

Sicilias nerello

POENGSKALA

90-100	Eksepsjonell vin.
80-90	Høy kvalitet, meget bra vin.
70-79	Bra vin, over middels.
60-69	Ordinær kvalitet.
50-59	Under middels, fremtredende feil.

VINFORUMS ANBEFALINGER ETTER PRIS

- ★★★★★ Topp kjøp
- ★★★★ Godt kjøp
- ★★★ Grei vin
- ★★ Måtelig
- ★ Mindre god

SMAKSPANELET

Kjell Karlsson, fotograf
Arne Ronold MW, vinredaktør
Morten Smith, sivilingeniør
Egil Aasheim, kjemiker

OM DRUESORTENE NERELLO MASCALESE og nerello cappuccio står følgende å lese i boken Italiensk vin (2. utgave, Vigmostad & Bjørke, 2010): «To blå sorter som benyttes overalt på Sicilia, men særlig i det nordøstlige hjørne hvor de oppnår de beste resultater. De forekommer også litt som hjelpesorter i Calabria. Den beste er nerello mascalese som er anbefalt i alle provinsene på Sicilia og gir lyse viner med duft av skogsbær, kirsebær og plommer, god frisk syre og et pent streif av lett bitre tanniner. Nerello cappuccio, som kun er anbefalt i provinsene Messina, Catania, Enna og Caltanissetta, brukes primært som hjelpesort til nerello mascalese.» Videre står det at «nerello mascalese oppleves av mange som en mellomting mellom nebbiolo og pinot noir, men mer saftig.»

I historisk sammenheng er det særlig i områdene på nordsiden av Etna, opp til en høyde i overkant av 1000 moh, samt i området Faro ved Messinastredet opp til en høyde av ca 600 moh at nerello mascalese har oppnådd sin berømmelse, og særlig vinene fra Etna ble eksport i stor stil på 1800-tallet. Nedgangstider på 1900-tallet førte til at mange vinmarker ble liggende ubenyttet, men med mange

gamle vinstokker – mange av dem prephylloxera – var det for både Etnas og Faros vedkommende snakk om et stort uutnyttet potensial, og etter at nye produsenter har satt i gang i begge områdene i løpet av de siste 10-15 år, er det nå en betydelig økning i vinproduksjonen.

Faro ble DOC i 1976 og er en av Italias minste appellasjoner. På begynnelsen av 1990-tallet var det imidlertid ingen produksjon av DOC Faro, men fra og med 1994 begynte Salvatore Geraci å produsere vinen Palari fra eiendommen av samme navn. Og med utgangspunkt i utgamle prephylloxera vinstokker plantet ad alberello i opp mot 600 meters høyde var det duket for suksess. Faro Palari har på kort tid oppnådd et ry som en av Sicilias absolutte toppviner. Druesortene er i tillegg til nerello mascalese, nerello cappuccio og nocera samt enkelte andre lokale sorter. Vinmarksarealet lå i 2006 på 7 ha i DOC Faro, hvorav mesteparten tilhørte Palari. Palaris suksess har imidlertid ført til økt interesse for appellasjonen, og i dag er det 5 produsenter som lager vin fra til sammen 16 ha.

Men det er kanskje på Etna at utviklingen går raskest for tiden.



mascalese & co

Foregangsmannen var her Giuseppe Benanti, som på 90-tallet begynte å få suksess med hvitviner av carricante og rødviner av de to nerellosortene, og dette ga inspirasjon til trioen Frank Cornelissen, Marco de Grazia og Andrea Franchetti, som helt i begynnelsen av det nye årtusen startet hver sine prosjekter på nordsiden av Etna med utgangspunkt i gamle prephylloxeramarker. Suksessen til disse tre har gitt startskuddet til nye satsinger i området, og de siste par år er det kommet en rekke nye viner på markedet.

AV TOTALT 17 NERELLOBASERTE sicilianske rødviner ga panelet topp score til fire

viner og anbefalte ytterligere fem, mens ingen viner ble bedømt som mindre gode. Vinnervinen ble Passopisciaro 2007 fra Andrea Franchetti, fulgt av Etna Rosso Calderara Sottana 2007 fra Marc de Grazia på Tenuta Terre Nere, Rosso del Contadino 2008 fra Frank Cornelissen og Rosso di Verzella 2006 fra Benanti. Panelets eneste ankepunkt mot en rekke av vinene, var bruken av eik. Mange av vinene, bl.a. fra Palari, Terre Nere og Girolamo Russo, var skjemmet av lagring på barriques, som gir disse vinene er lite tiltalende tørr, trepreget og lett bitter finish. Nerello mascalese blir definitivt best når eikebruken er nennsom.

Nerello mascalese oppleves av mange som en mellomting mellom nebbiolo og pinot noir.

★★★★★

86

Passopisciaro 2007

#62146, kr 395

(Viva Vino)

100 % nerello mascalese. Lys og tiltalende etnavin med pinotliggende frukt og innslag av røde bær, florale toner, krydder, einer og vulkanske mineraler på duft. Fyldig vin med glatt tekstur, fin syre, stor konsentrasjon og lengde faste tanniner og tørr finish. Den beste Passopisciaro hittil.

84

Etna Rosso Calderara Sottana 2007
Tenuta Terre Nere

#63504, kr 328,90

(Gaia)

98 % nerello mascalese og 2 % nerello capuccio. Lys, frisk og tiltalende etnavin med kjølig frukt og innslag av syltlige røde bær, krydder, einebær, fat og mineraler på duft. Pen fyldig vin med flott frukt også i munnen, fin syre stor lengde og tørr og mineralpreget finish. Den av Terre Neres viner som har tålt eiken best.

80

Rosso del Contadino 2008
Frank Cornelissen

#61197, kr 199,90

(Non Dos)

Fremstilt av nerello mascalese pluss diverse andre lokale blå og grønne druesorter. Svært frisk og usvovlet etnavin med kjølig og pinotliggende frukt og innslag av kirsebær, bringebær, blomster, einer, anis og mineraler på duft. Fyldig, saftig og syrlig vin med stor intensitet i munnen, frukt hele veien, markante tanniner og stram

