

Søde Sicilien

Sicilien er Italiens dessert-region numero uno, og som altid i Italien skal man ikke kigge langt efter vine, der matcher det lokale køkken. Spis&Bo guider til la dolce vita på siciliansk.

THOMAS ILKJÆR, VINANMELDER

Siciliens rolle som ledende region for søde vine blev grundlagt i 1773. Det var i hvert fald året, hvor den internationale karriere for øens hidtil mest berømte vin begyndte.

Da englænderen John Woodhouse tre år tidligere gik i land in Mars Allah (Guds Havn) på Siciliens vestligste punkt, fandt han nemlig ikke bare stedet til sin læderbusiness – han fandt også en interessant lokal vin.

Den var hvid, tør og oxideret, og Woodhouse vidste, at den type vine fra Spanien og Portugal var populær hjemme i London. Han tilsatte alkohol, for at den bedre skulle overleve den lange sørejse hjem, og det blev begyndelsen på en lang kærlighedsaffære mellem englænderne og marsala, som vinen blev kaldt. Flere englændere fulgte i Woodhouses fodspor, hvilket navnene på de historiske firmaer også bærer præg af. Men det var en italiener, der i midten af 1800-tallet ændrede vinens skæbne.

Vincenzo Florio opfandt den søde marsala ved at tilsætte mosto cotto, en slags sirup på druemost, til den tørre vin. Det blev en succes, og et andet – større – salgsboom var en realitet.

Det fortsatte frem til 1960'erne, hvor produktionen toppede, men desværre var kvaliteten med tiden gået den modsatte vej. Oprindeligt var det de små vinbønder, der selv lavede vinene og siden fra lageret solgte dem til vinkøbmændene, der blandede, aftappede og solgte dem. Men i takt med succesen havde de store foretagender overtaget det meste af produktionen på indkøbte druer, og da de havde brug for store mængder, skiftede bønderne de bedre sorter som grillo og inzolia ud med den udbytterige, men mindre interessante cataratto.

Ti års lagring gør godt

Siden er marsalas renommé og salgstal styrtet, og det er en skam, for de bedste er glimrende hedvine solgt til meget rimelige priser. Præcis som det gælder for portvin, sherry og madeira findes der en række forskellige typer afhængigt af sødmegrad, farve og alder. Marsala Fine er den søde standardudgave, og Superiore og Superiore Riserva har lagret længere.

Vinene kan være alt fra halvtørre (secco) over halvsøde (semisecco) til decideret søde (dolce). Nogle af de bedste vine findes blandt de tørre vergine-typer, især de såkaldte stravecchio-versioner med mere end ti års lagring.

Disse komplekse, intense vine fra gode producenter som Florio, Pellegrino,

Rallo og de Bartoli (som dog ikke kalder sin for marsala) kan være fantastiske – let afkølet som aperitif eller til hårde oste eller i de lidt sødere udgaver til f.eks. nøddekegler.

De søde vine, som jeg generelt betragter som Siciliens bedste, bliver faktisk produceret tættere på Tunesien end Sicilien. På den lille middelhavsø Pantelleria dyrkes der zibbibo, det lokale navn for muscat d'alexandria.

Druerne dyrkes *ad albarelo*, dvs. som små fritstående buske, og på grund af den stærke Sirocco-vind fra Sahara er de ikke sjældent gravet ned i små huller i den vulkanske jord. Også her er der flere typer med passito di pantelleria, som er den mest koncentrerede og intense.

Druerne høstes i august og tørres i den stærke sol i normalt tre-fire uger, og den højt koncentrerende, søde most, som kommer ud af det, tilsættes derefter en gærende most fra ikketørrede druer, som er høstet senere.

Vinene er typisk dybt ravfarvede med en forførende duft af tørrede abrikoser, rosiner, appelsinskal, ceylonte og meget andet godt. De kan være meget søde, men de bedste eksemplarer har nok syre og friskhed til at skabe balance. Moscato di pantelleria er mindre søde og intense, men kan også være meget fine. De er fremstillet på druer med kortere tørring eller blot senthøstede.

