

DIN VIN GUIDE

DIN VIN GUIDE #8
JUNI 2017
PRIS: 69.50 KR.
NORGE: 79.50 KR.
ISSN 2445-6969

Alt om

Bordeaux 2016

Stort tema

CHIANTI
CLASSICO

SICILIEN & ETNA

Vi tester

29 | ALSACE GEWURZTRAMINER

74 | ROSÉVINE

25 | SPANSKE GARNACHA

36 | TYSK PINOT NOIR

30 | GRÜNER VELTLINER



08.06.2017 - 06.09.2017

KR. 69⁵⁰



GRÆKENLAND | MINERALITET | SPIOENKOP | ANTINORI | CAMPARI
HVERDAGSVINE | VINBYEN MONTALCINO | INVESTERING | BREVKASSEN



BK RETURUGE 36

SICILIEN

— middelhavets perle

AF THOMAS RYDBERG

Sicilien er den største ø i Middelhavet, og når man rejser rundt på den smukke ø, fornemmer man egentlig ikke, at det er en ø. Her er bjerge, nærmest kontinentalt klima midt på øen, og det tager næsten 3 timer at køre fra den ene side af øen til den anden. Som et vartegn for øen står Europas største aktive vulkan Etna i den nordøstlige del af øen. En vulkan, som også er blev kendt i vinkredse, da en række af de mest hippede Etna-vine netop kommer fra foden af den.

Mange kulturer har sat sit præg på øen gennem de sidste tusinder af år. Det gælder både grækerne, araberne, normannerne, spanierne, fønikerne, romerne, saracenerne, piemonteserne, schwaberne og mange andre. Og de har efterladt øen med store imponerende ruiner ved Siracusa, Agrigento og Erice.

Sicilien er den region i Italien, hvor der produceres mest vin. Der produceres mere vin på Sicilien end i Piemonte og Toscana tilsammen. Men langt hovedparten af vinene er dog billige dagligdagsvine, og i dag er det under 20%, som klassificeres som DOC-vin. Sicilien har i dag 22 DOC-typer, 1 DOCG og 7 IGT. Tidligere blev en del af vinene købt og blandet med de norditalienske vine for at give dem mere

farve og alkohol. En praksis, der dog er delvist stoppet. En del klassificeres dog som IGT-vine, en klassifikation, som giver mulighed for at bruge internationale druer som f.eks. syrah og chardonnay. Hovedproduktionen kommer fra kooperativer, som historisk har sit udspring fra de hårde tider, hvor bønderne var meget fattige og traditionelt undertrykt af godsejerne.

Udviklingen er kolossal på Sicilien, og det er kvalitetsvin, man i dén grad satser på. Arealet anvendt til vindyrkning er blevet mere end halveret de seneste årtier, og produktionen blevet moderniseret og intensiveret.

De røde vine laves primært på nero d'Avola druen. En drue, som frembringer nogle dybe, krydrede vine med rimelig høj garvesyre. Desværre har druen et lidt dårligt ry, da der også produceres en række tvivlsomme vine på druen, vine som er kluntede, marmeladeagtige, og som savner elegancen. Især større vinproducenter på fastlandet køber denne vin fra øen og sælger den som bulkvin - vinen, som herhjemme ofte ender på bag-in-box.

Ud over nero d'avola ser man en del syrah brugt både alene og blandet med nero d'Avola. Og så må man ikke glemme nerello mascalese, druen som har gjort Etna-vinene så



eftertragtede.

På den hvide side er det den lokale grillo drue, som man primært møder. En drue, som vinder frem med sit aromatiske udtryk. Ud over til hvidvin bruges den i Marsala, som er den vintype, Sicilien er mest kendt for. Carricante er Etnas hvide drue, som de senere år har vundet frem, og som vi givet vil komme til at se mere til.

Sicilien er rig på bjerge og ikke mindst vulkanen Etna. Konditionerne med bjergsider, et varmt og tørt klima og en god, leret jord er ideel for vindyrkning. Så der er ikke tvivl om, at man kommer til at høre mere fra Sicilien. Udfordringen er stadig den store mængde af billig og ligegyldig vin, som fylder vinreolerne i supermarkederne. Det kan risikere at give øen et broget image blandt forbrugerne.

