

endte med Etna, han vidste ikke engang, om ejendommen var i stand til at producere god vin.

»Der er mange steder i Italien – og resten af verden – hvor man kan lave drikbar vin, men det er ikke nødvendigvis steder, som har sjæl,« siger Curtaz, som også peger på det faktum, at han er vokset op ved foden af bjerget – i dette tilfælde Valle d'Osta, lige nord for Piemonte på den sydlige side af Alperne.

Så han befinder sig godt her, hvor vulkanen Etna ligger og brummer i baggrunden.

VINGÅRDEN TENUTA DI FESSINA, som tæller ti hektar, købte han i 1997 sammen med Silvia Maestrelli, som i forvejen ejer Petriolo i Toscana. Hvor langt deres partnerskab strækker sig forbliver uafklaret. På et tidspunkt fortæller Curtaz, at han mødte Silvia, mens han arbejdede for hendes mand i Toscana – italienerne har mange veje til at omgås livet i kernefamilien – og det sådan set fint nok for mig, så længe vinen bare smager godt.

Og det gør den absolut her. Jeg har valgt besøget på baggrund af den store årlige blindsmagning af sicilianske vine for internationale journalister dagen i forvejen. Her smagte jeg blandt andet alle de røde fra Etna og med sin fløjlsagtige, meget burgundiske stil kom Musmeci, som Fessinas hovedvin hedder, ud som klart den bedste (det skal dog nævnes, at ikke alle Etna-producenter deltog).

Musmeci er opkaldt efter familien, som ejede vingården i 200 år før Curtaz og Maestrelli tog over.

»Det mindste, jeg kunne gøre i respekt for familien for at have været så venlige at sælge os dette paradys, var at opkalde vores topvin efter dem,« siger Curtaz. Musmeci er lavet 100 pct. på Etna-druen Nerello Mascalese, som giver relativt lyse og lette, men ikke desto mindre elegante og finesserige vine.

»Vi har fløjl. Man plejer at tale om, at nebbiolo (druen bag barolo og barbaresco, red.) og pinot noir ligner hinanden. Jeg plejer at sige, at vi har taget det værste fra hver af dem,« siger Curtaz tydelig letspøgende.

Hvor Nerello Mascalese klart er den mest plantede på Etna, har den også en nært beslægtet, men mindre populær, fætter, Nerello Cappuccio, som giver mindre drueklaser og dermed mindre høstudbytter, men mørkere, mere saftig og krydret vin. Cappuccio indgår i Fessinas »andenvin«, Erse, som er en ung udelukkende stållagret, beaujolaisagtig sag med peberkrydret saftig jordbær- og ribs-frugt, der såmænd også kunne ligne en ung Nebbiolo Langhe eller d'Alba.

Mens vi går gennem markerne, er det tydeligt, at Curtaz stadig er som nyforelsket i de gamle knudrede vinstokke plantet tæt med 7.000 pr. hektar i alberello-beskæring – som små buske – som man gjorde det i tiden før traktorer og høstmaskiner. De ældste er 110 år og således plantet på de oprindelige europæiske rødder – siden vinlusen raserede alle vinmarker i Europa ved udgangen af 1800-tallet, har det været påbudt at pøde på amerikanske rødder, som er resistente over for vinlus. Man ser, at det er noget, som kan gøre en agronom lykkelig.

CURTAZ VISER OS, hvordan den næsten sorte jord er fin og pulveragtig på grund af det høje indhold af aske. Den 500.000 gamle dame – Etna – er stadig i udbrud cirka hver 20. dag. Jorden er unik, indlysende nok vulkansk og meget syrlig med et relativt højt indhold af ler og sand, en ganske frugtbar jord. Kalkindholdet er meget lavt. Hertil skal lægges mikroklimaet. Med omkring 1.000 mm regn årlig – mod 350 mm i Siciliens tørreste vinområder – er Etna ifølge Curtaz det eneste sted på øen, hvor det lader sig gøre at dyrke vin uden at kunstvande. Desuden er her ret køligt, eftersom markerne er plantet i 500-1.000 meters højde – høsten er derfor sen, normalt midt i oktober ligesom hjemme i Piemonte.

Jeg spørger Curtaz, hvad han ville plante i denne jord, hvis ikke han havde de lokale druesorter at spille med, og svaret falder prompte: Riesling, camenère og alt, hvad der vokser i Douro.

Mens vi taler om riesling, så har Etna også en hvid hoveddrue, den sent modnende carricante. Carricantevinen er mineralisk og citruspræget med masser af syre og skal helst have fem-syv år på bagen for at træde i karakter. Til tider ligner den riesling eller måske i virkeligheden endnu mere chenin blanc, som man kender den fra Loire med stødt æble, høn og honning i næsen. A Puddara hedder Fessinas carricante, som gærer og lagrer ni måneder på store egefæde.

