



comunicazione

DinVinguide.se

SICILIENS VINMAKARE

VIN&BAR hade fått en inbjudan och deltog vid Anteprima 2024. Sicilia En Primeur är årets största vinhandling på Sicilien. Alla som betyder något eller har sina fingrar i jäskaren är närvarande under denna vecka i maj.

TEXT ANDERS LEVANDER FOTO FREDRIK SCHELIN





comunicazione

SICILIEN



Alberto Graci, vinhuset Graci.



Arianna Occhipinti, vinhuset Occhipinti.

Det är tjugonde gången som eventet arrangeras. Vi var där och provade och träffade alla de stora namnen. Det är ett mycket spännande tillfälle att förstå och lära känna Siciliens viner. Artikeln ger dig en inblick i vad som händer och vilka personer som är värda att känna till. Siciliens viner har aldrig varit bättre än de är idag. Det har skett en vinrevolution på ön. Från att tidigare varit inriktad på enklare bulkviner har vinmakarna på Sicilien tagit steget till att framställa riktigt bra viner idag, som är prisvärda och har ett eget uttryck med personlighet och finesse. Etnas viner tillhör världseliten redan nu men det kommer mer fina saker från ön och då framförallt på den vita sidan. De röda vinerna känner de flesta till, men det är nog inte alla som vet att de vita vinerna kanske till och med är ännu mer intressanta.

GRACI

Vår största favorit under årets anteprima på Sicilien var det underbara vinhuset Graci. Alberto Graci är sonen som återvände till den

vackra ön Sicilien 2004 för att göra vin. Efter år i Milano och arbete inom finanssektorn ville Alberto göra något annat. Historien och familjen drog i hans själ. Tidigare var Albertos farfar vinodlare på ön och Alberto längtade till ett annat liv med frihet och kreativitet.

IDAG FÖRFOGAR Graci över 28 hektar planterad vinmark och producerar omkring 120 000 buteljer ett normalår. På programmet står åtta olika viner, vilket kan verka mycket med tanke på det fåtal flaskor som produceras årligen. Anledningen är att Alberto är mycket fascinerad av Etnas olika växtplatsers uttryck i vinerna. Det är lätt att hålla med honom om det. Det är precis som i Bourgogne, där varje växtplats ger sitt speciella uttryck trots att det ibland bara skiljer några få meter mellan de olika vinrankorna. Att det är något särskilt i Alberto Gracis vinmakarhänder förstår man då man provar vinerna. Med sitt eleganta och artiga sätt bjuder han in till resonemang om den speciella naturen på vulkanens sluttningar. Alla viner bär hans personliga smak och tänkande. Det lämnas inget åt slumpen, utan samtliga viner som provas är knivskarpa i sitt uttryck och personlighet. Det är perfekta viner

med både komplexitet och personlighet, mogen frukt och underbar syra.

Vinhuset startade med röda viner och det dröjde några år fram till 2009 då man även började göra vita viner. Idag är både de vita och de röda vinerna av toppkvalitet och tillhör vineliten i Europa. Priserna har blivit därefter. Att en hel värld vill ha dessa viner på matbordet gör det inte billigare. Men skräms inte av det, då vinerna fortfarande är klart överkomliga i pris.

För ett antal år sedan var självaste Aubert de Villaine från det mytomspunna Domaine Romanée-Conti på personligt besök. Detta är en ynnest som är få förunnat. Enligt uppgift älskar Aubert Albertos tolkning av Etnas möjligheter att göra personliga viner. Även vi tillhör den skaran. En annan person som såg Alberto Gracis storhet var den legendariska Angelo Gaja från Barbaresco. Angelo frågade om de inte skulle göra ett vin tillsammans för ett antal år sedan. Idag är detta en verklighet med samarbetsprojektet Idda.

OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti är Siciliens prinsessa när det gäller vinmakning. Hon är som en kvinnlig rockidol bland vinälskarna. Hon började med



comunicazione

SICILIEN



Sicilien rymmer många olika sorters odlingsområden som ger vinerna sitt speciala uttryck.

en riktig raketkarriär för tjugo år sedan och blev snabbt känd för sina viner världen över. Hon var då avantgardet för ungdomlighet och nyskapande med sina personliga viner. Idag förfogar hon över 35 hektar planterad vinmark och producerar 150 000 till 160 000 flaskor om året. Inriktningen har alltid varit att satsa på lokala druvsorter.

VAD ÄR HEMLIGHETEN bakom dina framgångar frågar jag henne? Till att börja med ler denna charmiga kvinna i de sena trettio åren lite blygt och säger att det är svårt att säga. Vartefter vi talas vid börjar hennes berättelse flyta på. Det hör till saken att vi känner varandra sedan många år efter alla mina besök på Siciliens vinscen. Arianna är trots berömmelse och kändisskap klädsamt blyg.

– Jag var tidigt ute med att tänka ekologiskt och biodynamiskt, säger Arianna. Idag är vingårdarna i mycket gott skick och kan därför ge viner med komplexitet och en unik arom från sin specifika växtplats eller terroir, som det heter på franska.

Bakom framgångarna ligger ett medvetet arbete.

– Jag samlade in sticklingar och bevarade gamla vinstockar redan från början. Jag inventerade också gamla bortglömda och övergivna vingårdar runtomkring på Sicilien. Idag har jag

en bank av ursprungliga kloner som jag låter alla mina vinproducerande kollegor ta del av. Jag har en unik samling av framförallt frapatto som jag vill lämna till eftervärlden. Jag ser en stor potential i denna druva.

Frappato skapar en typisk känsla av Sicilien och druvans potential i vinerna, menar hon.

– Jag satsade på frappato, som är en ursprunglig druva på Sicilien. Många vingårdar planterades vid starten och med biodynamiska metoder. Jag fokuserade på vingårdarna mer än själva vinmakningen. Det är kanske en av hemligheterna bakom varför många gillar mina viner.

DET ÄR EN FIN stund vi har tillsammans innan Arianna virvlar vidare i folkvimlet. Hon ska strax hålla en Master Class om frappato och druvans viner för världens vinpress som besöker Sicilia En Primeur. Det är imponerande vad hon har åstadkommit på kort tid.

DONNAFUGATA

Tidigare beskrivna producenter i denna artikel är mindre vinodlare med relativt nystartade verksamheter. När det gäller Donnafugata gäller motsatsen. Det är en av de största privata ägda producenterna på Sicilien. Vi talar om en av de mest tongivande spelarna på den vackra ön sedan många år. Donnafugata har en lång

tradition att göra eget vin under egen etikett. Det hela började med José Rallos pappa som tog över efter sina föräldrar som producerade i en liten skala. Men han ville mer och startade och utökade Donnafugata för fyrtio år sedan. Hans två barn José och Antonio Rallo drev verksamheten vidare till vad det är idag. Man är som sagt en av de stora med mycket höga ambitioner. Vinhuset har även varit föregångare och inspiratör för många av Siciliens vinproducenter med kvalitet som målsättning. Flera av Donnafugatas viner är världskända och respekterade för sin unika stil och elegans. Viner som det röda Mille e una Notte och det ädelsöta Ben Ryé är viner som satt Sicilien på världens vinkarta.

DET ÄR SPÄNNANDE att träffa José Rallo och hennes dotter Gabriella, som är sjätte generationen som producerar vin. José Rallo har och är en av de mest kända representanterna för hela Siciliens vinvärld och givetvis inte minst för sitt Donnafugata. Idag förfogar producenten och äger 450 hektar planterad vinmark med en produktion på 3,5 miljon buteljer om året. Vinhuset har hela 30 olika etiketter. Det får anses vara en gedigen samling, viner gjorda på hela 19 olika druvsorter. Vi har med andra ord en stor producent framför oss.



comunicazione

SICILIEN



Gabriella Rallo, vinhuset Donnafugata.



Alessio Planeta, vinhuset Planeta.

