

Rosso di Marco - lär känna druvan pignatello a k a perricone

 MARCO DE BARTOLI


MARCO DE BARTOLI

ROSSO DI MARCO



75 cl e 11% vol

Perricone har ett ganska högt anseende på Sicilien och dess ursprung tros härröra från fastlandet och visst släktskap med barbera har nämnts. Innan vinlusen var den dessutom ett viktigt inslag i det Marsalavinet, inte minst för sin tanninstruktur, det gav det förstärkta vinet struktur och kapaciteten att lagras länge i fat. Dessutom gav druvan vinerna aromatik.

Men perricone, eller då pignatello, är en tuff druva att odla och den försvann allt mer från scenen, inte minst i Marsalavinet. Istället kom andra in i bilden, mer pålitliga och lättodlade sorter, och den sent mognade perricone hamnade allt mer i periferin. Tack och lov så kastar inte alla in handduken sådär lättvindigt utan antar istället utmaningen. Främst då i de västra och nordvästra delarna av Sicilien där druvan tycks trivas bäst. En av dessa är Marco de Bartoli som kanske främst gjort sig känd för sina strålande Marsala.

Under några års tid så har den superkompetenta Marco buteljerat en druvren pignatello a k a perricone och i beställningssortimentet finner du nu hans Rosso di Marco. Livets Goda har provat vinet i årgång 2015.

2015 Rosso di Marco, Marco di Bartoli (artikel 78417 BS, 239 kr)

Efter ett år i stora använda fat och ett halvår på flaska så släpps vinet och här märks det direkt att det inte har mycket gemensamt med allas sicilianska älskling just nu, nerello mascalese. Bärnyanserna är mörkare, kryddigheten mer accentuerad men blommigheten, ja den har de bägge åtminstone gemensamt. Lite kompost och humus ovanpå det skänker ett rustikt men likväl charmigt intryck. Smaken är härligt saftig och ren i sitt anslag med örtiga toner, kryddhylla, tobak och solmogna bär men som aldrig blir till sylt. En slankare upplevelse än andra perricone som provats och i ärlighetens namn, det passar druvan bättre som annars kan få lite nero d'avola varning och bli lätt rumptung. Mycket kärlek här. Bravo Marco!

Intrycket: **91/100 LGP**

Vinet återfinns i begränsad mängd i beställningssortimentet. Varför inte greppa chansen att prova något annorlunda?