

Har du någonsin sett en elefant på Pantelleria?

Öar är något av ett mysterium, de ligger avskilda från oss och de kan vara både en tillflyktsort och ett fångelse. Du vet aldrig vad du kommer finna på en ö – jag tror det är det som alltid fascinerat mig, de är på något sätt definitionen av ett äventyr. Jag kommer ihåg när jag som barn stod på stranden vid någon liten sjö eller var ute i skärgården. Det var alltid öarna som lockade, så nära men ändå så långt borta. Ibland ogästvänliga, ibland prunkande och välkomnande, oavsett vilket var de fantasieggande. Det är som man säger gräset ser alltid grönnare ut på andra sidan...

Det är något speciellt med öar. De är otillgängliga, svårnåbara och detta leder till att saker bevaras lättare på öar. Lyssnar man så är ofta ofta språket lite mer arkaiskt, man har satt större värde på det som fraktats dit och det som kommer dit utvecklas på sitt eget sätt och i sin egen takt. Det gäller såväl människor, druvor som djur. Till exempel har det utvecklats helt egna varianter av djur på öar, såsom de ben av dvärgelefanten man funnit på många öar i Medelhavet. Andra exempel är verklighetens hobbit *homo floresiensis*. När jag nämner elefanter på Pantelleri tänker jag dock inte på dvärgelefanten utan på en enorm jätteelefant.

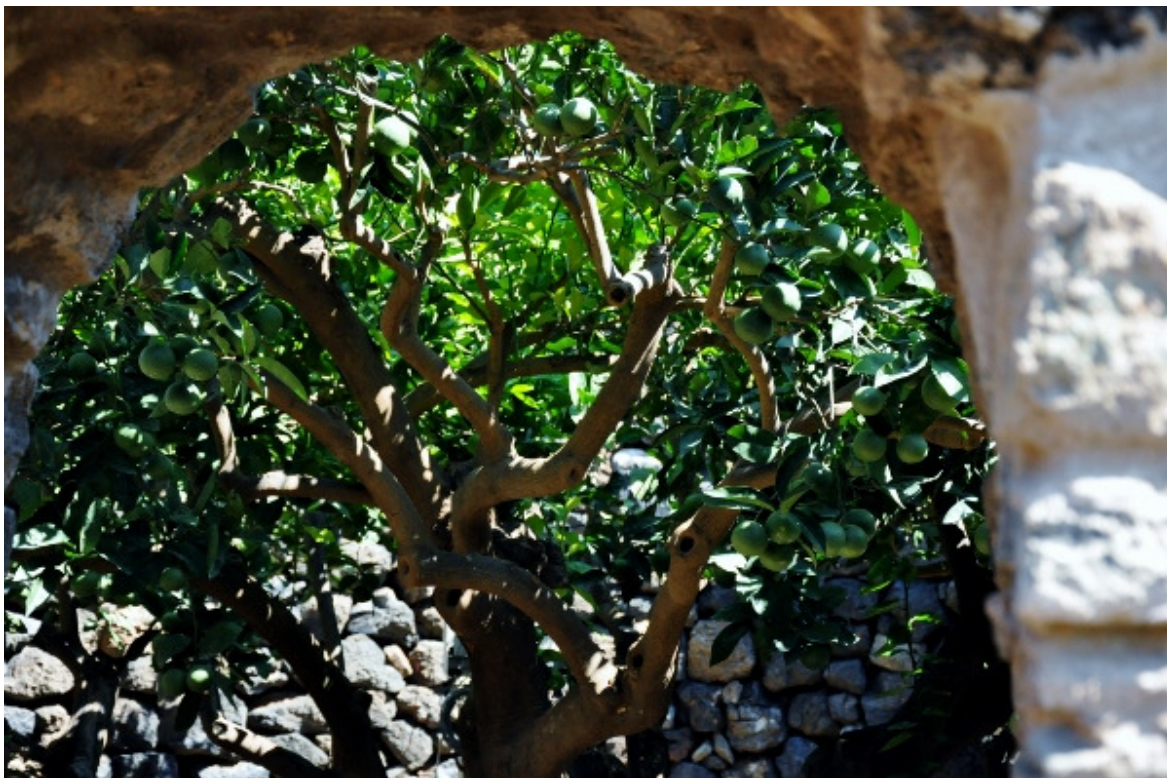


Pantellerias elefant som evigt dricker vatten ur havet

Vi är flera på DinVinguide.se som varit på Pantelleria, som älskar dess viner och framförallt har det gemensamt att vi alltid längtar tillbaka. De historiska vita låga husen med kupoltak, de terrasserade vingårdarna, de öppna tornen inom vilka man odlar citrusfrukter och den fantastiska kaprisen, jag sticker ut hakan och säger världens bästa kapris och det fantastiska landskapet. Det är svårt att inte älska Pantelleria!