DOTTERN GABRIELLA menar att det viktigaste för Donnafugata är att värna om det sicilianska ursprunget när det gäller vin. I mycket handlar det om att bevara ursprungliga druvtyper även om man ändå odlar en del internationella druvtyper. Men Sicilien och öns kultur står i första rummet för familjen Rallo. Ett verksamhetsområde som blivit mer och mer viktigt vid sidan om vinet är hospitality, berättar Gabriella.

Mycket möda och även pengar har investerats i hotell och restauranger för att kunna ge vinintresserade besökare en helhetsupplevelse av Sicilien. Detta är spännande, då Donnafugata har vinodlingar och anläggningar på många ställen på ön. Sicilien är stort. Ofta brukar man säga att det är en kontinent med vitt skilda förutsättningar för vinodling, beroende på var man befinner sig på ön. Klimatet varierar rejält. Avslutningsvis nämner Gabriella att man vill ge vinkonsumenten en 360 graders upplevelse med sin butelj. För detta uttalande får dottern medhåll från mamma José, som nickar ivrigt där hon sitter bredvid och lyssnar. Det ger en härlig känsla att få träffa den nya generationen på vinfirman Donnafugata.

PLANETA

Vi avslutar denna rundtur på Sicilien med en träff med en annan av de stora kanonerna på

ön, Planeta. Mitt första personliga minne kring Planetas viner är i Sverige för trettio år sedan. Vinhuset startade sin verksamhet 1994. Redan då hade man en gedigen beundrarskara i Sverige. Alessio Planeta skrattar gott åt mitt minne av detta tillfälle. Alessio har varit i Sverige många gånger genom åren och visat upp sina viner. Sverige har alltid varit ett viktigt land för Planeta. Vi har uppenbarligen gillat firmans viner under många år. Personligen har jag träffat Alessio ofta sedan vårt första möte och alltid beundrat hans kvalitetsambitioner. En annan sak är att han är riktigt kul att hänga med, som det heter idag. Alessio kan festa och känner till alla Palermos och Catanias bästa ställen.

TIDIGT PLANTERADE man internationella druvsorter. Dessa viner gjorda på chardonnay, merlot, syrah och cabernet sauvignon blev mycket älskade av en hel vinvärld och Planeta växte och fick ett gott rykte. Idag har producenten 400 hektar, varav hela 260 hektar bara i Menfi där allt startade. Pappa Vito Planeta slutade på det lokala kooperativet och ville göra eget vin. Det var ett lyckat byte visade det sig. Många gillade Planetas viner och exporten drog igång på allvar. Detta har hållit i sig och exporten av vin är fortfarande ryggraden i verksamheten. Idag finns man på fem olika ställen på Sicilien med egna produktionsan-

läggningar. Man vill ta till vara de olika möjligheterna som hela ön kan ge med olika växtbetingelser. Men det är inte bara vinet som är viktigt, utan även olivoljan. Idag har man hela 150 hektar olivlundar. Sa jag att oljan är underbar? För det är den. Tänk på det om du besöker Sicilien eller hittar en flaska i någon affär. Även för Planeta är besöksnäringen viktig och man har i likhet med Donnafugata byggt upp en hel del kring detta. Alessio vill ge besökaren på Sicilien en helhetsupplevelse med vin, mat, olivolja och boende.

NÄR VI AVSLUTAR nämner jag för Alessio att jag tycker vinerna har förändrats under mina trettio år som jag följt Planeta. Han skrattar gott och säger.

– Javisst är det så. Det som var populärt då med kraft och koncentration och mycket ekfat är ju inte längre ett vinnande koncept. Vi måste givetvis följa med vår tid och våra konsumenters smak. Jag är ju vinmakare i grunden, så jag är mycket sensitiv kring vilken typ av vin mina konsumenter gillar.

VIN&BAR kan inte annat än rekommendera Planetas olika viner och då framförallt husets chardonnay som är typisk för vad Sicilien kan skapa med denna druva. Även det röda vinet Santa Cecilia gjort på nero d'Avola är värt en mässa.