

På hullede veje til gode smagninger

Der er større udvikling i vinene end i Siciliens infrastruktur

ved Jørgen la Cour-Harbo, NORDJYSKEs vinmedarbejder



Gulfi ligger smukt i det kuperede terræn i det sydøstlige hjørne af Sicilien. Vinmarker og olivenbeplantninger veksler med kornmarker.



På Gulfi viser Davide Catania rundt i vineriet, hvor man bl.a. benytter rotortanke til gæring. De vandrette tanke drejes rundt for at blande most og skaller.



Francesca Curto arbejder mest med nero d'avolo. Det gør hun godt.



Curto's brød og oliven var hjemmelavet.



Francesco Ferreri, Valle dell'Acate, bruger større fade for at give vinen mindre træsmag.



På Valle dell'Acate er en gammel produktionsbygning helt intakt med et komplet vineri, som det så ud for et halvt århundrede siden. Nu er den museum og smagerum, hvor vi var gennem en lang række vine.

Der bliver skam investeret i den sicilianske vin, selv om vi er længe ud på landet end i det fjerneste hjørne af Udkantsdanmark. Vi bumper af sted på hullede veje, en del af dem er fyldt med gult, mudret vand. Vinteren har været den vådeste i mands minde, og der har langt fra alle steder været asfalt nok til at nå helt hen til vineriets indkørsel. Pengene er ikke blevet brugt på infrastrukturen, hvis man kan tillade sig at brug sådan et ord herude på landet.

Vi har også den ægte fornemmelse af, at vin er et landbrugsprodukt. Vi bliver modtaget af landmænd, og det kan næsten ikke være bedre. Dedicerede landmænd. På Sicilien ved de godt, at de ikke bor tæt på verdens navle, men det er jo ligegyldigt, hvis de kan få

lov til at udvikle deres vin - og sælge den.

Begge dele går hånd i hånd, og begge dele er gået godt de senere år.

Traditionerne er stærke. De fleste steder, vi besøger, er der en far og en farfar i baggrunden - nogle steder endda flere generationer. Fremmede drueser som cabernet, merlot og chardonnay har sneget sig ind, men de betyder ikke noget. Syrah, der har klaret sig så fornemt andre steder i verden, har haft nogen succes, men her i det sydøstlige hjørne af Sicilien er den mest en bekræftelse af viljen til at prøve noget nyt.

Her hersker nero d'avola og frappato, der er lige så indfødte som landmændene. Den første står for det solide, kraftige i den røde vin. Den anden

tager sig af frugten og charmen.

På trods af den megen kalk i jorden er hvidvinsproduktionen temmelig begrænset. Det gør ikke noget, for en ung frappato er for det meste en god erstatning.

Engang var her en flod

Det er naturligt at blande de druer, man har. Når nero d'avola og frappato blandes, kaldes vinen en cerasuolo. Det er en gammel tradition. Blandingsforholdet kan man selv vælge, men efter at vinen er blevet løftet op på øverste hylde i den italienske vinlov, DOCG, er der en tendens til, at der anvendes lidt mere nero d'avola. Den giver vinen struktur og fylde. Mange bruger halvt af hver.

Cerasuolo er lokal dialekt og betyder kirsebær. Inspirationen kommer fra frappaotens duft og farve.

Valle dell'Acate betyder Acate-dalen. Det er også navnet på et af de større vinerier i området. 110 ha vinmarker er der i den gamle floddal, hvor stokkene stikker rødderne ned i vandaflejrede materialer. Det giver stor variation. Syv forskellige jordtyper har floden aflejret, inden den forsvandt. Hver type sætter sit særlige præg på druerne. Derfor smagte vi også en lang serie vine, der var meget forskellige.

Cerasuolo di Vittoria er den vigtigste. Her er blandingsforholdet 70 procent nero d'avola og 30 procent frappato. Den første vokser i mørkerød jord, den sidste i meget lysere rød, mindre frugtbar jord.

Der arbejdes en del med træ. I en periode var der tendens til at bruge små fade på 225 liter, men mange - også Valle dell'Acate - bruger mere og mere lidt større fade på omkring 600 liter. Det giver mindre træaftryk i vinen. Træ er ikke så moderne, som det var engang.

Det er dejlig, velstruktureret vin med nogen mineralitet. Den koster 128 kr. og kan købes på www.kbvin.dk.

Tané er en meget speciel vin. Den består af 85 procent nero d'avola og 15 procent syrah-druer. De sidste er plukket sent, så de er overmodne. Efter høst tørrer de en kort periode, hvorefter de tilsættes den gærende most fra nero d'avola.

Det giver en koncentreret vin med fornemmelse af rosiner. Den vil mange

amarone-elskere holde lige så meget af som vinene fra Veronese. Produktionen er ikke ret stor, og prisen er 293 kr. Og så lige lidt hvid vin til sidst i det store udvalg.

Bidis er en blanding af chardonnay og den lokale insolia. Chardonnayen har været på små franske egetræsfade, så her er solidt træpræg til dem, der elsker det. Det er fin madvin i god balance med den nødvendige frugtsyre. Prisen er 164 kr.

På ejendommen arbejdes der hen mod økologisk drift. Til næste år er "opsparingsperioden" på tre år med økologi overstået, så man kan få godkendelsen.

Vineriet Gulfi har haft økologisk drift i lang tid, så det står allerede på etiketterne derfra. Vi smagte bl.a. Nerojbleo,

som er ren nero d'avola. Den er på hjemmebane og viser flot, ren frugt med dejligt tørt bid til sidst. Det er godt, når den skal kombineres med mad. Prisen er 149 kr. hos www.jyskvin.dk.

Familievirksomhed

Hos Curto oplevede vi også en familievirksomhed i praksis, mens Francesca Curto fortalte om husets vine: vi kunne undervejs forsyne os med hendes mors hjemmelavede oliven og brød. Jeg har ikke smagt det bedre.

Det passer godt til vinen, som generelt er flotte, rene vine med en del mineralitet.

Der bruges træ til lagring, men det er mest gamle fade. Francisca hader lug-

ten af egetræ. Den hører ikke hjemme i hendes vin, konstaterede hun.

For hende er hoveddruen nero d'avola, og den er hun god til, men for 15 år siden plantede hendes far også merlot og syrah. Der er ikke så meget af dem. Specielt syrah'en giver en fin variation i vinene, når den bruges i diskret mængde.

Det er værd at prøve hendes vine, f.eks. Curto Fontanelle Riserva. Det er ren nero d'avola til 192 kr. pr. stk., hvis man investerer i seks flasker. De kan købes ved henvendelse til henrikbyron@hotmail.com. Byron Vinimport tager også gerne andre af hendes vine hjem.