

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 2, 2021 - Sicilien, särskilt producenten Mandrarossa

Hej,

säg "Sicilien" och man tänker på sol och bad, goda middagar med fisk och skaldjur, och originella viner från Etnas lavatäckta sluttningar. Detta finns absolut, och det finns även en hel del andra utmärkta viner, ofta gjorda på lokala druvsorter. Sicilien är ju inte lika känt som Toscana, Veneto och Piemonte, så priserna är ofta bra för den kvalitet man får. Vi provade nyligen igenom ett antal viner från producenten Mandrarossa, och har valt ut de fyra som vi tyckte var mest prisvärda och mest intressanta.

Sicilien är ön som ligger vid tåspetsen på den italienska stöveln. Med detta sydliga läge, mitt i Medelhavet, präglas vädret av intensivt solsken och bris från havet. Klimatet är relativt mildt - det var t.ex. runt 50 år sedan man senast hade en frostnatt.

Jordmånen är mycket varierande. Eftersom olika druvsorter trivs i olika jordar kan man odla många olika sorter, och det är också viktigt att välja en lämplig druvsort för varje vingård.



Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Bild nedan: Fem olika jordtyper som finns i vingårdarna runt orten Menfi. (Bild från Mandrarossa)



Sandy

Clay-rich

Medium texture

Limestone

Silty

Bland de enklare vinerna provade vi en kul Sauvignon Blanc, vilket jag inte hade väntat mig att hitta på Sicilien. **Nr 73918 Mandrarossa Urra di Mare Sauvignon Blanc 2019** för 249 kronor på magnumbutelj, motsvarande 125 kr för en helflaska, doftar som en Sauvignon Blanc men ändå lite annorlunda än en klassisk Sancerre. Man hittar citrus, vita blommor och lite örtekryddor i doften. Smaken är mycket frisk, nästan så att syran bits i munnen. Det här passar därför perfekt till ostron, andra skaldjur eller fisk med en fet vitvinsås. Bland de röda fanns ett lika prisvärt, **Nr 71441 Mandrarossa Timperosse Petit Verdot 2018** för 249 kronor på magnum. Det är ett lätt vin som bör drickas ungt. Det har ljus färg, ung blå och röd frukt i doften, samt lite örtekryddor. Smaken är frukt driven, lätt, elegant och aromatisk. Det här passar till lätta rätter, som en kycklingsallad en sommarkväll, till stekt/grillad fisk eller bara att dricka som det är. Det är nog bra att servera det lite lätt nedkyllt - inte kallt men svalt, säg 16 grader.

Går vi sedan upp, i såväl höjd över havet som pris och kvalitet har vi två bra viner från Etna. Etna-viner har en unik smak, vilket beror på den unika jordmånen. Etna är ju fortfarande en aktiv vulkan, så "jorden" består av lavastenar och lavagrus. Den är ytterst porös, vilket ger bra dränering. "Jorden" innehåller helt andra mineraler än sedimentära jordar, vilket påverkar smaken.



Nr 73641 Mandrarossa Etna Bianco 2018 för 189 kronor är gjort på 100% Carricante, en lokal druvsort. Vinet har aromatisk, frisk doft med massor av frukttoner. Det har frisk syra och fyllig smak

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

med utmärkt längd. Jag hittade inget av den lite brända sot- eller ask-ton man kan hitta i Etnaviner. Det här dricker jag till lite kraftigare fiskrätter eller till kyckling.

Nr 71175 Mandrarossa Etna Rosso 2016, även det för 189 kronor, är gjort på 100% Nerello mascalese, en lokal druvsort som ger varma viner med hög friskhet och rik fruktighet. Vinet är ganska ljust med vacker tegelfärg. doften är aromatisk med blommor och både röd och blå frukt. Vinet är elegant så vi drack det till en bit fint kalvkött (från Bromma Chark på Drottningholmsvägen 270, åk dit om du ska handla något riktigt bra). Det blev en utsökt kombination.

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Vitt	Nr 73918 Mandrarossa Urra di Mare Sauvignon Blanc 2019	249 för magnum	Fasta
Rött	Nr 71441 Mandrarossa Timperosse Petit Verdot 2018	249 för magnum	Fasta
Vitt, Etna	Nr 73641 Mandrarossa Etna Bianco 2018	189	Beställning
Rött, Etna	Nr 71175 Mandrarossa Etna Rosso 2016	189	Beställning

Så har jag en god nyhet! Jag har fått min första vaccindos, och den andra är schemalagd. När jag fått den så kan jag åter åta mig att leda provningar, kurser och seminarier. Så när ni planerar höstterminens provningar så kontakta mig gärna. Jag har tre betyg i vinkunskap, behärskar de flesta teman och åtar mig gärna uppdrag över hela Sverige.

Bästa hälsningar

Gunnar Lindholm,
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se