

PLANETA

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Carricante

Lagring: 6 Mdr på stål og 6 Mdr på franske fade

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5,9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06201722035

Anbefales til:



2020 ETNA BIANCO DOC

Planeta, Sicilien

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 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 Sicilia eller IGT Terre Siciliane.

Producenten

Uprætentøst og med en næsten cool selvfølgelighed producerer Planeta-familien en sand perlerække af vine, som har opnået stjernestatus på den internationale vinscene og som sælges kloden rundt. Fra deres seks topmoderne sicilianske vingårde stræber de efter den ypperste kvalitet i deres vine - vine, der samtidig afspejler Siciliens "terroir" og dermed øens lidt rå, men smukke natur.

Familiens tradition for vindyrkning går mere end 300 år tilbage, men den nuværende generation har tilføjet vinproduktionen på Sicilien en helt ny dimension. De første 50 hektarer er i dag blevet til 350 hektarer vinmarker, og den første Chardonnay fra 1994 har fået følgeskab af Merlot, Syrah og Cabernet Sauvignon tillige med lokale druer som Nero d'Avola, Frappato, Greco og Fiano. Senest har deres produktion af Etna-vine udvidet druediversiteten med de to unikke lokale druer Nerello Mascalese og Carricante samt Pinot Nero og Riesling.

Fra familiens olivenlund, som ligger helt ud til Middelhavet, producerer Planeta desuden en udsøgt olivenolie. Ligesom vinene må den sælges via allokeringer, for der er simpelthen ikke vin og olivenolie nok. Planeten Planeta er nemlig svær at forlade igen, når man først er landet på den!

Produktet

Etna Bianco DOC er lavet på 100% Carricante høstet i en højde af ca. 700 m. på marken Montelaguardia. De nye vinmarker er beplantet med 5.000 vinstokke pr. ha, en høj beplantning som gør, at hver vinstok kun skal producere 1,2 kg. druer, som til gengæld er meget aromatiske og koncentrerede. Her giver den vulkanske jordbund og voldsomme temperaturskift mellem varme dage og ekstremt kølige nætter vine med en enestående mineralitet, friskhed og aroma, men samtidig en struktur og et gemmepotentiale som gør vinene meget interessante.

De forskellige parceller på marken bliver høstet og vinificeret hver for sig, da lokale klimaforskelle kan betyde vine med forskellig stil. De hele klaser bliver afkølet til 8°C ved ankomsten til kælderen og bliver derefter håndsorteret før de gennemgår en afstilkning og en skånsom presning. Mosten gennemgår en kold gæring på ståltonke, dog er 10-15% af mosten gæret på franske (Allier) egefade af 500 l. Vinene forbliver på deres lie (bundfald) indtil slutningen af marts med løbende omrøring, og bliver derefter sammenstukket til én vin og aftappet.

Etna Bianco fra Planeta har en blank, lysgylden farve og meget umiddelbare aromaer af græs, citrus og hvide ferskner i duften. Ved lidt iltning afslører vinen mere potente, mineralske nuancer, som varsler en god struktur. I smagen er vinen tør med en god spredthed, næsten lidt saltede nuancer, men samtidig meget flotte frugtrige nuancer af grønne æbler, akacieblomst, en smule vanilje og passionsfrugt. Det er en vin man sagtens kan nyde uden mad til men som pga. den flotte struktur og mineralitet, den også har, vil klæde skaldyr- eller fiskeretter perfekt. Prøv den også til grøntsager gratineret med ost.