Liquoroso-typen, hvor der er tilsat alkohol, er mindre imponerende og tjener mest som pengemaskiner for de større producenter. Kig efter passito-vinene fra en håndfuld topproducenter som Donnafugata, Florio, Salvatore Murana, Ferrandes og de Bartoli (fadlagret).

Mange varianter

På en anden lille ø på den anden side af Sicilien laves der også en interessant sød vin. Eller rettere på flere små øer, eftersom området for produktionen af *malvasia delle lipari* ikke blot er begrænset til hovedøen Lipari, men finder sted på alle De Æoliske Øer.

Her bliver malvasia-druer behandlet på nogenlunde samme måde som på Pantelleria. De såkaldte naturale-vine laves på senthøstede druer og ender normalt med beherskede sukkerniveauer og 12-13 pct. alkohol, mens passito-udgaverne med et par ugers tørring bliver sødere og har mindre alkohol.

Produktionen blev givet nyt liv af Carlo Hauner i 1980'erne, og hans søn Carlo har viderebragt stilen. Hans sjældne

SMAG PÅ SICILIEN

Florio, Marsala Targa Riserva 1840 2001, 89 kr. (50 cl)
www.enoteca-vin.dk

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Rye, 2010, 215 kr. (37,5 cl)
www.nichevine.dk

Hauner, Passito delle Lipari 2006 299 kr. (50 cl)
www.toscavini.dk



PÅ VULKANER. Pantellerias varme og vindblæste marker lægger vulkansk jord til nogle af Siciliens bedste søde vine.
Foto: A. Pakula

reserva er en vidunderlig og balanceret vin med toner af honning, abrikoser og mandler. Andre gode producenter inkluderer Colosi, Hauners anden søn, Giona, samt Barone di Villagrande.

Marsala, passito di pantelleria og malvasia delle lipari er de mest berømte af de søde sicilianere, men overalt er der mange flere opdagelser i denne genre. For eksempel moscato di noto i det sydøstligste hjørne, som – i hvert fald i teorien – produceres som både normal, passito og liquoroso, mens na-

boområdet moscato di siracusa kun findes som almindelig sød vin.

Mindre kendte DOC-områder som Menfi, Erice og Riesi har alle søde varianter, og når man dertil lægger alle de individuelle søde vine, som flyder fra en af Italiens allerstørste vinregioner, er der ingen grund til bekymring.

Der vil altid være masser af muligheder for at vælge en ledsager til cassata-kagen, cannolien eller til den sicilianske isdessert.

thomas.ilkjaer@pol.dk

GOBI vin

- bedst til den gode vin®

SUPER RIPASSO FRA TOPPRODUCENT

KÆMPE FØDSELS-DAG

Le Preare Ripasso 2010

Cantina Valpolicella Negrar

5 glas i Politiken

6 stjerner hos alt om vin (aov.dk)

Alt om vin (aov.dk) skrev: *Topripasso der kunne være Amarone! Ristet kaffe moden frugt og lidt god kamfer i næsen. Dyb og perfekt solmoden kirsebærfrugt pakket elegant ind i ristet egetræsfad. Vin med fylde, struktur og længde. En fuldkommen vin.*

Kvalitet fra Cantina Valpolicella Negrar, der i 2011 blev kåret som bedste producent i Veneto. Manden bag vinen er selveste Danielle Accordini, som er direktør hos Negrar. Han er en fremragende vinmager og en af Venetos mest visionære og toneangivende vinpersonligheder.

75 cl - Italien

Danielle Accordini

2 flasker

120

SPAR OP TIL 69⁹⁰

Literpris v/2 stk. 80,00



Find nærmeste SuperBest på superbest.dk
Se også gobivin.dk

Vi har åbent alle søndage i SuperBest.
Se åbningstider i din lokale SuperBest eller på superbest.dk.
Tilbuddet gælder til og med 2. marts 2013

Der tages forbehold for leveringssvigt, afgiftsændringer, billed- og trykfejl.
Tilbuddet gælder ikke i SuperBest Holiday Store og på SuperBest Online.

