



# Dansk vin fra Sicilien

Vi kigger på Nero d'Avola i anledning af Peter Vinding-Diers nye vine fra Sicilien.

Indtil Peter Sisseck kom på banen med Pingus, var hans onkel og læremester, Peter Vinding-Diers, Danmarks mest kendte vinmager. Tjek bare Politikens lille Hugh Johnson-guide, hvor Onkel Hugh hvert år takker sin gode ven og partner, The Royal Tokaj Wine Company, Peter Vinding-Diers.

Vinding-Diers startede i sin tid med at lave vin i Sydafrika og var bl.a. i en årrække winemaker på Rustenberg. Mest kendt er han dog utvivlsomt for sin tid i Bordeaux, på Chateau'erne Landiras og Rahoul, hvor han udførte banebrydende research inden for gær og bl.a. kortlagde, hvor stor en betydning forskellige typer af gær har på vinen smag.

Når vi i dag fokuserer på Vinding-Diers på denne plads, så er det fordi,

at manden, som siden 1998 har boet i Toscana, er kommet på markedet med et par sicilianske vine. Vindings engagement på øen startede oprindeligt med et vinsamarbejde på Etna med excentriske Andrea Franchetti, som er manden bag den toscanske kultvin, Trinoro. Men nu har Vinding kastet sig over en vingård i Pachino i den sydøstligste del af øen, som traditionelt er hjemstavn for Nero d'Avola-druen.

Hovedvinen Don Rudolfo, som Vinding laver i samarbejde med brødrene Rocca fra Arulien, er da også lavet overvejende på Nero d'Avola fra gamle vinstokke tilsat et stænk syrah og cabernet franc. Der laves også en mindre produktion af vinen Due Normanni (Vinding og Angelo Rocca har begge normanniske forfædre), som består af 48 pct. Shiraz, som mere og mere vi-

ser sig som fremtidens drue på Sicilien, samt 37 pct. Nero d'Avola, 8 pct. Merlot og 7 pct. Petit Verdot. Begge vine er lagret på aflagte Pingus-fade.

I anledning af Vinding-Diers livtag med Nero d'Avola, har vi kigget lidt nærmere på denne sicilianske nationaldruen, en tradition, som de indfødte holder i hævd sideløbende med, at de dyrker internationale sorter som cabernet, merlot og syrah.

Nero d'Avola, som har taget navn efter den sydøstsicilianske by, Avola, har ofte været sammenlignet med syrah-druen: Det er ikke usandsynligt, at de to druer kan have den samme forfader, for rent fysisk ligner de to planter hinanden meget. Vinen har også visse lighedspunkter, for det første er begge meget sorte, og for det andet er Nero d'Avola som sagt på linje med syrah ekstremt reduktiv, hvilket er det modsatte af oxidativt og vil sige, at vinen er i underskud af ilt og således skal luftes voldsomt før brug, ikke mindst når den er ung.

Men der er også forskelle. Nero d'Avola har faktisk endnu mere vinsyre end syrah, hvilket betyder, at de bedre producenter enten henter druerne helt nede i øens sydøstlige hjørne omkring Pachino, Avola og Noto, hvor der er ekstremt varmt, således at druerne modnes fuldt ud, eller blander nero'en med mere fremkommelige druetypeer som merlot, cabernet eller altså i stigende grad syrah. Det er langt fra alle druer, som tåler at blive blandet med andre, men det gælder ikke nero, som generelt skaber gode hybridvine.

I sig selv giver de fuldmodne Nero d'Avola-druer tunge mørke vine med aromaer af sødmefuld lakridstobak, svesker og let jammy, mørk hindbær/brombær-frugt ofte med en animalsk tone, men sjældent med det urtede og røgede præg, som man kender fra syrah. ■



Peter Vinding-Diers. Foto: Søren Frank





**Valle dell'Acate**  
*KB Vin*

**2003 Tané** 283 kr.  
★★★★★

Denne vin, lavet af halvt Nero d'Avola, halvt syrah, er smagningens bedste blandingsvin. En moderne vellavet sag, poleret og super saftig med en tydelig animalsk tone og floralitet fra syrahdruen. Smagen er imponerende lang. Den elegante vin bærer sine 15,5 pct. flot.

**Cusumano**  
*Vinissimo*

**2004 Noá** 275 kr.  
★★★★★

**2004 Ságana** 275 kr.  
★★★★★

Noá er blandet af Nero d'Avola, cabernet og merlot. En saftig vin med let udvikling i næsen med jordtoner og et lille bondsk strejf, her er chokolade og tørret frugt. Ságana, som er ren Nero d'Avola, har en flot, lækker bærret næse med et strejf af acetone og markant syrlighed og tannin. Benura (120 kr.) indeholder 30 pct. syrah, som giver et røget animalsk element til den lækre saftige vin.



**Vinding-Diers**  
*Amka*

**2005 Due Normanni** 253 kr.  
★★★★★

**2004 Don Rudolfo** 180 kr.  
★★★★★

Begge vine er markant vellavede. 04 Rudolfo er blød og afrundet med en let jammy tone, 05 Rudolfo, som endnu ikke er på markedet, er en tand mere saftig og lækker. 05 Due er endnu en ung vin, som bider fra sig, men den har den rigtige Nero d'Avola-duft og god saftighed.



**Donnafugata**  
*Niche Vine*

**2003 Tancredi, Donnafugata** 150 kr.  
★★★★★

**2003 Mille e una Notte, Donnafugata** 320 kr.  
★★★★★

Vingården Donnafugata, som ejes af den gamle Marsala-familie Rallo, bruger Carlo »Kongen af Toscana« Ferrini som konsulterende ønolog. Ferrinis stil involverer en vis portion nye egefade. Men træet danner delvis af i glasset og efterlader nogle af Siciliens absolut bedste vine. Tancredi, der indeholder 30 pct. cabernet, har en forførende, elegant næse. Mille e una Notte, som er så klart feltets bedste 100 pct. Nero d'Avola, er mere firkantet og koncentreret. Begge er markant præget af tannin.