Men der er en yderst positiv udvikling på øen.

Mange unge vinmagere kommer til, da druer og jord stadig er til at betale. Området modtager endvidere store tilskud fra EU, hvilket har givet mulighed for mange til at fremelske de lokale sorter og investere i økologisk vinbrug samt i moderne faciliteter.



MARSALA

I mange år var Siciliens mest kendte vin Marsala, som laves i byen af samme navn helt vest på øen. Vinen laves på meget modne druer (især grillo, men flere må benyttes) som opvarmes og blandes med druesprit. Herefter lagres den i større varehuse i havnen i Marsala. Det giver en sødmefuld vin i stil med Madeira, men ikke med helt samme syre og mørkere med en mere intens sødme.

- Marsala
- Marsala Fine, lagres 12 mdr.
- Marsala Superiore, lagres 24 mdr.
- Marsala Superiore Reserva, lagres 48 mdr.
- Marsala Vergine/Soleras, lagres 60 mdr.
- Marsala Vergine/Soleras Reserva, lagres 120 mdr.





FAKTA

Vinareal: 112.000ha (64% grønne druer, 36% røde druer)

Antal producenter: 453

Totale vinproduktion: 560 mio. liter vin

Der er 23 DOC zoner på Sicilien:

Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Etna, Erice, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino di Milazzo, Marsala, Menfi, Monreale, Moscato di Noto, Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria, Moscato di Siracusa, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca and Vittoria

samt en DOCG: Cerasuolo di Vittoria

Druerne:

Røde druer: Nero d'Avola, nerello mascalese, nerello cappuccio, perricone, frappato, calabrese og de mere nyligt indførte merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc og shiraz (syrah).

Grønne druer: Cataratto, grecanico, grillo, inzolia, zibibbo, damaschino, trebbiano, ausonica, moscato bianco, carricante, corinto nero, chardonnay, viognier og fiano.

ÅRGANG

2016

på Sicilien

2016 var generelt et varmt og meget tørt år på Sicilien. Så tørt, at det skabte problemer for de vinproducenter, som ikke kunstvander, og som har unge marker. Det gjaldt f.eks. danske Peter Vinding-Diers, som fortæller, at man kun fik 60 mm. regn om foråret mod omkring 600 mm. normalt.

Høsten startede i slutningen af juli med de internationale hvide sorter som chardonnay og sauvignon blanc. Det blev efterfulgt i september af de lokale druer grillo, inzolia og cattarrato. Herefter fulgte høsten af nero d'avola samt i oktober af druerne på Etna. De sidste, som høstes, er de røde nerello druer, som høstes i slutningen af oktober og begyndelsen af november.

Etna Rosso

Vinene laves på primært nerello mascalese men ofte med en smule nerello cappuccio. Sidstnævnte for at give farve og frugt til vinen. Det er yderst elegante vine, og er man til vine på nebbiolo fra Piemonte og pinot noir fra især Bourgogne, vil jeg anbefale vinene fra Etna. De er lyse, yderst elegante med høj syre og en del tannin. Skal jeg sammenligne dem med nebbiolo har de lidt mere rød, umiddelbar frugt og en smule lavere tannin. Endvidere har de den mineralske, karakteristiske karakter, som kommer fra den vulkanske jord. Årgangsmæssigt er der forskelle, men min vurdering er, at producenten betyder mere. Det var 2015 af Etna Rosso, der blev præsenteret, men flere, som frigiver enkeltmarker, præsenterede 2014 og 2013. Alle tre ganske pæne årgange. Udfordringen er klart, at lade druerne tale og ikke maskerer dem for meget af fadene. De gode producenter som Benanti, Gialomo Russo, Pietradolce og Graci benytter stort set ikke de mindre fade men udelukkende de større slovenske bottis. Lidt på samme facon som de klassiske producenter i Barolo.

