

Svein Lindin

Vinjournalist
svein.lindin@kapital.no



Svein har sin bakgrunn fra topprestauranter i Norge og har siden 1997 holdt vinkurs og foredrag for næringslivet og private gjennom nettstedet vinforedrag.no. Til daglig arbeider han i som vinjournalist i Hegnar Media med vinstoff til Finansavisen og Kapital. Svein smaker og reiser kontinuerlig for å holde seg oppdatert i den vinøse verden.

Stig Rognstad

Vinkeler
sar@norsenet.no



Stig har vært hovedeier og driver av megjerselskapet Norse Securities siden 1995. Hans vininteresse bidro til å gjøre ham til hovedeier av stjerne-restauranten Le Canard i fem år, og han tok sin vinkelerutdannelse i 2008. Stig elsker å finne kvalitetsviner til gode priser og sammen med Svein Lindin arbeides det frem artikler og smaksnotater sent og tidlig.

Vår vurdering

Vinen bedømmes med poeng. Poengsummene er rent kvalitative, uavhengig av pris og basert på et Robert Parker-system hvor alle viner starter med en utgangsverdi på 50 poeng og verdsettes etter følgende poengfordeling: Utseende: 0 – 5 poeng. Duft: 0 – 15 poeng. Smak: 0 – 20 poeng. Totalvurdering: 0 – 10 poeng. Følg også Svein Lindins vindekning på Kapitalvin.no.



MANUELT ARBEID: Druene plukkes for hånd og bæres i små kurver nedover terrassene der vinplantene vokser.

FOTO: DONNAFUGATA

Donnafugata fra Sicilia

Mer smak og ivoende syrlighet gjør at vinprodusenten til familien Rallo er i elitedivisjonen på Sicilia.

SICILIA OG BYEN Palermo har myten om Cosa Nostra (mafiaen) hengende over seg til evig tid. Mye har derimot skjedd siden det sto på som verst. Ved siden av Cosa Nostra er det den aktive vulkanen Etna som etterfølges av endeløse strender bare avbrutt av små, idylliske landsbyer som besøkende aldri glemmer. I dag blomstrer Sicilia som turistmål, øya som tidligere fungerte som en matkiste for romerne. På vinfronten er det fortsatt mye vin som kjennetegnes med lav pris, høy alkoholprosent, fatbruk og kokt frukt, men det skjer også mye positivt. Vi har lenge vært velsignet med vinprodusenter som fra midten av 2000-tallet har eksportert sine beste viner til Norge. En av dem er Donnafugata, en vinprodusent med aner tilbake til midten av 1800-tallet.

NORSKE VINIMPORTØRER har vært flinke å finne særegne og stedstypiske viner fra mange spennende vinprodusenter på øya. Planeta, Occhipinti, Terre Nere, Gulfi og Cos har på hver sin måte formet norske drikkevaner mot én retning: Viner med en tydelig adresse. Vinprodusenten Donnafugata ble lansert så sent som i 1983 av Giacomo Rallo og hans kone Gabriella, samt deres to barn José og Antonio. Men familien Rallo har vært i vinbransjen i generasjoner. Opprinnelig var hovedgeskjeften å lage hetvinen Marsala, men siden åttitallet har

fokuset deres vært på å lage svakviner, og de ledet an da Sicilia tok steget opp i elitedivisjonen i verden fra midten av 2000-tallet.

I DAG BESITTER FAMILIEN Rallo nærmere 38 hektar med vinmarker fordelt over ulike steder på Sicilia. Deres hovedanlegg ligger på vestkysten i byen Marsala hvor vinifikasjon, lagring og tapping foregår. Donnafugata har bygget opp et godt besøkt turistmål i de gamle kjellerne fra 1851.

