

5 GODE GRUNNER FOR Å REISE TIL SICILIA

mai 2017

JEG KAN GI DEG 5 RIKTIG GODE GRUNNER FOR Å TA NESTE FERIE TIL SICILIA. DE STARTER ALLE PÅ V.. OG SLUTTER PÅ -IN. V.I.N, SICILIA BUGNER OVER AV GOD VIN OG VINMONOPOLET TILBYR KUN EN BRØKDEL AV ALLE PRODUSENTENE OG GODSAKENE SOM DU KAN OPPLEVE.



A nyte bobler i solnedgang er underfuld terapi for sjelen ♥ Her nytes Bu altezza fra produsenten Lombardo.

Jeg var invitert ned til den årlige vinmessisen som holdes ulike plasser i Sicilia. Og kan man egentlig si nei til god vin, vår Norge-sommer og Italia i det hele. Jeg er på langt nær noen særlig vinkjenner. Ja jeg drikker vin og ja jeg kjenner om den er god eller ikke. Men smaken er som baken, ulik fra person til person.

“ MEST AV ALT DRO JEG FOR Å UTVIDE MIN HORIZONT, LÆRE SICILIA Å KJENNE. BLI LITT KLOKERE PÅ TANNINER, SYRE OG SØDME OG IKKE MINST JORDSMONN OG DRUETYPE. OG JA, JEG KOM HJEM LITT MER ERFAREN I BÅDE VIN OG VIN-TERMONOLGI.

Først og fremst var jeg litt nyskjerrig på om Sicilia i det hele produserer musserende vin lik Prosecco, som produseres i nordlige Italia. Da dette den vinen jeg koser meg mest med. Ellers er jeg også glad i et godt glass rød en fredagskveld. Gerne noe hvitt om sommer og en gang i ny og ne en deilig øvkjølt Rosé.

Er du ikke glad i bobler som meg og vil prøve ut noen nye så er svaret et stort ruggende JA til musserende vin fra Sicilia. Det er vanskelig å velge når en smaker flere og over mange dager men jeg tror jeg endelig endte opp på Almerita Contessa Franca fra produsenten Tasca i Palermo området.

Sicilia er faktisk like stor som Norge når det kommer til innbyggere og omtrent halvparten så stor som Vestlandet i omfang. Øyas mest kjente fjell er vulkanen Etna (som faktisk hadde et lite utbrudd mens vi var på besøk) og klimaet innebærer snø til varmende hete. Alt etter sesong. For oss litt sarte Nordboere er nok den beste tiden å reise tidlig vår, April/Mai og sen høst Sept/Okt.



Reiser fra Kysten til hjertet av Sicilia for å oppleve Caltanissetta's mange flotte vingårder.

JEG FIKK LOV Å UTFORSKE PROVINSEN SOM HETER CALTANISSETTA. DETTE LIGGER I HJERTET AV SICILIA OG BEVEGER SEG SØROVER MOT HAVET. LANDSKAPET ER KUPERT OG NÅ I DISSE VÅRMÅNEDENE UTROLIG GRØNT MED INNSLAG AV FLOTTE FARGERIKE BLOMSTRENDE ENGER. CALTANISSETTA ER PROVINSENS HOVEDSTAD OG HAR CA 65 000 INNBYGGERE.

• LOMBARDO VINI

Lombardo ligger ca. 1 1/2 times kjøring vestover mot hjertet av Sicilia. Vi forlater havet og det blir mer og mer grant og etter en liten kjøretur kommer vinflora fram. I tillegg finner du en del oliven tre langs veien. Vi legger vulkanen Etna bak oss men kan skimte henne mellom skydekket.



En av Lombardo's bestselger. En frisk og god start på denne turen

Lombardo ligger på en av Sicilias høyeste punkter for dyrking av vindruer. Ca. 650 meter over havet. Siden 70 tallet har Giuseppe laget vin her. Nå har han overlatt roret til sine tre sønner. Sammen driver de 30 hektar med vindruer og har også renovert et flott gammelt "farmhouse" hvor vi avslutter kvelden med solnedgang og sprudlende bobler. Gården heter Sus Altezza og veldig passende har den musserende hvit vinen fått samme navn.

