

# WINO ZE SMAKIEM

Enjoy The Wine Time



20/07/2017 PRZEZ PAWEŁ

## Sycylia i wino: Czego warto napić się na miejscu?

Podczas różnych podróży trzeba próbować jak najwięcej lokalnego wina, gdyż nigdzie indziej nie smakuje ono tak, jak w miejscu swojego pochodzenia. Ponadto tam na miejscu jest zwykle zdecydowanie tańsze niż jego zakup w naszym kraju, o ile w ogóle znajdziemy w Polsce interesujące nas pozycje. Wiele ciekawych win z mniej popularnych regionów jest po prostu niedostępna na naszym rynku. Pozostaje więc jak najwięcej podróżować, a podczas wyjazdów jak najwięcej degustować. Obowiązkowo trzeba również przywieźć ze sobą to, co najbardziej nam zasmakowało. Ograniczeniem pozostaje tylko limit bagażu, choć akurat w przypadku Sycylii dodatkowe kilogramy w walizkach nie stanowią problemu. Obsługa na lotnisku nie robi żadnych trudności, jeżeli zdarzy nam się przekroczyć ustalony limit.

Na końcu poprzedniego wpisu zamieściłem listę kilku producentów z Sycylii, których win warto spróbować, gdyż ich etykiety reprezentują bardzo dobry poziom ( **Zobacz Tutaj** ). Niektóre z tych win są też dostępne w Polsce, jednak ceny pewnych butelek zniechęcają do zakupu. Oczywiście wymienieni przeze mnie producenci to nie jest jakaś zamknięta lista. Na Sycylii znajdziemy jeszcze wiele innych świetnych wytwórców, których win warto i należy skosztować. Próbujmy jak najwięcej, aby poznać lokalne winiarstwo, wyrobić sobie naszą opinię w tej kwestii i odkryć nowe, interesujące wina. Co do zakupów samych win, to jak w każdym miejscu zagranicą, najlepiej robić je w sklepach specjalistycznych, enotekach itp. Jednak w wielu wypadkach, co również dotyczy Sycylii, mnóstwo świetnych win możemy znaleźć również na półkach supermarketów, czego w naszym kraju chyba prędko nie doświadczymy.

Poniżej przedstawiam kilka win, które z wielką przyjemnością wypilem podczas mojego krótkiego pobytu na Sycylii.

### 1. Planeta Alastro 2016 Sicilia DOC



Wino wzięło swoją nazwę od dzikiego kwiatu rosnącego wokół winiarni. Jest to kupaż **Grecanico 70%, Grillo 15% i Sauvignon Blanc 15%**. Dojrzewa w stalowych kadziach na osadzie przez okres do 6 miesięcy. Jasna słomkowa suknia. Delikatnie, przyjemnie aromatyczne, wyczuwamy w nim cytrusy, białe brzoskwinie, trochę owoców tropikalnych, kwiaty, żarnowca. Wino lekkiej budowy, świeże, z lekką goryczką, smakiem melona, delikatnie kremowe, żywe, z dobrą kwasowością i orzeźwiającą końcówką. Świetne do **kuchni wegetariańskiej, warzyw, sałatek, owoców morza, kuchni azjatyckiej**.

## 2. Planeta Plumbago 2015 Sicilia DOC



Wino zawdzięcza swoją nazwę pięknemu purpurowemu dzikiemu kwiatu rosnącemu w lesie otaczającym winnicę Ulmo skąd pochodzą grona użyte do produkcji wina. **100% Nero d'Avola**. 10 miesięcy w drewnianych beczkach. Barwa purpurowa. Dość miękka i owocowa wersja tej najpopularniejszej sycylijskiej odmiany. W nosie suszone czerwone i czarne owoce, ale też dojrzała śliwka, dzikie jagody, nuta kakao, jaśminu, kadzidła,

ziemi. Po chwili pojawia się więcej słodkiego owocu. W ustach krągłe, w miarę pełne, z miękkimi, acz zdecydowanymi taninami, nutą gorzkiej czekolady, papryczki, ciemnych owoców, delikatnie wkomponowaną beczką. Pasuje do **mięsnej kuchni, w szczególności do grillowanych mięs ( także tych w stylu barbecue ), lasagni, burgerów, gulaszy, makaronów z mięsnym sosem, grillowanych warzyw jak np. bakłażan, faszerowanej papryki.**