Etna Rosato

Rosévinene er som udgangspunkt en simpel kategori, men niveauet er højt, og vinene meget anderledes end andre rosévine fra Italien. Farven er lys som i Provence, og der er en yderst flot syre og frugt i vinene. Mange ganske fremragende. Især Giolomo Russos rosé er blandt de bedste, jeg har smagt af rosévine.

Etna Bianco

De hvide Etna-vine er lavet på primært carricante druen, som indimellem blandes med cataratto, minella og visparola. Carricante dyrkes især omkring Milo på den østlige side af Etna. Det er en aromatisk drue, hvor der især er fersken og citrustoner i duften. Men i smagen er den yderst mineralsk og har et helt specielt svovlet udtryk, jeg gætter på kommer fra den mineralske jord. Syren er høj og strukturen for de fleste ganske flot. Benanti står ud for mig med sin Pietra Marina, men også Graci gør det rigtig flot. En meget atypisk italiensk hvidvin, jeg anbefaler alle at prøve.



Nero d'Avola

Måske den drue, de fleste forbinder med Sicilien. En drue, der kan give mange forskellige udtryk og i mange forskellige kvaliteter. Den benyttes også i en del blends, dog er mange af disse ganske uinteressante i min optik. Når den fremstår rent, kan den have et let krydret udtryk, være intens med røde bærtoner med mynte, chokolade og vaniljetoner. Der, hvor den fungerer bedst, er når man fornemmer druen rene, altså uden for meget fad og gerne med et let mineralsk udtryk. Det finder man oftest i vinene fra det sydøstlige del af Sicilien. Bedste eksempler er Asuli, Nicosia og Mazzei.

Syrah

Er der en international drue, der gør det godt på Sicilien, er det syrah. Vinene kan på ingen måde sammenlignes med de tilsvarende fra hverken det nordlige Rhône eller Australien. Måske skal man lede indimellem. Masser af koncentration og man fornemmer alkoholen, men de er ikke nær så marmeladeagtige som i Australien, og så har de pebertonerne fra Rhône. Alt i alt ganske spændende vine, omend ingen vitterligt kommer helt ud over rampen. Og så er der det interessante kuriosum, at danske Peter Vinding-Diers laver vin her, netop med vægt på syrah.

Zibibbo

Meget blomstret udtryk og lidt Siciliens svar på muscat eller gewurztraminer. Masser af intensitet i duft og smag. Meget blomstret og parfumeret i smagen. Bestemt en spændende drue, der dog givet vil dele folk grundet dens noget parfumerede udtryk. Ikke mange producenter men med Costa Ghirlanda som den tonegivende.

Grillo

Grillo er den dominerende hvidvinsdruer på Sicilien. Den giver nogle friske vine med fersken og citrustoner. Grillo har man fundet ud af er en krydsning mellem den lokale cataratto drue og så muscat alexandria. Druen havde sin storhedstid i midten af 1900-hundredetallet, da Marsala-vinen var på sit højeste, og man forsøgte at skabe forskellige krydsninger velegnet til denne vintype. For mig er grillo især en vin, der imponerer i næsen. Den er yderst intense i duften men kan ofte have svært ved at følge med i smagen. I de senere år er druen begyndt at blive taget mere alvorligt, og man finder i dag mange ganske gode vine på denne drue. En vin, jeg altid vil nyde til mad og gerne lidt fyldig, krydret mad.

Søde vine

Sicilien kan i den grad lave søde vine. Mest kendte er vinene fra Marsala, men også vintypen Passito er værd at lede efter. Dette er hvide, søde vine men med en høj kompleksitet. Højdepunktet er uden sidestykke Donnafugatas Ben Ryé, som i min optik er en af de flotteste søde vine i verden. Syren, den honningfyldte sødme og kryderede smag er alt, hvad man kan bede om.



