

Stort vintest tema: Etna er nu Italiens mest spændende vindistrikt

For få år siden var det historiske vindistrikt omkring Etna stendødt, men de senere år har en række tilrejsende vinbohemer gjort vinområdet til Italiens mest dynamiske.



Jeg husker stadig fint min første besøg på Etna. Det varede hele to uger og var en sommerferie umiddelbart efter årtusindskiftet. Vi boede i et hus for foden af den stadig aktive vulkan i en nedlagt citrusplantage på 10 hektar, som ikke var mere nedlagt, end at træerne stadig stod og tabte de store cedrat- (sukat) citroner, som sagde »dumpf!«, når de landede i den sorte vulkanske jord.

Jeg var godt klar over, at der blev lavet en lille smule vin på Etna. Jeg havde faktisk et møde med producenten Benanti, som var en af øens rigeste mænd, på hans daværende etstjernede restaurant i Catania. For Benanti, som havde tjent sine penge i medicinalindustrien, var vinen et con amore-projekt, som han startede, fordi han huskede, hvordan vinproduktionen omkring Etna, som nu var totalt gået i stå, havde været livlig i hans barndom. Benanti var således praktisk talt alene om at producere kvalitetsvin fra Etna, da han startede i 1988.

Det, jeg smagte allerede dengang, allerførst i 00erne, var en vin, der var helt, helt anderledes end de tunge, mørke, nero d'avola-baserede murstensvine, der smager af lakridspibe og billig svesketobak. Etnavinene – både de røde og hvide – var mineralske, komplekse, elegante og endda relativt lette. Det skyldes flere forhold:

For det første er der den sorte vulkanske jord. Den indeholder både aske og sand, der dels giver lyse vine, dels gør, at mange af vinstokkene har overlevet vinlusen phylloxeras angreb, som i slutningen af 1800-tallet lagde de fleste at Europas vinmarker øde. På Etna vokser der således mange mere end 100 år gamle vinstokke, plantet på de oprindelige europæiske rødder, hvor næsten alle andre vinstokke i Europa er podet på amerikanske rødder, der er resistente over for phylloxera.

Vinmarkernes høje beliggenhed på 500 -1.100 meter spiller selvfølgelig også ind, dels med køligere temperaturer og senere høst, dels fordi druerne reagerer ved at skabe tykkere skind for at beskytte sig mod sollyset, hvilket bidrager til mere tannin (garvesyre). Endelig har det også betydning, at de fleste og bedste marker er plantet på vulkanens nordvendte skråninger, hvilket også bidrager med kølighed.

Hvad jeg ikke vidste dengang lige efter årtusindskiftet, var, at der netop på det tidspunkt var en mindre vinrevolution i gang på vulkanen. Uafhængigt af hinanden var en række internationale vinbohemer, -fantaster og -særlinge dukket op på vulkanen for at lave vin fra de tudsegamle vinstokke i den spændende mineralske jord.

Blandt de første var den dekadente norditalienske baron Andrea Franchetti, som allerede dengang lavede en af Toscanas dyreste vine, kaldet Trinoro. Franchetti fik i starten hjælp til at fodtrampe sine druer af den danske vingodfather Peter Vinding-Diers, som stadig den dag i dag bor på Sicilien, og dennes berømte nevø Peter Sisseck (manden bag Pingus).

En anden og mere radikal pioner var den belgiske forhenværende vinhandler Frank Cornelissen, der i starten lavede sin vin i nedgravede amforer (lerkrukker) men senere gik over til epoxy, som han finder mere smagsneutral. Cornelissen er purist grænsende til det autistiske, bortset fra i særligt vanskelige år sprøjter han ikke engang med kobbersulfat (bordeauxvæske), som ellers er tilladt og almindelig praksis for både økologer og biodynamikere, ligesom han sjældent tilsætter vinen svovl. Trods den laissez faire-agtige tilgang er Cornelissens vine med årene blevet stadig mere elegante, selv om visse af dem stadig godt kan have en note af mødding eller endda flodhestebur.

I 2013 stemplede også danske Anne-Louise Mikkelsen, der har en fortid som vinmager i Bourgogne og Toscana, ind på Etna og fik foden under eget bord på Tenuta di Aglaea. I dag er Etna således Italiens mest spændende og dynamiske distrikt for kvalitetsvin. Produktionsforholdene på Etnas skråninger er ikke nemme, så vinene fra vulkanen er ikke billige, men de er stadig billigere end f.eks. barolo og brunello, som kvaliteten godt kan måle sig med.

Før i tiden opfattede jeg altid den røde etna-vins stil som liggende tæt på en særligt lys og burgundisk barolo, som man f.eks. finder dem i kommunerne La Morra eller Verduno. Siden har jeg læst, at man har fundet ud af, at den røde hoveddrue, nerello mascalese, er beslægtet med sangiovese, som især er kendt fra Toscana, hvor den står bag chianti og brunello. Efter i denne omgang at have smagt omkring 25 etna-vine, står det klart for mig, at den typiske røde etna nok mere minder om en af de sjældne lyse brunelloer, sådan som denne vin udtrykker sig, når den er allermest elegant og burgundisk. F.eks. hos kultproducenterne Casse Basse, Poggio di Soto og Cerbaino.

(...)



Andrea Franchetti (Copenhagen wine)

2014 Passorosso (199 kr.) ★★★★★☆

Lidt mørkere end gennemsnittet, men stadig lys i glasset. Også frugten er lys og ribsagtig, her er ingen tegn på træ. Munden byder på jord og strenge tanniner. Fire og en halv stjerne.