



Trainara Etna Bianco DOC 2021

Producent: Generazione Alessandro
Område: Sicilien
Land: Italien
Alkohol: 12,5
Drue: Carricante, Catarratto

Trainara Etna Bianco er en Carricante-domineret og særdeles terroirtro hvidvin frembragt fra yngre vinstokke på den vestlige del af Piano Filici-parcellen på nordøst-siden af Etna, hvor jordbunden indeholder en stor andel "vulkansk" sand.

Og mens vi venter på, at Robert Parker får smagt den nye årgang, kan vi kaste et blik på en af de forrige årgange:

93 POINT | Robert Parker WA (2019)

'The wine feels rich, lively and impactful to the palate. A wine to keep your eye on'

Her er terroiret kendetegnet ved en særlig biodiversitet, der kan skabe helt unikke vine med udtalt mineralitet.

Bag Generazione Alessandros Etna-vine står et tæt-forbundet fætter/kusine-slægtskab, hvis familie har en mere end 100 år lang vindyrknings-historie bag sig. Dette dog på den nordvestlige del af Sicilien - ikke langt fra Palermo - under navnet Alessandro Camporeale.

Siden 2015, hvor familien opkøbte ca. 10 ha højtbeliggende parceller ved Etna, har de her dyrket disse særlige marker, som nu virkelig begynder at vise resultater.

Fokus er på det hårde arbejde i marken, hvor alt dyrkes efter økologiske principper (ikke certificeret). Al høst er foretaget ved håndkraft i de tidlige morgentimer, hvorefter druerne nænsomt er selekteret. Druerne afstilles, nedkøles, presses nænsomt og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål.

Vinen lagres herefter på gærresterne på stål i 10 måneder og



slutteligt 4 måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Trainara Etna Bianco er ærkeklassisk, slank og stenet fortolkning af det unikke terroir på Etna.

Vinens strågule farve efterfølges af friske og stenede aromaer af citrus, kvæde, pære, hvide blomster og udtalt mineralitet.

Smagen følger på afbalanceret vis trop, hvor den slanke, elegante frugt ledsages af en særdeles levende syre og en lang og stenet finale.

En smuk og skarpt fokuseret hvidvin, der kræver lidt fra nyderen - og som en Chablis-elsker vil tiljuble, men som ærlig talt nok vil afskrække folk med hang til syreforladte, fedmefyldte hvidvine.

Druesammensætning:

90% Carricante

10% Catarratto

Vinous / Antonio Galloni: **91 point**

Falstaff Magazin: **93 point**

Beskrivelse af producenten

Bag Generazione Alessandros Etna-vine står et tæt-forbundet fætter/kusine-slægtskab, hvis familie har en mere end 100 år lang vindyrknings-historie bag sig på den nordvestlige del af Sicilien - ikke langt fra Palermo. Dette fra vinhuset Alessandro Camporeale.

Siden 2015, hvor familien opkøbte ca. 10 ha højtbeliggende parceller ved Etna, har de dyrket disse særlige marker, som nu virkelig begynder at vise resultater.

Markerne tæller ca. 7,5 ha på den nord-østlige side af vulkanen i ca. 650 meters højde ved Castiglione di Sicilia og ca. 2,5 ha. lidt syd for dette tæt ved Linguaglossa. Bortset fra ½ ha med særdeles gamle vinstokke er vinmarkerne plantet så sent som i 2016, hvorfor der er tale om meget "nye" vine, som har udpræget "Etna-typicitet".

Selvom familiens Etna-eventyr stadig må betegnes som nyt, opnåede deres to Etna-Vine allerede med årgang 2019 at



modtage henholdsvis 3 og 2 glas i Gambero Rosso. At modtage 3 glas i Gambero Rosso er en præstation i sig selv - men at modtage det så hurtigt er helt unikt.

Også Monica Lerner fra The Wine Advocate var ude med rosende ord, da hun i 2021 for første gang stiftede bekendtskab med domænet:

"Generazione Alessandro is a new addition to my coverage of Etna wines and is an up-and-coming producer worth keeping an eye on."

Man kunne foranlediges til at tro, at der her på det varme Sicilien frembringes fuldblodsvine med heftig koncentration. Det er dog slet ikke tilfældet her hos Generazione Alessandro, hvis vine hører til nogle af de mest elegante Etna-vine, vi har smagt.

Både den røde Nero Mascalese-baserede 'Croceferro' og den hvide Carricante-dominerede 'Trainara' er kendetegnede ved slank og nærmest svævende frugt, knasende sprød syre og udtalt mineralitet.

Lige sådan som terroirtro Etna-vin skal smage!