Ön är speciell på många sätt. Det finns inget eget grundvatten och det är ett av de varmaste områdena i Europa. Detta har tvingat dess befolkning att hitta egna lösningar för att samla in vatten. Husen är byggda så att de samlar in regnvattnet. De tornliknande byggnaderna kring citrusträden ger dem skugga och hjälper till att hålla kvar nattfukten. De terrasserade vingårdarna syftar till att binda vattnet i jorden. Allt handlar om att spara och nyttja vattnet på bästa sätt, allt för att kunna överleva.



Vin från Pantelleria

Man skulle kunna tro att fiske borde vara ett av de bärande benen i öns ekonomi. Så är det inte, sannolikt äter man mer kanin än fisk. Det finns gott om kaniner på ön, de är också ett av de största hoten mot vingårdarna. Det finns inte några naturliga hamnar, till detta kommer kraftiga strömmar utanför ön vilket gör att fisket aldrig blivit särskilt stort. Man har dock gjort vin på ön länge. Mest kända är man för sina söta viner gjorda på druvan zibibbo di pantelleria eller som den oftast kallas muscat d'alexandria.



Druvans namn, zibibbo, berättar om hur man gör vinerna. Det kommer från arabiskans zabib och egyptiskans zibib, bägge med betydelsen torkad druva. Vinerna görs på torkade druvor, på ett liknande sätt som man gör Amaronevin, metoden kallas också passito. Traditionellt sätt lät man druvorna torka ute i vingården innan man tog hem dem, så jobbar många än idag.



Många bygger tillfälliga tak över druvorna medan de torkar för att skydda dem från väder och fåglar. Varje producent gör dock på sitt sätt, vilket ger oss ett antal fantastiska viner med sin egen karaktär. Donnafugata gör ett av de mest kända vinerna, Ben Ryé. För att göra vinet låter man först torka druvorna innan man pressar dem. Sedan låter man de pressade druvskalen jäsa tillsammans med druvjuicen för att få ut maximalt med smak. För att göra en liter Ben Ryé krävs minst 4 kilo torkade druvor. Vinet görs helt i ståltank vilket ger det fräschör. Andra gör som Marco De Bartoli, de låter vinerna jäsa och lagras i ekfat, detta ger istället viner med mer struktur.



Förutom det man gör i vineriet finns det också många naturliga förutsättningar som påverkar vinerna, såsom den stekande solen, havsvindarna, den kontinuerliga bristen på vatten och av den vulkaniska jordmånen. Detta har gett fantastiska förutsättningar för några av mina favoriter när det kommer till söta viner. På Pantelleria blir vinerna mer än bara söta, de får djup, koncentration och längd som på få andra ställen i världen.