DONNAFUGATAS ETIKETTER er vakre å se på og er langt fra kommersielle i stilen. En kvinnes ansikt omkranset av forblåst hårmanke pryder mange av etikettene. Alt har en enkel årsak. Navnet Donnafugata betyr «kvinne på flukt» og refererer til historien fra 1799 der dronning Maria Carolina, konen til Ferdinand IV av Bourbon, flyktet fra Napoli da Napoleons tropper inntok området. Maria søkte tilflukt på Sicilia. Stedet hun søkte tilflukt ble senere i novellen Il Gattopardo (Leoparden) omtalt som Donnafugata av den lokale forfatteren Giuseppe Tomasi di Lampedusa.

DERES ANDRE ANLEGG, Contessa Entellina, ligger nær byen Sambuca di Sicilia, halvannen times kjøretur øst for Marsala. Størstedelen av vinmarkene

ligger her med 70 hektar fordelt på ulike lokale druesorter og noen internasjonale. Etter hvert har deres vinstokker blitt mye eldre og gitt mindre avkastning, noe som gir mer konsentrasjon og smak. Når du kobler det opp mot en flott, ivoende syrlighet, får vi fantastiske matviner. Sammen med en stadig utvikling av produksjonsfasiliteter har Donnafugata lenge vært i elitedivisjonen blant vinprodusentene på Sicilia. Mest kjent er de derimot for sin Pantellaria med aner mange tusen år tilbake.

I 1989 STARTET Donnafugata produksjon av naturlig søt vin på den lille vulkanske øya Pantellaria. Den er nærmere Tunis og Afrika enn Italia, men tilhører faktisk Italia. Rallo-familien besitter her 68 hektar vinmarker. Alt foregår manuelt når druene plukkes for hånd og bæres i små kurver nedover terrassene der vinplantene vokser. Tre ganger så mye arbeidskraft som normalt må til for å vedlikeholde vinplantene og høste druene. Vinen er laget på Zibibbo-druen, hvor noen druer modnes på vinranken mens andre tørkes i solen på lavastein til rosiner, for så å tilsettes i mosten fra de andre druene. Slik fermenteres vinen i tre måneder før et langt opphold på eikefat. Resultatet er svært smakfullt, en søt og konsentrert dessertvin som er praktfull til eplekake.

Smaksnotater

Donnafugata Mille e una Notte 2015

Middels rød farge. Plomme, kirsebær og urter på duft og smak. Konsentrert, vellaget vin som viser potensiale. Lang markert ettersmak med røde bær, urter og mineraler. Bør dekanteres, servert litt avkjølt i store glass. Passer til: Storfe, lam og sau.

91 Pris: 539,90 kr (bestilling)
Varenr: 4551801
poeng Importør: Fine Brands



Donnafugata Bell'Assai Frappato di Vittoria 2017

Lys blållilla farge. Frisk, fruktdrevet stil med røde bær, urter og krydder på duft og smak. Sursøtt syrlighet med moderne bær og flott ung syrlighet i ettersmaken. Denne vinen er grunnen til at vi skrev denne artikkelen. Smaker rett og slett godt. Passer til: Svinekjøtt, pizza / pasta, småvilt og fugl.

88 Pris: 219,90 kr (bestilling)
Varenr: 10462101
poeng Importør: Fine Brands



Donnafugata Prio 2018

Lys grønn gul farge. Grapefrukt, blomster og sitrus på duft og smak. Saftig og god vin med balansert syrlighet. Passer til: Fisk, skaldyr.

87 Pris: 189,90 kr (bestilling)
Varenr: 3816601
poeng Importør: Fine Brands



Donnafugata Angheli 2010

Middels rød farge. Plomme, røde bær og krydder på duft og smak. Saftig og god syrlighet med noe eikepreg. God matvin. Passer til: Storfe, lam og sau.

87 Pris: 249,90 kr (bestilling)
Varenr: 9385701
poeng Importør: Fine Brands



Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantellaria 2016

Middels ravgul farge. Karamell, gul frukt og krydder på duft og smak. Konsentrert flott vin med balansert syrlighet og sødme. Passer til: Dessert, kake, frukt.

91 Pris: 289,90 kr (bestilling)
Varenr: 1349602
poeng Importør: Fine Brands

