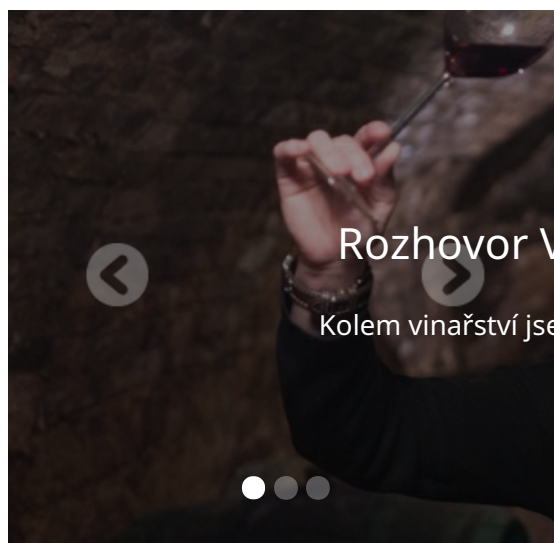


POD KORKEM

Prostor pro vaši reklamu



Články Rozhovory Kvízy Inzerce

O Kontakt
blogu Texty pro
vinaře



Sicilské Grillo a Nero d'Avola

PROSINEC, 3.12.2019 11:35

Na Sicílii bych se rád příští rok podíval, mám to na wish listu pro 2020. Zdejší vína nepiji zas tak často, určitě mám v Itálii oblíbenější destinace, ale chtěl bych si udělat obrázek tak říkajíc na místě. Hlavně mne zajímají vulkanická vína z Etny. Na Sicílii se v příspěvku podíváme i dnes, prostřednictvím dvou pěkných vín od mladého vinařského projektu Mandrarossa. Grillo, to je celkem trendy oblíbená bílá odrůda současné Sicílie, Nero d'Avola pak největší klasika, co se červených vín týče.



Mandrarossa je jakýsi prémiovější brand vinařství Cantina Settesoli. vína pochází z těch lepších poloh o rozloze cca 500 hektarů (vinařství disponuje několika tisíci hektary vinic). Pod brand Mandrarossa pak patří i dvě prémiová vína – bílé Grillo Bertolino Soprano a červené Nero d'Avola Terre del Sommacco.

Grillo je odrůda, která je pevně spjata s historií vín na Sicílii. Kdysi celkem hodně oblíbená jako příměs do fortifikovaných vín Marsala později doplatila na svou náročnost ve vinici a nižší výnosy. V druhé polovině 20. století tak Grillo ve vinicích nahrazovaly spolehlivější odrůdy, zejména Catarratto. Posledních několik dekad se ale situace obrací k lepšímu a o Grillo se mluví jako o jedné z nejlepších bílých odrůd Sicílie pro tichá vína. Výsadby se mezi lety 2000 a 2010 zvýšily z 1800 hektarů na 6100 hektarů a i nadále rostou. Původ této odrůdy je znám, Grillo vzniklo křížením jiných typických odrůd Sicílie, a sice Catarratto a Zibbibo (Muškát alexandrijský).

Víno Bertolino Soprano pochází z 2,5 hektarů velké Cru z oblasti Menfi v jihozápadní části ostrova. Vinice vysazená před šesti lety, má jihozápadní expozici a nadmořskou výšku 147 metrů nad mořem, křídové podloží. Fermentace probíhala betonových tancích tulipánového tvaru, po krátkém ležení se víno přesunulo do netoustovaných sudů z francouzského dubu, kde zrál 11 měsíců.

Bertolino Soprano 2017, Mandrarossa, 12 % Hodnocení: 87/100

100% Grillo světlejší zelenkavé barvy. Voňavé, na první dobrou se objevuje

široká paleta vůní. Ty připomínají exotického ovoce, nechybí tóny připomínající broskev, grep, náznak medu. V chuti lehčí, vysoce pitelné, svěží, s tóny citrusových plodů, broskve a středomořských bylinek. Připomnělo mi to jedno španělské Albariño. Jednoznačně víno jižanského typu, ale s pěknou kyselinou a příjemně pitelné.