### 3. Planeta Eruzione 1614 Carricante 2015 Sicilia DOC



Nazwa nawiązuje do erupcji Etny z 1614 roku, która była najdłuższą w historii, trwała aż 10 lat, zatrzymując się m. in. na granicy winnic Sciaranuova, skąd pochodzą grona użyte do produkcji powyższego wina. Jest to blend **Carricante 90%** z niewielkim dodatkiem **Rieslinga 10%**. Wino dojrzewa w kadzi na osadzie do marca następnego roku po zbiorach. Posiada całkiem niezły potencjał starzenia. Szata jasno żółta z zielonkawymi refleksami. W nosie mnóstwo świeżości i rzeźkości, są tu białe owoce, zielone jabłko, cytrus, skórka cytryny, dzikie kwiaty, akcenty mineralne, które przenoszą nasze zmysły na stoki Etny. Usta miękkie, ale zarazem bogate, równie świeże, z mineralnym sznytem, sporą dawką świeżego, przyjemnie kwasowego owocu (jabłko, gruszka, cytryna) i kamienno-cytrusowo-mineralnym finiszem. Do **bogatszych, tłustszych dań rybnych, potrawek z owoców morza, drobiu w towarzystwie ziół i cytryny, cielęciny, rybnego kuskusu, potraw na sposób azjatycki.**

#### 4. Duca di Salaparuta Calanica Frappato Syrah 2014 Terre Siciliane IGT




Kupaż **60% Frappato i 40% Syrah**. 12 miesięcy w cementowych zbiornikach i kolejne 5 w butelce. Rubinowo-purpurowa barwa. Wino uderza od samego początku intensywnym owocem. Pełno tu dojrzałej, ale i suszonej śliwki, wiśni, truskawki, jagód, jeżyny. Do tego całość jest subtelnie dopełniona kwiatową nutą z różą i fiołkami na czele. Przewijają się również słodko-pikantne przyprawy, zioła i odrobina grafitu. Średnia budowa, miękka tanina, dobra kwasowość, aksamitny i bogaty owocowy smak. Znów nutka przypraw i sporo owocu na podniebieniu. Eleganckie i przyjemne. Pasuje do **dobrze przyprawionych dań mięsnych ( także z dodatkiem owoców ), dań z dodatkiem pomidorów, pizzy, średnio ostrych indyjskich curry, średnio twardych serów, makaronów z sosem ( powinna pasować np. sycylijska pasta alla norma )**. Trochę ostrości w potrawach też nie zaszkodzi. Wino powinno ciekawie się komponować z **daniami azjatyckimi z dodatkiem przyprawy pięciu smaków**.

## 5. Martinez Marsala Superiore Garibaldi Dolce



Będąc na Sycylii nie wypada nie spróbować chyba najslynniejszego wina pochodzącego z tej wyspy, czyli wzmocnianej Marsali, która ostatnio straciła nieco na popularności. Marsalę próbowałem już wcześniej kilka razy, choć u nas trudno o dobrą butelkę tego wina. Wcześniej miałem kontakt z takimi producentami jak Florio i Pellegrino, natomiast Marsali w wydaniu Martineza nie miałem jeszcze okazji skosztować. Marsala Superiore, czy to wytrawna czy to słodka, w zasadzie lepiej nadaje się do gotowania jako składnik

