



Croceferro Etna Rosso DOC 2020

Producent:	Generazione Alessandro
Område:	Sicilien
Land:	Italien
Alkohol:	13,0
Drue:	Nerello Mascalese

Croceferro Etna Rosso er en lys og svævende elegant rødvin, der kan minde om en Pinot Noirs møde med en traditionel Nebbiolo.

Og som du kan se, er de flotte anmeldelser af denne årgang 2020 ikke helt tilfældige - for de forrige årgange har nemlig i den grad også imponeret vinanmelderne:

94 POINT | Houlbergs Vinblog (2019)

'Det er rå-lækkert og en etnawine, som absolut omgående vinder mit hjerte'

★★★★★ | Jyllands-Posten (2019)

'Ganske feminin, smagen er næsten helt pinotsk med en underspillet saftig, syredrevet struktur og mildt nappende tannin.'

92 POINT | Robert Parker WA (2018)

'Almost Nebbiolo-like quality. A terrific new discovery'

Vinen kommer fra højtbeliggende marker på Piano Filici-parcellen på nordøst-siden af Etna, hvor jordbunden består af både vulkansk sand og røde pimpsten. Et terroir med en helt særlig biodiversitet, der kan skabe 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 med håndkraft i de tidlige morgentimer, hvorefter druerne nænsomt er selekteret.

Druerne afstilles, presses nænsomt og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål i 12 dage, mens der udføres en daglig "punch-down" af skallerne. Vinen lagres herefter på henholdsvis 70% franske tonneaux og 30% stål i 12 måneder og slutteligt 6 måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Croceferro står med en lys, transparent kulør og indsmigrende "røde" aromaer af kirsebær, tranebær, hindbær, krydderier og underliggende mineralitet.

I munden svæver den sarte frugt med delikat lethed over tungen, mens den sitrende syre skaber en uimodståelig friskhed - og tanninerne viser en diskret kant.

Finalen er lang og fuldender på fokuseret vis denne feminine og uhyre elegante rødvin, som smager fantastisk nu, men som sagtens kan henlægges.

Druesammensætning:

Nero Mascalese

Robert Parker's Wine Advocate: **92 point**

Flaskehalsen: **93 point**

Houlbergs Vinblog: **93 point**

Wine Enthusiast: **92 point**

Falstaff: **92 point**

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

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!