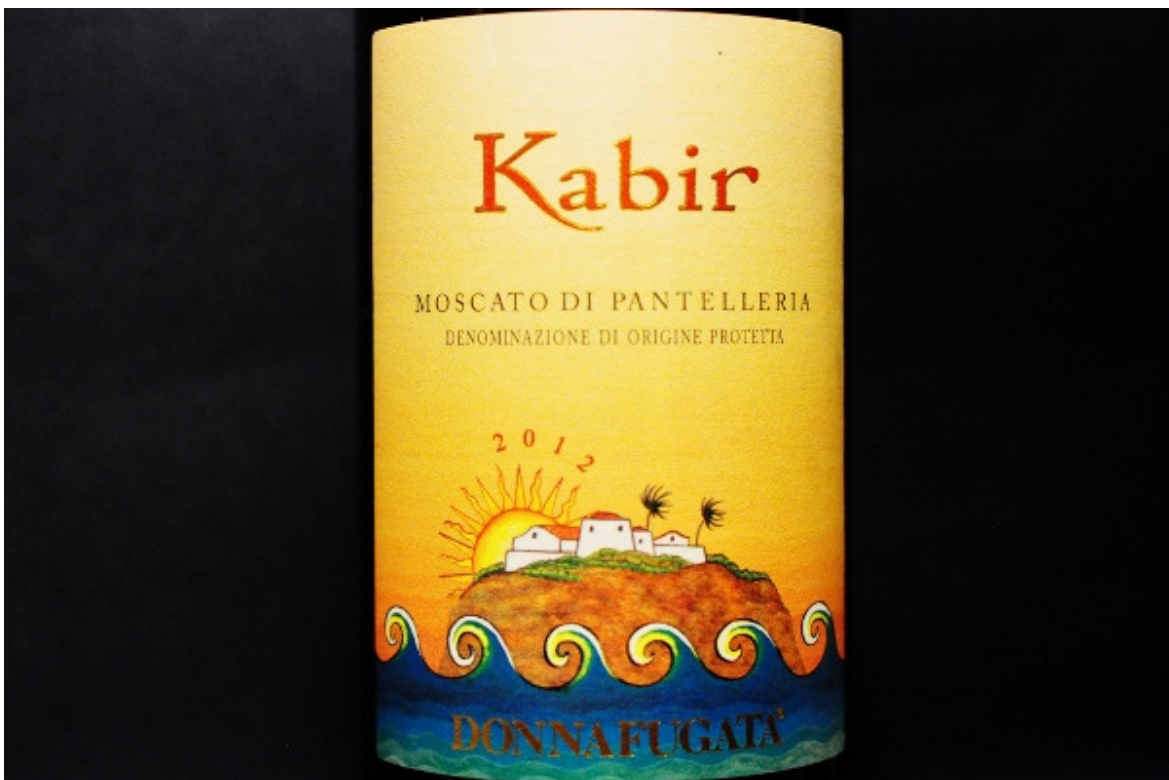


Donnafugata

Personligen älskar jag Donnafugatas **Ben Ryé**. Det är ett vin som jag brukar beskriva som att man lyckats fånga lite av den vackraste sommardagen i en flaska. Lite som den gåva Frodo får av Galadrial i Sagan om ringen, ljuset av Eärendil, fast i verkligheten. Ett litet glas av detta lyser upp även den mörkaste vinterdag.



En lite enklare variant av detta heter **Kabir moscato di pantelleria**. Det är inte heller lika sött som Ben Ryé, ca 100 gram att jämföra med 200 gram, vilket ger det en annan munkänsla. Det är lite torrare och friskare, härligt aromatiskt och blommigt och kan fungera såväl som prat-, efterrätts- eller ostvin. Det är ett vin man blir glad av!



Marco de Bartoli

En annan producent på ön är Marco de Bartoli. Han gör en passito med namnet **Bukkuram Padre Della Vigna**. Här får vi ett vin i en helt annan stil, delvis lagrat på ekfat. Det är ett vin som vinner på lagring, det är ett vin med mer struktur och mer komplexitet. Här möts sommaren av djupare toner, lite ekfatskryddighet tillsammans med det aromatiska och det är ett vin som är mer föränderligt. Det är en annan sida av myntet, minst lika gott men annorlunda. Han gör ytterligare ett passito vin med namnet **Sole d'Agosto** som har kortare tid i ekfat och där inte alla druvor torkas. Detta vin är lite yngre och friskare i tonen men minst lika komplext.



Håll också koll efter hans torra vita viner från ön, **Pietranera** och **Integer**. Bägge gjorda på 100 % zibibbo men i olika stil. Pietranera var det första torra vita vinet som gjordes på Pantelleria, åtminstone kommersiellt. Första årgången kom 1989. Det är ett friskt elegant vin med en fantastisk mineralitet som viner i vulkanisk jord ofta får och en härlig längd. Integer är ett vin som med fog kan kallas naturvin.

DinVinGuide.se

Naturlig jäst, ofiltrerat, skalkkontakt – det finns dock inget som kan kallas funky i det. Det är mer smakrikt och rustikt och har en härlig djup komplexitet med en härlig längd.



Om du funderar på att göra en speciell resa så rekommenderas Pantelleria, tänk dock efter för du kommer vilja åka tillbaka, igen och igen. Du kan dock uppleva en liten bit av Pantelleria på hemmaplan, genom vinerna eller kapis, om du hittar den.

Magnus Reuterdaahl

Vin från Pantelleria i Sverige

- Ben Ryé Passito di Pantelleria 2012 (375 ml), 301:-, 86883, Systembolaget beställningssortimentet
- Kabir Moscato di Pantelleria 2014 (375 ml), 4623, 149:-, Systembolaget (finns i vissa butiker och på beställningssortimentet)

Marco Di Bartoli finns för närvarande inte på Systembolaget. Importören TM Kvalitetsviner för dock deras viner så det kan gå att göra en privatimport av dem, kontakta dem för mer information.

Magnus Reuterdaahl

Magnus Reuterdaahl är till vardags arkeolog men på kvällarna provar och skriver han om vin.