Dessverre importeres ikke Lombardo til Norge enda så hit må du faktisk ta turen selv.

• 2. MASSERIA DEL FEUDO

VI HAR OVERNATTET I PROVINSENS HOVEDSTAD CALTANISSETTA OG SPIST ET MÅLTID SOM OVERGÅR ALT OG ALLE ANDRE GJENNOM HELE UKEN PÅ RESTAURANT 900. DESSVERRE HAR VI IKKE TID TIL Å UTFORSKE BYEN NOE VIDERE ENN GÅRSDAGENS KVELDSTUR FRA HOTELL TIL RESTAURANT. VI SKAL KJØRE EN HALVTIME SØROVER MOT VINGÅRDEN MASSERIA DEL FEUDO. HER FINNE DU VEGANSK VIN!



Vegansk spør du (eller det gjorde ikke til) jeg, der jeg så en som et stort spasmatis tegn: er ikke alle viner veganske da? Ja, det er som er mukt... i ingen er et Nei, de fleste viner vi drikker trenger å filtreres da den ofte er uklarer en prosess som kalles klaring og her trengs det animalske proteiner. Så om du har den der utrolig lufrende Veganske venninna som er super belerende. Her er din sjanse neste gang dere er ute å nyter et glass.... hmm ikke så høye når du skal kose deg nei... 🍷 Selv om vinen er økologisk betyr ikke det at den ikke har vært igjennom klarifiserings prosessen og dermed kan ha noen mikroskopiske dyreprodukter i seg.



Masseria Del Feudo er som de fleste vingårder også en familiebedrift. Her har de gjort noe nytenkende og gjort hele gården økologisk og alle hans viner er som sagt vegansk. Familien med Francesco i fronten er opptatt av miljøet og driver en bærekraftig gård der det også dyrkes frukt og olivener. Gården har et lite gjestehus med 6 rom i enkel stil. Så her kan du nyte roen i noen dager i fantastiske omgivelser.



Lokal produsert mat og honning. Perfekt til en liten dråpe vin.

• BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Bonetta familien byr på en liten historie time når vi ankommer i strålende sol til lunch. Baglio kalles de små gårdshusene som bygges rundt på Sicilia som har en liten murt hage eller bakgård som beskyttelse for vær og vind. Cristo di Campobello står for Kristus som ble reist og nå er et sted for pilgrimsferd på Campobello. Vi møter familien foran det store trekorset før vi tar turen opp mot vingården.

• BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Bonetta familien byr på en liten historie time når vi ankommer i strålende sol til lunch. Baglio kalles de små gårdshusene som bygges rundt på Sicilia som har en liten murt hage eller balgård som beskyttelse for vær og vind. Cristo di Campobello står for Kristus som ble reist og nå er et sted for pilgrimsferd på Campobello. Vi møter familien foran det store trekorset før vi tar turen opp mot vingården.



Jordsmonnet her er veldig lyst og nede ved koret ser en tydelig tegn på den hvite kalken som funkler i sollyset. Det er nettopp mineralene som gjør vinen smaker som den gjør. Plus de egne druene som kun brukes her på Sicilia som de røde Nero D'Avola og for den hvite druen Grillo.