różnych sosów i deserów. Do picia poszukajmy lepszej Marsali Superiore Riserva, Vergine czy Vergine Riserva ( o samej Marsali napiszę nieco więcej w oddzielnym poście ). Jednak Marsala Superiore, w moim przypadku w wersji słodkiej, nadaje się do niezobowiązującego, powolnego sączenia np. na zakończenie posiłku, może stanowić deser sam w sobie, gdyż jest wyraźnie słodka. Wersja Superiore dojrzewa minimum dwa lata w beczkach ( Marsale dojrzewają co do zasady w systemie sole  konkretna Marsala powstała ze szczepów **Grillo, Catarratto, Inzolia**. Posiada bursztynową barwę, pachnie intensywnie suszonymi i kandyzowanymi owocami, karmelem w połączeniu z miodem. Znajdziemy tu również pieczone orzechy laskowe, skórkę pomarańczową. Nie tak bardzo słodkie, w miarę dobrze zrównoważone. Mały kieliszek w ramach deseru nikomu nie zaszkodzi. Ewentualnie można podać do **suszonych owoców, orzechów, deserów na bazie bakalii, czekolady** bądź wykorzystać do przygotowania różnych słodkości, a nawet sosów do mięs.

## 6. Donnafugata Lighea 2016 Sicilia DOC





Świeży Muscat Aleksandryjski ( lokalnie zwany Zibibbo ) z malutkiej wyspy Pantelleria. Niezwykle aromatyczny i kuszący. **100% Zibibbo**. Dojrzewał 2 miesiące w stalowych zbiornikach, a następnie 3 miesiące w butelce. Jasny słomkowo żółty kolor. Bogactwo aromatów w nosie: kwiat pomarańczy, świeże winogrona, brzoskwinie, miód, mandarynka, gruszka, dojrzały melon, kwiaty, śródziemnomorskie zioła. Można wąchać i wąchać. Nos jest znakomicie odzwierciedlony na podniebieniu z delikatną, subtelną słodyczą, a całość ożywia mineralna żyła. Schłodzone idealnie smakuje na sycylijskim wybrzeżu. Do **deserów na bazie owoców, ale też do potraw z owocami morza, ryb, makaronów z dodatkiem ziół**, też tych w **lekko kremowych sosach**.

## 7. Occhipinti SP68 Rosso 2014 Terre Siciliane IGT



Kupaż **Frappato 70% i Nero d'Avola 30%**. SP68 to nazwa najstarszej sycylijskiej drogi prowadzącej z południa na północ w głąb wyspy. Organiczne uprawy, fermentacja z udziałem dzikich, miejscowych drożdży. Wino dojrzewało 6 miesięcy w betonowych zbiornikach i miesiąc w butelce, niefiltrowane. Kolor rubinowy z odcieniami purpury. Dominują aromaty czerwonych owoców: wiśni, porzeczek, choć przewija się tu również ciemna śliwka, czarna porzeczka za sprawą Nero d'Avola. Trochę tu także wędzonego owocu. Do tego nuty kwiatowe, ziemiste, mineralne. Usta soczyste, świeżo kwasowe z chrupkimi, miękkimi tanninami, czerwono czarny owoc, liść laurowy, suszone liście. Wino lekkiej budowy, ale oryginalne z pazurem, napięte, warte uwagi. **Makaron z sosem mięsnym, pomidorowym, pizza, zapiekanki, pieczone mięsa, dania z dodatkiem grzybów ( np. risotto )** powinny być dobrym wyborem.

Kilka win z Sycylii, jak z każdej podróży, przyjechało ze mną do kraju. Ich recenzje będą zamieszczał stopniowo, gdy tylko dokonam ich degustacji.



---

WINO ZE SMAKIEM

---

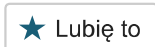
---

**Podziel się:**



---

**Dodaj do ulubionych:**



Połącz to jako pierwsza(y).

---

**Podobne**

Viva Sicilia!  
18/07/2017  
W "Blog"

Modica i inne sycylijskie  
specjalności  
22/07/2017  
W "Blog"

Bąbelki nie tylko od święta  
01/01/2017  
W "Blog"

 **BLOG, W POGONI ZA WINEM, CZYLI PODRÓŻE MAŁE I DUŻE**

 **SYCYLIA, SZCZEPY, WINA, WINO, WINO WŁOSKIE, WŁOCHY**