

Tenuta Delle Terre Nere



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Vulkanen Etna er en av mest kjente vulkanene i verden. Mongibello som Etna kalles lokalt ligger tett på byen Catania på østkysten av Sicilia i Italia. En av de beste produsentene har holdt hus på Sicilia i over 30 år. Med samme filosofi og målsetning som fra starten har Tenuta Delle Terre Nere satt Sicilia på vinkartet. Ikke bare som en god lokal produsent, men som en av de bedre i hele Italia.



Marc de Grazia forelsket seg i Etna

Vinproduksjon på Etna er ikke et nytt fenomen. Siden 800 f.Kr når nybyggere fra det antikke Hellas plantet de første vinrankene på de nordlige bakkene på Etna fjellet. Men som mange av Sør-Italias vinregioner var området preget av billig og pregløs bulkvin i. Det var en trend i hele sørlige Italia. Gamle vinstokker med lokale druesorter ble rykket opp og beplantet med internasjonale druesorter. Heldigvis var det noen som tok

vare på arven.

1990-tallet ble vendepunktet på Etna. Vinmakere ble hentet fra andre deler av Italia, vingårder ble rehabilitert, og produsentene begynte å konsentrere seg om kvalitet foran volumproduksjon. Vinmarkene hadde ikke den sunneste helsen. Ved begynnelsen av 2000-årene begynte vinstokkene på fjellet å produsere mer konsentrerte druer. Verden begynte å legge merke til Sicilia og Etna. Vinpersonligheter som Frank Cornelissen, Arianne Occhipinti og Marc de Grazia ble fanebærere av den nye kvalitetskulturen. Sistnevnte Marc de Grazia var opprinnelig vinimportør i USA før et besøk ved Etna gjorde han dypt forelsket. Forelskelsen førte til de første vinmarkene til hans livsprosjekt Tenuta delle Terre Nere. Målsetningen var enkelt. Skap det beste du kan.

Vinfilosofien til Tenuta Delle Terre Nere er å lage viner som er raffinerte og elegante som i Burgund. Det er ikke lett når man ser på det på det røffe miljøet omgivelsene gir. Ekstreme varmeperioder og forskjeller på dag og natt temperatur på over 30 grader gir sine utfordringer for vinprodusentene. Pluser du på et sammensatt og kompleks jordsmonn med et vulkansk jordsmonn som endrer seg vertikalt og horisontalt bare på noen få meter i vinmarkene. Det er et skikkelig håndverk som skal til for å lage den beste vinen. Vinmarkene til Tenuta Delle Terre Nere ligger relativt høyt mellom 400 meter og 1000 meter og med sin komplekse mineralske sammensetning og store forskjeller i jordsmonnet kan man trekke sammenligner med andre store vinområder i Europa. Den store forskjellen er at det ikke er en aktiv vulkan i nærheten. Det siste utbruddet var i desember 2015 og lavafontenen sto en kilometer til værs mens askeskyen var på nærmere 3 kilometer. Etna er den vulkanen i verden som lengst har fått dokumentert sine utbrudd, faktisk helt tilbake til 1500-tallet f.Kr.

Vinene til Tenuta Delle Terre Nere er først og fremst matvennlige. En iboende flott syrlighet preger vinene og gjør dem som klare vinnere i følge med lammeretter og viltretter. Vi er spesielt imponert over de hvite utgavene. Eiendommen favner over 30 hektar og består hovedsakelig av vinstokker som er mellom 50 og 100 år. En parsell i vinmarkene har også overlevd phylloxera vastatrix. Lusen som slå ut nesten alle vinmarkene i Europa sent på 1800 tallet. Når nærmer den vinmarken seg 140 år. En imponerende alder for en vinplante i Europa. Det er lett å forelske seg i gode viner fra Etna.

9745501

Terra Nere Etna Rosato 2016

Lys lakserosa farge. Fruktig aromabilde med citrus, voks på duft. Luft gjerne før servering. Frisk deilig avslutning. God matvin Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 244,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Gaia Wine & Spirits AS

3320001

Etna Bianco Vigne Niche Calderara Sottana 2016

Middels gyllen farge. Mineralsk aromabilde med modent gult eple og mineraler på duft. Konsentrert limepreget ettersmak med grapefrukt. Fatpreg Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 374,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Gaia Wine & Spirits AS

3394801

Terre Nere Etna Bianco 2016

Lys grønn gul farge. Sitrus, ananas og voks på duft. Frisk balansert syrlighet og konsentrasjon. Flott syrlig avslutning. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 244,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Gaia Wine & Spirits AS

3318901**Etna Rosso Calderara Sottana 2016**

Lys blålilla farge. Ripsbær, bringebær og sval vegetalt på duft. Saftig leskende vinstil med lette røde bærtoneer. Elegant avslutning. Tørr avslutning. Nydelig matvin Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 394,90 (bestilling)**90 poeng (terningkast 6)**

Gaia Wine & Spirits AS

3319101**Terre Nere Etna Rosso Feudo de Mezzo 2015**

Middels rød farge. Plomme, kirsebær og lær på på duft. Konsentrert balansert syrlighet. Markerte tanniner. Bør lagres 4-5 år Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 394,90 (bestilling)**88 poeng (terningkast 5)**

Gaia Wine & Spirits AS

2246501**Terre Nere Etna Rosso 2016**

Lys blålilla farge. Fruktig aromabilde med kirsebær, sursøtt og voks på duft. . Kryddertoneer og fin rød frukt i anslaget.frukt. Balansert syrlighet og fruktighet. Flott matvin. Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 225,- (bestilling)**88 poeng (terningkast 5)**

Gaia Wine & Spirits AS



Kilde: Publisert i Finansavisen 11.november 2017