalanserat och spännande dessertvin. Vid den ordinarie skörden i september lämnar man kvar en del av druvorna på vinrankan, men först bryter man stjälken som klasen hänger på. Detta gör att druvorna inte kan ta upp mer vatten utan istället torkar och koncentreras i sin smak. I halva oktober skördas de. Det färdiga vinet har en restsötma på 165 g socker men känns inte för sött på grund av den fina balansen mellan syra och sötma. Det har legat fyra månader på fat och sex månader på flaska. Ett spännande dessertvin som går mycket bra med choklad i olika former.

DEI PRINCIPI DEI SPADAFORA

I köket på Azienda Agricola Spadafora råder det full aktivitet. Francesco och hans tyskefödda fru Claudia lagar mat. Det blir inte bara fantastiskt gott utan är också perfekt sätt att prova vin på.

-Jag har utgått från smakerna i vinet innan jag bestämde maten, berättar han och lägger sista hand vid den spaghetti som senare kommer att serveras med ett vin gjort på druvan Grillo.

Druvan, som är en korsning mellan Catarratto och Zibibbo (Muscat), har behållit de blommiga tonerna i ett annars torrt vin. Ananas, citrus,



BENEDETTO ALESSANDRO ÄR FJÄRDE GENERATIONEN VINMAKARE.



DET SENT SKÖRDADE KAID FRAMSTÄLLS PÅ ETT UNIKT VIS.

UTSIKTEN FRÅN SPADAFORA ÄR STORSLAGEN.



FRANCESCO SPADAFORA ÄR INTE BARA EN DUKTIG VINMAKARE UTAN EN SKICKLIG KOCK.

exotisk frukt, blommor är typiska dofter man hittar i Grillo.

När Francesco serverar pastan är den kryddad med lite timjan och reducerad apelsinjuice plus ingefära. En perfekt combo till detta vin! Fullträffarna fortsätter och under lunchen serveras även Chardonnay till tigerräkor och bondböner och ett rosévin på Nero d'Avola med bläckfisk tomat och kapis för att nämna några. Francesco Spadafora arbetar metodiskt och har även ett utvecklat miljökoncept. Vinflaskorna är extra lätta, etiketterna är gjorda i naturmaterial och korkarna framställda av fibrerna från sockerbetan.

RAPITALA

Precis som på Baglio di Pianetto var det kärlek som bidrog till att vingårdens etablerades. I detta fall var det en fransk greve som hittade sin kärlek i Italien. Med giftermålet följde inte bara hustrun utan en förfallen vingård i hjärtat av Alcamo. Den återskapades av de nygifta makarna 1968. Namnet Rapitala är arabiska och betyder Allahs flod. Idag ägs Rapitala av GIV, Gruppo Italiano Vini, som också investerat stora pengar i anläggningen. 70 procent av deras viner säljs i Italien och flaggskeppet är deras Grand Cru Chardonnay, som i mitt tycke känns lite klumpig och omodern. Då rekommenderar jag hellre deras Alto, framställd av högt växande

>>>



SILVIO CENTONZI ÄR VINMAKARE PÅ RAPITALÀ.



VINGÅRDAR OCH VINDKRAFTVERK OM- GER RAPITALÀ



MARIO DI LORENZO MED LU BANCU, GJORT PÅ 100 PROCENT CATARRATTO. DEN FÖRSTA ÅRGÅNGEN KOM 2011. I HANDEN HÅLLER HAN ÅRGÅNGEN 2016 SOM PRECIS BUTELJERATS. BREDDVID PAPPA RENATO.

Nero d'Avola druvor. Ända upp till 550 meter får man bege sig för att skörda dem. Belöningen blir ett vin som är befriat från den syrlighet som annars lätt förekommer i viner på denna druvsort.

Deras sent skördade Cielo Dalcamo är en hyllning till poeten Cielo Dalcamo som levde på 1200-talet. Men jag undrar om det inte också är en hyllning till makarna själva där en typisk fransk (Sauvignon Blanc) och en typiskt siciliansk druva (Catarratto) bildar en fin harmoni. Oavsett vilket blir resultatet ett välsmakande dessertvin med inslag av lite brända mandlar och fin mineralkaraktär.

