



**MANDRAROSSA**  
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

# DinVinguide.se

DINVINGUIDE.SE – GIUGNO 2019

## Läckra viner från Menfi, sydvästra Sicilien

Medelhavet, solen och värmen är ett med Sicilien. Solen steker 300 dagar om året, men havet ger viss svalka, liksom bergen. Detta tillsammans med kalkrika och vulkaniska jordar finns grunden till öns fantastiska viner. Jag kom nyligen hem från en resa i vinregionen Menfi på sydvästra Sicilien.

Sicilien är Italien, men ändå inte, inte riktigt. Det är något speciellt med öar i allmänhet och Sicilien i synnerhet. Det känns lite som en minikontinent, ett eget universum. Här finns havet, stränderna stora torra slätter, gröna kullar, berg och en vulkan. Här finns spännande druvor och olika terriorer. Det är en ö där smakerna står i centrum. Det odlas fantastiska frukter, bär och grönsaker men görs också fantastiska viner. Jag blev kär redan första gången jag besökte ön.



*Redan 800 år innan Jesus gjorde vin av vatten vinifierade de gamla grekerna Sicilien.*

Vinet finns nedärvt i öns DNA och i Menfi finns spåren av öns äldsta vinhistoria. Den grekiska staden Selinunte som var ett centrum för religion, vin och olivolja under perioden 650 f.kr till 400 f.kr. Idag finns ruinerna kvar som minnesmärken, men vinet och olivoljan är fortfarande centrala näringar i Menfi och på ön.





**MANDRAROSSA**  
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

*Cooperativa Cantina Settisoli, representerar 90% av vinområdet Menfis vinproduktion.*

Menfi är annorlunda från många andra delar av Sicilien. Området omfattar omkring 7000 ha med vingårdar. Omkring 6000 av dessa är kopplade till kooperativet Cantina Settisoli. Vinodlarna har små vinodlingar, oftast omkring 1-3 ha stora. Totalt har kooperativet omkring 2000 medlemmar.

Kooperativ har sin egen historia. De kan kännas som ett gammaldags koncept, men många kooperativ har genomgått en metamorfos och likt fågel Fenix stigit upp ur askan och funnit en ny plats i vinvärlden. Cantina Settisoli är ett gott exempel på detta. Här används storleken till att utveckla metodik, förbättra kvalitén, bevara familjejordbruken, få folk att vilja stanna kvar genom att skapa nya marknader.

Idag har de ca 700 ha med ekologiska vingårdar, och många fler på gång. Högst upp på kvalitetsskalan finns varumärket Mandrarossa, de vinerna görs på druvor från omkring 500 hektar av vingårdar med högre kvalitet. De arbetar också med contrada-begreppet, vilket skulle kunna jämföras med en cru, dvs utpekade områden. I detta arbete har de identifierat omkring 75 hektar med ännu högre potential. Hitintills har detta lett till två nya viner, ett på grillo och ett på nero d'avolo. Dessa finns inte i Sverige än, det senare är dock riktigt bra.



### Druvor i Menfi

I Menfi odlas såväl internationella som inhemska druvor. När det kommer till de inhemska druvorna är grillo och nero d'avolo stjärnorna och perricone en spännande utmanare. Bland de internationella lyfter jag gärna fram två druvor som jag uppskattar i varma klimat som på Sicilien än dess ursprungsland, i detta fall Frankrike. Druvorna petit verdot och alicante-bouschet får i värmen och solen en fruktighet som ger dem mer komplexitet och charm än i svalare områden.

### Mandarossa på bolaget

Mandarossa är den etikett där kooperativet presenterar mer intressanta viner. Jag hittade några viner som är värda att lyftas lite extra. Det är också kul att de i Sverige satsar på magnum-flaskor. Som vi alla vet blir alla viner lite bättre i större flaskor. Observera att några av årgångarna nedan ännu inte finns på bolaget.





**MANDRAROSSA**  
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



Mandarossa grillo costadune 2008, 119:-, Nr 73155, beställningssortimentet. Just nu säljs årgång 2017

*Det här är ett härligt fräscht vin med massor av energi, en fin syra, och lite salta havsstänk i avslutet. I frukten finns citron och grapefrukt samt vita blommor. Utmärkt till skaldjur och friterad mat. Ett sommarvin du inte ska missa!*



Mandarossa Urra di Mare sauvignon blanc 2018, 249:-, magnumflaska, nr 73918, Systembolaget. Just nu säljs årgång 2017

*En fin frisk sauvignon blanc-smak med en kombination av krusbär och svartvinbärsblad. Frukten är solvarm men vinet fräscht med en rak fin syra. Utmärkt till stekt och grillad fisk eller sallader.*





**MANDRAROSSA**  
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

Mandarossa Timperosse peptit verdot 2017, 249, magnumflaska, Nr 71441, Systembolaget

*Petit verdot är en druva som kan bli riktigt charmig i varmare klimat, men den behöver lite struktur. I detta vin finns såväl charmen som strukturen kombinerat med smak av saftiga mörka körsbär, svarta vinbär kantat av ekfat och fylliga tanniner. Ett fullödigt grillvin!*



Mandarossa Cavadiserpe 2016, 149:-, Nr 73761, beställnings Sortimentet

*Cavadiserpe görs på en blend av 70% merlot och 30% alicante bouschet. Den sistnämnda är ytterligare en druva som trivs i värmen och tillsammans med merlot ger detta ett djupt, smakrikt och mjukt vin med inslag av mörka plommon och ekfatskryddor. Till vilt och rött kött.*

### Andra intressanta producenter i Menfi

Kooperativet dominerar Menfi när det kommer till storlek. De är dock inte ensamma och det finns flera andra att upptäcka. Ett par av mina favoriter är:



**MANDRAROSSA**  
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



**Planeta** har vingårdar i flera områden på ön, bland annat i Menfi, på Etna och i Noto. De har också hotell och restauranger. Vinerna går från innovativa och moderna till traditionella. De håller alltid hög kvalitet och de jobbar med många udda druvor och annorlunda druvblender. Planetas viner är alltid kul att prova. Det finns flera viner vna beställningssortimentet på bolaget.



**Cantina Marilena Barbera** drivs av Marliena Barbera. Hon gör flera riktigt bra viner där hennes grillo och perricone är värda extra uppmärksamhet. Hon har såvitt jag vet inte någon svensk importör, missa henne inte om du besöker området.

Sicilien är ett fantastiskt resmål för oss som gillar vin och mat. Här finns också många historiska och antika lämningar, fantastiska naturupplevelser och härliga stränder. Min rekommendation, åk dit, snart, tills dess njut av viner därifrån.

Magnus Reuterdahl