Nero d'Avola je asi nejtypičtější a nejznámější odrůda Sicílie, ve výsadbách červených odrůd na ostrově jednoznačně vede. Vína této odrůdy někdy působí až trochu vlezle ovocně-kořenitě, často jde o průměrná vína, ale v lepších případech z ní mohou vinaři nalahovat sofistikovanější kousky. To je ostatně případ i následujícího vína, ke kterému jsem se v průběhu láhve tak nějak propíjel a postupně mne bavilo čím dál tím víc.

Červené víno Terre del Sommacco pochází ze dvou vinic o celkové rozloze 1,5 hektaru v okolí obce Contessa Entellina. Vinice jsou 18 let staré, jsou vysazeny s jihozápadní orientací v nadmořské výšce 310 metrů nad mořem. Půdy jsou s vysokým podílem vápence a křídly. Fermentace a zrání prvních devět měsíců probíhá v betonových tancích, následně víno putuje na 19 měsíců do dubových sudů.

Terre del Sommacco 2016,
Mandrarossa, 14 % Hodnocení:
89/100

Středně výrazná rubínová barva, pronikavější mladistvá vůně, s tóny třešní, malin a fialky. Nasládle kořenitá, typicky odrůdová. Chuť je plnější, lehce alkoholová, s tóny tmavého peckového ovoce, juicy a uhlazená. Pěkně ovocně kyselá, s jemným tříslem. Dochuť delší s příjemnými kořenitými tóny pepře. Na první napití to nebylo „wow“, ale určitě zajímavé. Má něco z takové té přímočaré naturální šťavnatě ovocné polohy, zároveň působí elegantně a vyváženě a harmonicky.



Sdílet článek



Štítky

Sicílie

Mohlo by vás zajímat



Devadesátky ze supermarketu



Článek o víně

Varuaoe pestre
Toskánsko



Příjemná červená vína z
Vinařství Tři Čtvrtě

Okomentovat:

Jméno: *

E-mailová adresa: *

Webovka:

ODESLAT KOMENTÁŘ

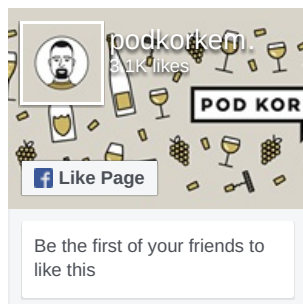
Vyhledávání



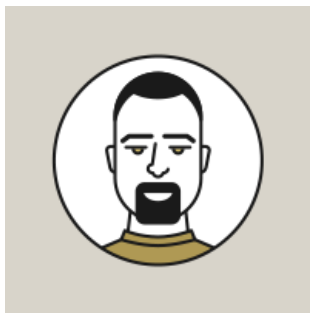
Novinky e-mailem

ODESLAT

Pod korkem na facebooku



O blogu



Aby Češi nekupovali
v supermarketech splašky,
ale ve vinotékách flašky.

[Zobrazit celý můj profil](#)

[Pod korkem na twitteru](#)

[Tweety uživatele @mikulasduda](#)

[Doporučuji navštívit](#)

- [Cuketka](#)
- [Decanter](#)
- [Evas o víně](#)
- [Foxywine](#)
- [Jižní Svah](#)
- [Kapky o víně](#)
- [O víně](#)
- [Vinný pavouk](#)
- [Vino pro začátečníky](#)
- [Winepunk](#)
- [Zápisky Kačky Žvýkačky](#)

[Archiv](#)

▼ 2019 (62)

▼ Prosinec (2)

Hledá se nejlepší Frankovka. Značka: Naslepo!

Sicilské Grillo a Nero d'Avola

▶ Listopad (5)

▶ Říjen (5)

▶ Září (6)

▶ Srpen (3)

▶ Červenec (6)

▶ Červen (6)

▶ Květen (7)

▶ Duben (7)

▶ Březen (5)

▶ Únor (4)

▶ Leden (6)

▶ 2018 (59)

▶ 2017 (75)

▶ 2016 (76)

▶ 2015 (84)

▶ 2014 (91)

▶ 2013 (105)

▶ 2012 (116)

▶ 2011 (75)