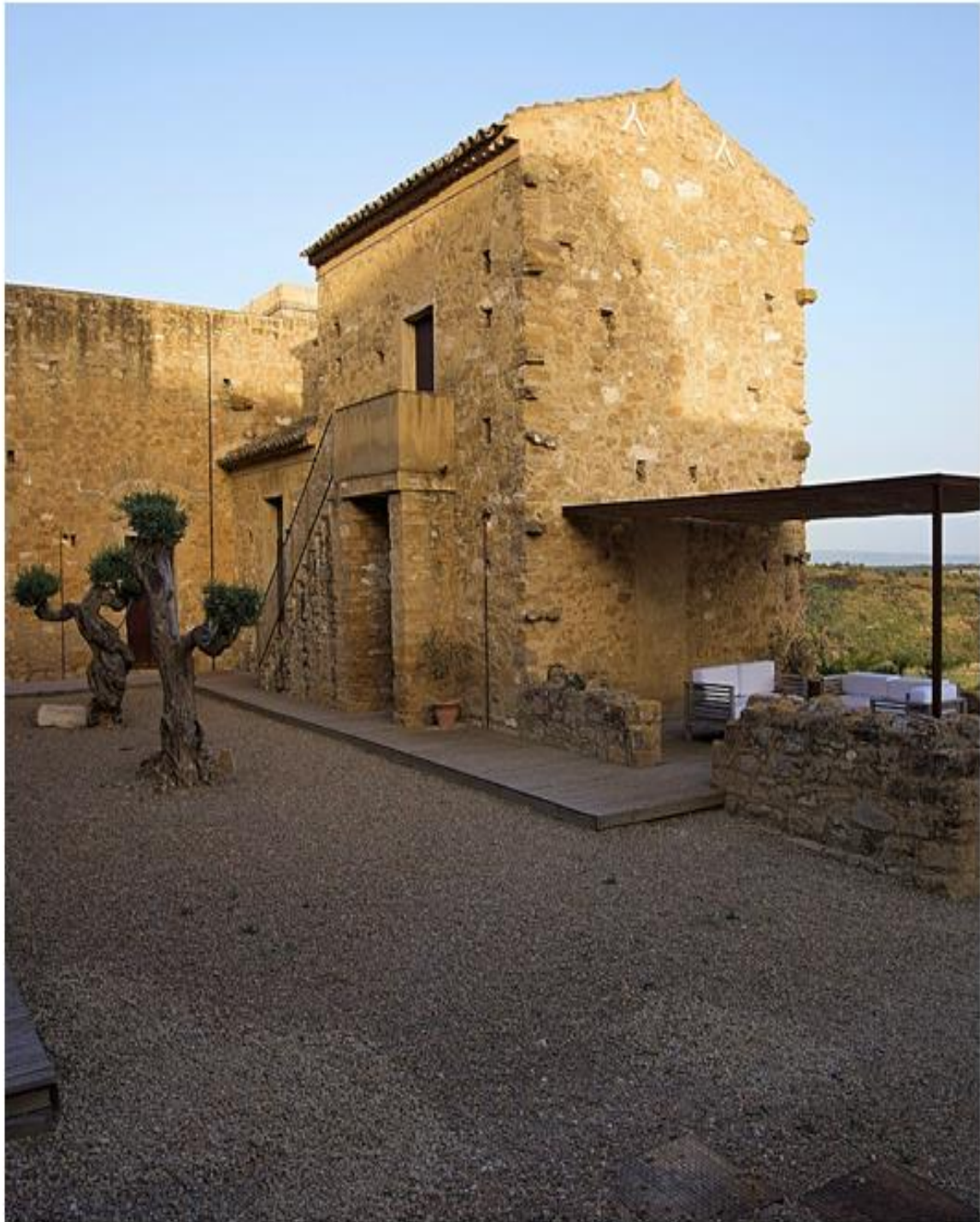
Bonetta familien startet sin vingård i 2000 og høstet sine første druer i 2007. De tilbyr ikke noen overnatting enn så lenge men har snakket om å gjøre dette i fremtiden.

Et festmiddag av den Sicilianske typen ventet oss før vi gjengen la oss ut på landeveien.



• FEUDI DEL PISCIOTTO

Dette må nesten være høydepunktet på den 3 dager lange bilturen i Caltanissetta. Vi ankommer på ettermiddagen og får litt tid til å ta inn omgivelsene. Feudi Del Pisciotto har 150 hektar med vingårder og midt mellom disse finner du den gamle vingården som kan dateres tilbake til 1700 tallet og på sin tid var en av Sicillas største og flotteste.



Om du ikke klarer å finne roen her, ja da.... Her skulle jeg gjerne hatt et par dager til detox, litt yoga og bare senke skuldre. God mat og drikke er jo ikke helt feil det heller.



En utsikt en ikke lett kan bli lei av. Denne bygningen er den gamle vingården. Her samlet man sammen druene i store kar der man så stampet og saften fra druene ble samlet ned i store tanker.



A room with a view. Jeg hadde en diger faktersse nesten for meg selv, to etasjer, egen walk-in garderobe og en dusj på størrelse med min egen gang! Ja og så denne utsikten da.

