2023 IDDA ROSSO, ETNA DOP

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Nerello Mascalese
Lagring: 24 mdr. på træfade og cementtanke
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06294012335
Anbefales til:

Distriktet
På samme måde som man i 1990'erne i Toscana nærmest "opdagede" et nyt område ved vestkysten - Maremma - er man på Sicilien blevet klar over, hvilket potentiale Etna-området, på den nordøstlige del af øen, kan byde på. Såvel lokale sicilienske vinproducenter som kendte producenter i andre distrikter af Italien har i løbet af de seneste 20 år kastet sig over et nyt eventyr. Mens de fleste oprindelige vinmarker i området lå på de nordlige og østlige skråninger af den stadigt aktive vulkan Etna, er mange af de nye vinmarker blevet anlagt på de sydlige skråninger - og ofte ret langt oppe af vulkanen (til ca. 1.200 m.o.h.).

Vindyrkningen ved Etna kan føres langt tilbage i historien og skyldes først og fremmest perfekte mørke, vulkanske jordtyper, god eksponering mod solen og de højtbeliggende vinmarker, som betyder store temperaturforskelle, længere modning og dermed mere delikate og aromatiske hvid- og rødvine. Etna fik sin DOC-status i 1968 (ca. 950 ha, i 2018) og lovgivningen kræver min. 60% af druen Carricante for de hvide, suppleret med bl.a. Cataratto. Rosato- og Rosso-vine skal laves på min. 80% Nerello Mascalese, suppleret med bl.a. Nerello Cappuccio. DOC/DOP Etna gælder også for både de hvide og røde Spumante (min. 60% Nerello Mascalese). Det er de røde Etna-vine, som dominerer med ca. 60% af produktionen. En del af vinene produceret uden for DOC Etna sælges bl.a. som DOC/DOP Sicilia eller IGT/IGP Terre Siciliane.

Producenten
Ingen anden vinproducent kan formentlig matche den anseelse og indflydelse, som Angelo Gaja (født 1940) har opnået på den internationale vinscene, siden han i 1961 indtrådte i familiefirmaet i Barbaresco og i 1969 overtog ledelsen af det. I de senere år er 5. generation, bestående af døtrene Gaia og Rossana samt sønnen Giovanni, løbende blevet kørt i stilling, men de har dog fortsat deres far og læremester ved deres side. Under en rejse til Etna-området på Sicilien i 2016, mødte Angelo Gaja en af de mest anerkendte vinproducenter i området, Alberto Graci. Graci-familien (Alberto og søsteren Elena) har dyrket vin på Etna siden 2005, og Angelo Gaja blev straks betaget og imponeret af både vinmarkerne og den klasse og elegance, han fandt i Etna-vinene fra Graci.

Det var således en begejstret mand, der vendte hjem til Piemonte, og det udmøntede sig derfor straks efter i etableringen af et "joint venture" (50-50) mellem vinhusene Gaja og Graci. Familierne købte efterfølgende sammen 21 ha. land på de sydvestlige skråninger af vulkanen Etna. 11 ha. af disse marker, beliggende nær Biancavilla, var allerede beplantet (1975 og 2006) med Nerello Mascalese (rød) og en lille portion (1 ha.) Carricante (hvid), som var blevet dyrket økologisk af den tidligere ejer. Den første høst under det nye ejerskab blev foretaget i 2017. Yderligere 4 ha. blev beplantet med Carricante i foråret 2018. Man har sidenhen desuden købt 22 ha. land nær Belpasso, hvor de første 4 ha. er blevet beplantet med druesorten Cataratto (hvid) i foråret 2019.

Det nye vinhus er blevet døbt IDDA - et navn som direkte knytter sig til den stadig aktive og lunefulde vulkan, Etna. Vulkanen bliver blandt de lokale tillagt en kvindelig natur - en moder natur som kan være hård men også gavmild, og den bliver derfor kaldet "IDDA" - et ord som på den lokale sicilianske dialekt betyder "hun".

Produktet
IDDA Etna Rosso er hovedsageligt lavet på Nerello Mascalese og en smule (2-5%) Nerello Cappuccio, som hentes nær Biancavilla, på vulkanens sydvestvendte skråninger. Arbejdet i vinmarkerne er tilpasset de klimatiske forhold efter årgang, og generelt gennemfører man en skrap fjernelse af grenene og bladene omkring klaserne, og en selektering af klaserne, for at opnå så sunde druer som muligt. Det kan især vise sig afgørende i årgange med hyppige regnbyger og tåge.

Gæringen varer som regel i ca. 3 uger og foregår i en kombination af træfade og cementtanke, efterfulgt af en modning i 24 måneder på samme type beholdere.

IDDA Etna Rosso byder på umiddelbare, aromatiske og saftige toner af bær (kirsebær, brombær, morbær, tyttebær) og marcipan i duften, med sarte nuancer af krydderier som nellike og enebær. Smagen viser en god harmoni mellem de sprøde, frugtige nuancer og en meget velouragtig karakter. En vin som kan nydes umiddelbart.

Serveres til fjerkræ, kalv, svinekød og lam samt til grønsagsretter.