FEUDO DISISA

Hos familjen Lorenzo på Feudo Disisa kommer jag i kontakt med den nygamla druvan perricone. Idag odlas den på 4 hektar. Denna blå druvsort var tidigare mycket odlad på Sicilien. Från början blandades den med Nero d'Avola men slogs sedan helt ut av denna och försvann nästan helt. Nu är det allt



TILL SICILIANSK MAT PASSAR NERO D'AVOLA

fler producenter som odlar perricone. Viner på perricone är småkrika med inslag av blyerts, lakrits och mineral. Dessutom är de ofta tanninrika.

Feudo Disisa ligger på kullarna i Montreale och dess historia daterar sig nästan tusen år tillbaka i tiden. I tvåhundra år har familjen Di Lorenzo varit ägare och idag är det sonen Mario Di Lorenzo som leder verksamheten. Pappa Renato är fortfarande aktiv. Egendomen är på 400 hektar varav 150 upptas av

vinodlingar. Inte förrän 2004 började man som vineri. Man har även mjölkkor av sorten Bruna Alpina samt och oliver. Från mjölkkoorna produceras den goda osten Caciocavallo. Namnet betyder hästsadel och osten la man förr i tiden under sadeln på hästen för att lagra den.

Bland de vita vinerna är deras Charrà, gjord på Catarratto och Insolia mycket tilltalande med angenäm syra och fin fruktighet. Förutom de typiska sicilianska druvsorterna har man lyckats mycket bra med Syrah. Deras Roano, som växer i den lerrika jorden har precis den kryddighet som ger druvan rättvisa. Den kommer från 28 år gamla vinstockar som efter jäsnings och en knapp månads skalkkontakt får vila 14 månader på franska ekfat. Därefter väntar ett års lagring på flaska.

-Vi var faktiskt bland de första som planterade Syrah på Sicilien, berättar Mario.

Ett klokt beslut.

>>>

RALLO

Även hos Rallo har man fått upp ögonen för Perricone. Men produktionen är så ny att första vinet buteljerats först i höst, säger ägaren Andrea Vesco. Rallo är ett familjeföretag som grundades 1860 i Marsala. Då var produktionen inriktad på Marsala. År 1921 etablerade sig hans farfars far i Alcamo, längre norr ut. Vingårdarna ligger på cirka 400 meters höjd och klimatet är mycket varierande.



VERTIKALPROVNING AV FYRA ÅRGANGAR BELEDA PÅ RALLO.

-Här är alltid snö några dagar varje vinter. På sommaren är det annorlunda. I augusti kan temperaturen variera upp till 40 grader på en dag, berättar Andrea.

Klimatet påminner om Rhône-dalens därför är det ganska naturligt att de valt att odla Syrah som enda icke lokala druva. Vi fokuserar dock vårt besök på Catarratto och en vertikalprovning av vinet Beleda med årgångarna 2015, 2013, 2012 och 2011. Även vid denna provning slås jag av de vita vinernas vitalitet, något som varit genomgående under mina vingårdsbesök. Catarratto är Siciliens mest populära vita druva följd av Insolia och Grillo. Men det verkar bara vara en tidsfråga innan Grillo går upp på andra plats. Grillos betydelse som Marsaladruva blir dock allt mindre till förmån för andra vintyper.

-För att göra ett bra vin behövs druvor, teknik och tid. Har man inte tålmod att vänta så missar man komplexiteten säger Andrea.



RALLOS ÄGARE ANDREA VASCO



TILL EN PASTA AL FORNO PASSAR DEN FRUKTIGA LACUBA SOM ÄR GJORD PÅ GRILLO



EN AV UTSTÄLLARNA I RADICEPURA VAR LORENZA SCIANNA SOM ÄR VINMAKARE PÅ FONDO ANTICO. EN PRODUCENT MED GENOMGÅENDE MYCKET BRA KVALITÉ.



NICHOLAS GATTI RUSSO FRÅN TENU-TA GATTI PRODUCERAR VIN FRÅN DEN ÖVANLIGA NOCERADRIVA SOM ENDAST OOLAS KRING MESSINA.