Resturasjonen har resultert i et fantastisk flott overnattings sted med 10 rom. Vill du leve la dolce vita er det hit du drar. Det koster fra 150 til 300 euro for et rom her frokost inklusiv. Denne måneden åpner de også en egen restaurant over vinkjelleren som er åpen for publikum hver helg. Hotellet har hatt åpent i 4 år og er smalkullit innredet (et eget innslag er på gang) og det er snakk om å renovere og utvide med 4 nye rom samt et utendørsbasseng. Det eneste som manglet her var en vinflaske som ønsket velkommen på rommet ❤️



FEUDI DEL PISCIOOTTO HAR TRE FLASKER RØDVIN SOM KAN KJØPET PÅ VINMONOPOLET TIL RUNDT 300 KR. FLASKEN. SE ETTER BILDER FRA VERSACE OG VALENTINO FOR DENNE VINGÅRDER SAMARBEIDER SAMMEN MED STORE NAVN INNEN MOTEVERDEN FOR Å LAGE GOD VIN DER DELER AV SALGET HVERT ÅR GÅR TIL RESTAURASJONEN AV EN AV SICILIAS KUNSTVERK.

• FEUDI PRINCIPI DI BUTERA

Etter en fantastisk natts søvn der jeg følte jeg hadde kommet hjem. (Jeg vil unødig rase her ifra, men turen går videre) er vi kommet til dag 3. Og etter en deilig frokost er det tilbake til minibussen. En time på landeveien på veier som har sett sine bedre dager og en liten detour midt i vingårdene kommer vi fram til den femte og siste vingården.

Feudi Principi Di Butera. Den største av dem alle vi har besøkt, på over 300 hektar. Også her ventrer oss en god lunch før vi skal videre mot Catania for selve messen de påfølgende dagene.

• FEUDI PRINCIPI DI BUTERA

Etter en fantastisk natts søvn der jeg følte jeg hadde kommet hjem. (Jeg vil unødig reise her ifra, men turen går videre) er vi kommet til dag 3. Og etter en deilig frokost er det tilbake til minibusen. En time på landeveien på veier som har sett sine bedre dager og en liten detour midt i vindfjellene kommer vi fram til den femte og siste vingården.

Feudi Principi Di Butera. Den største av dem alle vi har besøkt, på over 300 hektar. Også her ventet oss en god lunch før vi skal videre mot Catania for selve messen de påfølgende dagene.





Vi skåler i Neroluce vår siste dag i vinmarkene. Ufiltrerte bobler med aperitivos er en perfekt avslutning.



Gården ligger i nydelige omgivelser og mye minner meg om Toscana der vi får lov å gå opp på taket. Vingården tilbyr ikke overnatting men har planer om å åpne opp overnatting fra neste år.



OGSÅ PRINCIPI DI BUTERA TILBYR SIN VIN PÅ VINMONOPOLET. DER FØRER KUN EN TYPE (NERO D'AVOLA 13 TIL PRISEN AV 162,-) SKULLE JEG ANBEFALE EN GOD RØDVIN VILLE DET ISÅFALL VÆRT AV MERKET DELIELLA. DENNE MÅ ISÅFALL SPESIALBESTILLES.

Det er Zon in familien som eier og driver gården. De er store på vin og har flere store gårder på fastlandet i Italia. Selv har jeg hatt deres Prosecco og har du hatt prosecco er det store sjanser for at også du har smakt deres edle drøpper.



Her er ruten som ble tatt over 3 dager. De fleste dager besøkte vi 2 gårder og alt i alt fra ende til annen tar turen i overkant av 8 timer.

Skal du på ferie til Catania i sommer eller til høsten kan jeg så absolutt anbefale å bruke litt tid på områdene utenfor byen. Blir kjent med de lokale produsentene og de mindre vingårder. Det kan gi deg mange gode opplevelser. Sicilianere er så mye mer enn The Don og gudfaren. De er familie, rotter og masse historie.

Vil du lære mer om Siciliansk vin og vingårder. Les innlegget til min Kollega Ann-Mari som utforsket Etna viner [HER](#).

Turen er gjort i samarbeid med [Assovin Sicilia](#) og [Sicilia EnPrimeur](#). Alle bilder og tekst er som alltid mine egne.

