



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



SPAZIOVINO.COM – 28 AGOSTO 2020

ГРИЛЛО И КОМПАНИЯ



Говоря о белой Сицилии несколько лет назад, мы бы первым делом представляли вина из Шардоне и других международных сортов. Они были на слуху у всех, их качество и яркий вкус заслужили мировое доверие. Сейчас пробил час местных сортов. Даже кажется странным, что Грилло, Инзолия, Карриканте и другие сицилийцы раньше были так задвинуты в тень. Ведь именно они являются настоящим наследием острова и воплощают его винодельческую суть. Качество этих вин сегодня высоко, как никогда.

Поскольку традиционные дегустации Sicilia En Primeur в этом году были отменены из-за коронавируса, мы бросили клич виноделам ассоциации Assovini прислать нам новые релизы на свой выбор, но с условием, что вина произведены из местных сортов. Не сговариваясь, практически все хозяйства прислали вина из Грилло, что и определило тему дегустации. Также мы получили пару любопытных вин из Карриканте, растущего за пределами Этны. Они тоже включены в дегустационный отчет.

Грилло с таким же успехом представляет белое виноделие Сицилии, как Неро д'Авола – красное. Сын Катарратто Бьянко Лучидо и Муската Александрийского, Грилло растет по всему острову. Исторически его виноградники сконцентрированы на западе, однако сейчас он становится все более распространенным в других частях Сицилии.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Вина из Грилло удивительным образом воплощают щедрый средиземноморский характер Сицилии. Они имеют прекрасную фруктовую концентрацию. В ароматах и вкусах обычно смешаны цитрусы (лимоны, грейпфруты) и белые косточковые фрукты (персики, яблоки, груши,), иногда экзотические фрукты (личи, маракуйя). Не менее важны в ароматах цветочные тона, особенно запах цветущих апельсиновых деревьев, который на Сицилии называют дзагара. Пряная цитрусовая цедра – еще один типичный компонент. Часто не обходится без ароматных трав, таких как базилик, орегано, тимьян и мята. На виноградниках близко от моря Грилло непременно имеет солоноватый тон, который вызывает слюноотделение и разжигает аппетит. В серьезных винах слышны минеральные тона, ассоциирующиеся с известняком или мелом. Во многих винах из Грилло есть исконно сицилийские нюансы семян каррубы. Карруба, или рожковое дерево, широко распространена на Сицилии. Коричневые стручки с семенами, похожие на бобовые стручки, продаются в овощных лавках. По аромату карруба отдаленно напоминает какао. Другие фирменные отличия Грилло – сочная кислотность, а также средний алкоголь – 12-13%. Этот уровень алкоголя превышаетея очень редко.

Цитрусовая фруктоность и сочная кислотность лучше всего сохраняются при винификации Грилло в нейтральной среде. Брожение в стальных чанах при контролируемой температуре и небольшая выдержка на тонком дрожжевом осадке там же в стали – обычный стандарт производства. Это, однако, не означает, что Грилло плохо адаптирован к другим способам производства. Грилло, как и Совиньон Блан, при умелом обращении может давать интересные результаты при выдержке в бочках. Из ряда нетривиальных вин – брожение и выдержка в яйцевидных цементных чанах (и частично в бочках). Встречаются и экстремальные варианты – оранжевые вина с длительной мацерацией и без добавления серы. Грилло по своей натуре солист, но он может работать в команде, то есть в блендах с другими сортами. Также Грилло великолепен как десертное вино. Примеры всех этих вин есть в нашем отчете.

Другой момент, о котором стоит упомянуть, – органические вина. В последнее время на Сицилии резко выросло число сертифицированных органических хозяйств. Довольно высокий процент вин на дегустации был маркирован как bio, что мы соответственно указали в комментариях. По нашим наблюдениям вина из Грилло с органических виноградников часто имеют дополнительный оттенок меда.

Большинство вин, участвовавших в дегустации, выпускают в рамках DOC Sicilia. Чтобы дать представление о географии производства, мы разбили все вина на три группы – запад, центр и восток. Внутри групп вина указаны в алфавитном порядке по названию хозяйства. Также отмечено, если вино произведено иначе, чем в стали.

ЗАПАД



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Mandarossa Grillo Costadune 2019

DOC Sicilia Grillo. 13% алк. Блестящий соломенно-желтый цвет. Широкие, приподнятые ароматы передают фруктовые запахи Сицилии – свежие и засахаренные лимоны, опунцию, а также ароматные травы. Широкий, элегантный вкус со свежими тонами лимонов и грейпфрутов, пряной цитрусовой цедры и известняковой минеральности подбит мягкой кислотностью. Щедрое, сочное послевкусие оканчивается мягкими пряными нюансами цитрусовых корок и минеральности. 88



Mandarossa Bertolino Soprano 2018

DOC Sicilia Bianco. 13% алк. Выдержка в больших бочках 11 месяцев. Блестящий светло-золотой цвет. Щедрые, сбалансированные ароматы моментально располагают тонами спелых фруктов (нектарины, груши, дыня), нюансами цветов и трав и выраженным соло-минеральным тоном, разжигаящим аппетит. Сочный, сложный, структурированный вкус вновь демонстрирует гармонию и свежесть. Плотное полотно переливается тонами белых персиков, дыни, цитрусов, прополиса, меда, минеральности. Гладкое, продолжительное послевкусие несет тона минеральности и пряностей. Вино с большой харизмой. 92