DE BEDSTE VINE

Nerello mascalese

Pietradolce Vigna Barbagalli 2014 | 96
Benanti Rovittello 2013 | 95
Girolamo Russo San Lorenzo 2015 | 95
Benanti Serra Della Contessa 2013 | 94
Cottanera Etna Rosso 2013 | 94
Girolamo Russo Feudo 2015 | 94
Graci Etna Rosso Doc Arcuria 2015 | 94
Graci Quota 1000 Barbabecchi 2013 | 94
Benanti Etna Rosso 2015 | 93
Girolamo Russo Feudo Di Mezzo 2015 | 93
Pietradolce Archineri rosso 2015 | 93
Benanti Nerello Mascalese 2014 | 92
Cusumano Alta Mora Etna Rosso 2014 | 92
Girolamo Russo A Rina 2015 | 92
Graci Etna Rosso Doc Feudo Di Mezzo 2015 | 92
Nicosia Sosta Tre Santi - Nerello Mascalese 2012 | 92
Nicosia Tenute Nicosia Monte Gorna Riserva Etna Rosso 2011 | 92
Tenuta di Fessina Il Musmeci 2011 | 92
Azienda Agricola Tornatore Tornatore Etna Rosso 2015 | 91
Barone di Villagrande Etna Rosso Contrada Villagrande 2013 | 91
Girolamo Russo Rosato 2016 | 91
Graci Etna Rosso Doc 2015 | 91
Pietradolce Etna Rosso 2015 | 91

Garricante

Benanti Pietra Marina 2013 | 93
Cottanera Etna Bianco Contrada Calderara 2015 | 92
Graci Etna Bianco Doc Arcuria 2015 | 92
Nicosia Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Bianco 2013 | 92
Azienda Agricola Tornatore Tornatore Etna Bianco 2016 | 91
Barone di Villagrande Etna Bianco Doc Superiore 2016 | 91
Cusumano Alta Mora Etna Bianco 2015 | 91
Nicosia Fondo Filara Etna Bianco C.Da Monte G. Biologico 2016 | 91
Palmento Costanzo BIANCO DI SEI 2015 | 91
Cottanera Etna Bianco 2016 | 90
Firriato Cavanera Ripa Di Scorciavacca 2015 | 90
Graci Etna Bianco Doc 2016 | 90
Palmento Costanzo MOFETE BIANCO 2015 | 90
Pietradolce Etna Bianco 2016 | 90
Tenuta di Fessina A' Puddara 2015 | 90

Nero d'Avola

Assuli Lorlando - Rosso Riserva 2016 DOC Sicilia | 93
Nicosia Sosta Tre Santi - Nero d'Avola 2010 IGT Siciliav | 92
Cantine Europa Roceno - Nero D'avola 2016 IGP Terre Siciliane | 91
Caruso & Minini Cutaja Nero D'avola Riserva 2014 DOC Siciliav | 91
Feudo Montoni Nero d'Avola - "Vrucara" 2013 DOC Siciliav | 91
Feudo Principi di Butera Nero D'avola - 2015 DOC Siciliav | 91
Planeta Santa Cecilia 2013 DOC Notov | 91
Tenute Lombardo Nero d'Altura 2014 DOC Siciliav | 91
Zisola Zisola 2015 DOC Sicilia - Notov | 91
Agricola Gregorio De Gr. Nero D'avola 2015 IGT Terre Siciliane | 90
Assuli Besi 2016 DOC Sicilia | 90
Cantine Europa Eughenes - Nero d'Avola 2016 DOC Sicilia | 90
Caruso & Minini Bio Nero D'avola 2015 DOC Sicilia |
Donnafugata Sherazade 2015 DOC Sicilia | 90
Feudo Disisa Vuaria 2012 DOC Monreale | 90
Feudo Maccari Saia 2014 DOC Sicilia | 90
Tasca d'Almerita Lamuri - Nero d'Avola 2015 Doc Sicilia | 90
Tenuta Gorgi T. Vivitis Bio - Nero d'Avola 2016 IGP T. Siciliane | 90
Tenute Lombardo Passa Di Nero 2012 DOC Sicilia | 90
Tenute Rapitalà Campo Reale - Nero d'Avola 2016 Doc Sicilia | 90