»Naturen er en udmærket ting, men den skal holde sig udendørs,« siger Federico Curtaz, mens vi besigtiger den ganske lille kælder.

»Det er fint at arbejde så naturligt som muligt i marken, men her i kælderen er det mig og ikke gæren, som bestemmer,« siger han, der tilsætter vinen kulturgær, der er lettere at styre end den naturlige gær, som sidder på druerne.

»Det dér med biodynamik og naturvin må blive i mit næste liv.«

Han vifter afværgende med hænderne over for naturvinsbevægelsen, som også er ret stærk i Italien i disse år.

»Jeg laver vin på konventionel vis, som jeg lærte det i skolen i 70'erne. Jeg synes ikke, at jeg har noget at skulle vise i den ene eller anden retning.«

Hvor såvel store volumen-orienterede sværvægttere som Planeta og Tasca d'Almerita, bohemer med penge med hjemmefra som Andrea Franchetti (Passopisciaro) og vilde naturister a la belgieren Frank Cornelissen – ja, selv vores egen Peter Vinding-Diers har haft et eventyr her – flokkes omkring Etna var vinområdet meget tæt på at uddø for kun 20 år siden.

Manden, som brød den onde cirkel, var Giuseppe Benanti, der som ejer af en farmaceutisk virksomhed, er en af Siciliens rigeste mænd. Benanti er dog vokset op på Etna, og de nostalgiske minder om Etna-vinen fra hans barndom fik ham til at trodse tidens tern og gå i gang med en lille kvalitetsproduktion baseret på de oprindelige Etna-druer på et tidspunkt, hvor der kun var 100 hektar tilbage her, og alle andre på Sicilien var optaget af at lave ekstremt fadprægede bombevine på internationale druesorter som cabernet, merlot og chardonnay.

I dag, hvor der er cirka 600 hektar i produktion på Etna, er Benanti stadig helt i top. Hans hvide carricante-baserede Pietramarina er nok stadig Siciliens bedste hvide i min mund, herligt mineralisk og kølig i stilen, og de røde er absolut ikke langt efter.

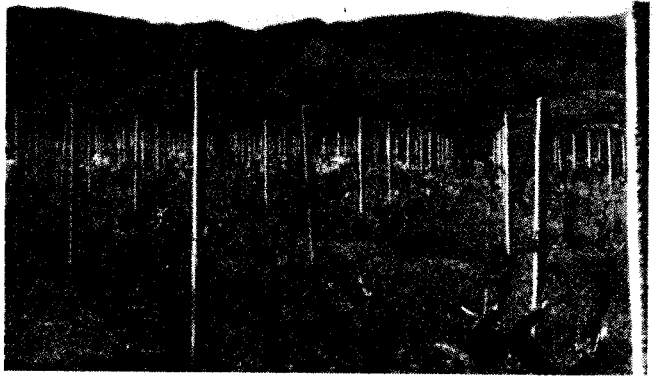
Benanti får jeg ikke besøgt denne gang, men til gengæld lægger vi vejen forbi Firriato, et større hus med en årlig produktion på fem millioner flasker, hvis hovedkvarter ligger i Trapani i det vestligste Sicilien. De seneste 15 år har Firriato imidlertid lejet 15 hektar her på Etna, fordi de søgte et alternativ til at supplere deres tunge varme bombevine. Normalt er jeg ingen stor fan af denne producent, men husets Etna-vine var blandt mine favoritter til gårdsdagens smagning. Faktisk kom den carricantebaserede Ripa de Scorcavacca ind på min andenplads blandt de hvide efter Benanti, og den røde Rovo delle coturnie er bestemt heller ikke dum.

For et par år siden lykkedes det for Firriato at købe de lejede Etna-marker, og nu er Trapanifolket ved at restaurere selve bygningen, som hører til vingården, kaldet Cavanera, nænsomt. De gamle åbne kar i sten, hvor man fodtrampede druerne og de 200 år gamle presser, som arbejdede ved donkraft, står helt intakt som et vidne om Etnas forrige storhedstid, og man kan være forvisset om, at folket fra Firriato vil gøre alt, hvad de kan, for at bevare det hele. ■

MS var inviteret af Assovini Sicilia.

Benanti Importeres af Cappa.dk
Firriato Importeres af Qualitywine.dk
Frank Cornelissen Importeres af Winewise.dk
Importør for Fessina er Toscavini.dk

Læs næste uge 2. del af Søren Franks beretning om Siciliens vine.



Federico Curtaz og vinstokkene ved foden af Etna. På modsatte side ses de knudrede vinstokke, hvoraf nogle er 110 år gamle.