Zibibbo

Caruso & Minini Corte Ferro Zibibbo 2016 | 91
Coste Ghirlanda Silenzio 2015 | 91
Coste Ghirlanda Silenzio 2014 | 91
Coste Ghirlanda Jardinu 2014 | 90
Firriato Passulé 2014 | 90

Grillo

Assuli Astolfo 2016 | 92
Feudo Montoni Grillo - "Della Timpa" 2016 | 92
Tenuta Gorgi Tondi Grillodoro 2012 | 92
Cantine Settesoli Mandrarossa Grillo 2016 | 90
Feudo Maccari Grillo 2016 | 90
Planeta Terebinto 2016 | 90

Syrah

Alessandro di Camporeale Kaid - Syrah 2014, DOC Sicilia | 90
Alessandro di Camp. Kaid - V. Tardiva 2016, IGT Terre Siciliane | 90
Feudo Maccari Maharis 2014, DOC Sicilia | 90
Tenute Rapitalà Solinero 2013, IGT Terre Siciliane | 90
Vinding Montecarrubo Il Carrubo 2015, IGT Terre Siciliane | 90

8 gode vine fra Sicilien



89 Regia Maesta Syrah 17 2015

vinmedmere.dk | 165 kr.

Fra Sicilien en heftig vin med høj koncentration, nærmest sort i farven. Intense, sorte bærtoner, lakrids, peber, krydderier og vanilje. Alkoholene stikker noget, og balancen er ikke helt i top. En vin til meget kraftig mad. Lang eftersmag. Alc: 16,5



88 Tenute Orestyadi Nero D'Avola 2014

wine.dk | 99 kr.

Fra Sicilien, hvor netop druen nero d'avola trives godt. Pæn intensitet i både duft og smag. Kirsebær, animalske toner og tobak i smagen. Noget tørre tanniner og en frugtig, mellemlang eftersmag. Alc: 14



89 Tola Grillo 2015

proppriet.dk | 75 kr.

På den lokale grillo drue fra Sicilien. En madvin med fersken, melon og krydderier i smagen. Pæn koncentration men en flot syre til at stå imod. Lang, krydret afslutning. Alc: 13



90 Terre di Ginestra Syrah 2013

gallovini.dk | 99 kr.

Intense mørke bær i duften. En fyldig og saftig vin med brombær, peber, lakrids og krydderier i smagen. Masser af frugt, kompleksitet og en ganske flot vin til prisen. Alc: 13,5



91 Planeta Santa Cecilia 2013

Vinoble | 249 kr.

Flot koncentration men stadig med en velbalanceret syre. Mørke bærtoner, krydderier og strejf vanilje. Lang afslutning. Alc: 14



90 Costantino Grillo 2013

laudrup.dk | 105 kr.

Grillo vinder frem i det syditalienske og især på Sicilien, hvor denne vin også kommer fra. En parfumeret duft og i smagen varme krydderier, fersken, mandler og røde æbler. Spændende, fyldig vin, som vil stå godt til fjerkræ. Balanceret med en pæn syre og afstemt alkohol, som ellers godt kan drille på disse kanter. Alc: 12



92 Vinding Montecarrubo Il Carubo 2015, Sicilien

Vinspecialisten | 325 kr.

Spændende og særdeles god syrah fra danske Peter Vinding-Diers på Sicilien. En frugtig vin i stilen med mineralitet, brombær, kirsebær og vanilje. Stadig en hel del fadpræg, hvilket vil aftage og gøre vinen mere elegant. Pæn, pebret eftersmag. Køb og gem den et par år. En af de bedste syrah vine fra Sicilien. Alc: 13,5



97 Donnafugate Ben Rye 2015, Sicilien

Sigurd Muller Vin | 220 kr. (½ fl)

En af verdens utvivlsomt bedste dessertvine lavet på zibbibo (muscat alexandria). Lavet på passito-metoden, hvor de bedste druer lægges til at tørre, før de presses. Masser af kandiserede frugter, honning, sødmefylde figer og citrusnoter pakket ind i en flot syre. Meget intens med en lang afslutning. Alc.: 14