



ПРИЛИКА: Сравняват разрушителната сила на вулкана Етна с опиянението на виното.



МАЙСТОРЛЪК: Вината на избите от Етна "Бароне ди Вилагранде" и на "Гамбино" са неустойими.



НЕУСТОЙМО: От червеното грозде "Нерело маскалезе" се правят чудесни вина.

Вулкан от неустойимо вино

изригва на Етна



ОТ **ВИОЛИНА ХРИСТОВА**, Рим

Сам по себе си вулканът Етна, издигащ се величествено в източната част на остров Сицилия, е спектакъл.

Изкачвайки го от различни склонове, туристът съзерцава бързо променящи се един след друг като кадри във филм прелестни пейзажи.

Моделирана от лавата земя, обрасла в ярки цветя и цветове, опияняващи с аромата си, лимонени горички, кестенови дървета, пинии и бреси стъпсват всички възможни сетива.

Почти на всяка крачка на човек му спира дъхът, наблюдавайки как

от разрушителната сила на вулкана и пепелта се е родила красотата във всичките ѝ измерения

А гроздето? А виното? Те също са незабравими. Огледало на наситения с минерали терен на Етна, лозята му дават още от античността началото на вино, което става известно не само в Италия, а и в цял свят. За разлика обаче от много други зони на Сицилия, които произвеждат десертно вино, еликсирите на Етна се пият по време на обед или вечерята.

"Етна росо", "Етна розато", "Етна бианко" и "Етна бианко суперiore" са четирите типа вино от вулкана, които през 1968 г. получават марката ДОК (деноминация за контролиран произход).

Безспорните "принцове" сред производителите на вино

от Етна са представителите на фамилията Николози Азмундо, правещи вино от XVIII век насам. Те пристигат по тези земи в края на 1600 г. заедно с други фамилии и със задачата да трансформират терена от ужасно идилично място в приятна градина. Така полка-лека Николози свързват историята си с лозята и с трансформираното от нея грозде във вино.

През 1726 г. император Карл VI Хабсбург дава на Дон Кармело

Николози титлата Барон на Вилагранде, откъдето идва и името на прочутата изба от Етна. През 1869 г. наследникът Паоло Николози завършва изграждането на нова изба, в която става възможно за пръв път разделянето на червеното от бялото грозде.

Дотогава не само на Етна, а и в голяма част от Италия винификацията на бялото и на червеното грозде се извършва заедно, в резултат на което се ражда и едно вино. Именно в тази изба обаче се поставя началото на бялото вино "Етна бианко суперiore".

През 1948 г. Кармело Николози Азмундо бугилира и първото червено вино "Етна росо".

По-късно един от най-известните експерти от италианската Академия на виното и лозята Алфредо Мария Мацей ще напише по този повод: Няма съмнение, че това вкусно и неустойимо вино се числи към най-изисканата италианска и даже световна винарска аристокрация.

То притежава висок градус от най-добрите характеристики, тъй като в молекулите му са магически укротени огънят на вулкана и мощта на "Циклопите..." (според легендите историята на Циклопите се свързва най-вече със Сицилия, която се смята, че са обитавали - бел. ред.)

Роденият преди 200 млн. години Етна се определя от мнозина за бащата на вулканите

Той безспорно влияе не само на



НАЧАЛО: Първата бутилка "Етна РОССО" е бутилирана през 1948 г.

климата, но и на терена, а като следствие и на лозята върху него. Изключително богатата на минерали почва и непрекъснатоменящият се климат са репавашките фактори не само за узряването, а и за количеството грозде и следователно за това на произведеното вино.

Намиращата се на източния склон на Етна изба "Бароне ди Вилагранде", която днес се управлява от патриарха на фамилията Карло Николози Азмундо, е разпростряна по подобие на амфитеатър на 700 м надморска височина.

Виното "Етна бианко суперiore" се прави изцяло от местния сорт кариканте. Бледожълтеникаво на цвят, то ухае приятно и свежо на ябълки. Комбинира се



КЛАСАЦИЯ: "Тинфео" минава за елгантно вино.

перфектно с рибни ястия.

Червеното вино "Етна росо" пък се произвежда от други местни сортове - нерело маскалезе (80%) и капучо (20%). То се бутилира 24 месеца след гроздобера. Рубиненочервеният еликсир ухае на горски плодове. Това е идеално за тлъсто и сочно месо вино - сицилианското свинско е направо като прегръдка за него.

Розовото вино "Етна розато" също не е за пренебрегване

Направеното от 90% нерело маскалезе и от 10% кариканте вино мирише на дюли и стои страхотно до чинията с варено или пък до пресни сирена или сицилианска капоната от патладжани.

Достатъчно е човек да пропътува близо час, съзерцавайки как божествени цветя са изникнали върху участъци от лава, за да стигне до друга изба, в която се ражда качествено вино.

На 900 м надморска височина на североизточния склон на Етна, където се намира прочутата изба "Гамбино", климатът е винаги екстремен и не признава средни положения.

Такива са дъждовете, такава е и амплитудата в температурите денем и нощем, такива са и ветровете. Това се отразява естествено и на терена, и на роденото от гроздето му вино. Пинии наред лозята, насаждения от индийска смокиня, внезапни експлозии и облаци от пушек, черна лава, ярка зеленина и какво ли не още се омесват в едно наоколо.

Виното, родено в тази изба, е два типа по подобие на виното, което се прави в Сицилия.

Първият е свързан с традициите на острова и със слънчевия му климат и варовикова почва, от която се раждат сортовете инзолия, катарато и неро д'авола.

Вторият тип произвеждано вино, пък е свързано с особеностите на Етна. "Тинфео" и "Кантари" са свежи и елгантни вина, плод на сортовете нерело маскалезе, нерело капучо, кариканте и катарато.

Всяка година от тази изба излизат над 100000 бутилки висококачествено вино и 75% от тях отиват в чужбина.

Неустойимо е "Кантари бианко", което се прави от червеното грозде нерело маскалезе, но винифицирано в бяло вино. Бледожълтото, с леки зеленикави оттенъци вино ухае силно на кедр и бергамот, но се долавя и нещо минерално.

Невероятно свеж и приятен дъх остава в устата ви след глътка от това вино

Виното "Тифео" от типа "Етна росо" пък се прави от нерело маскалезе и нерело капучо. Рубиненочервеният еликсир ухае едновременно на горчив шоколад, тютюн и кожа. Те се вливат хармонично в едно цяло, за да оставят приятен минерален и свеж вкус след отпиване.

За "Тифео" от типа "Етна бианко" пък се използват типичните сицилиански сортове катарато и кариканте. Това е бледожълтеникаво вино, носещо аромат на току-що набрани на полето жълти цветя и мимози. След това идва и усещането за лекия минерален вкус, типичен за Етна.



БЕЗ КОНКУРЕНЦИЯ: Вината от Етна нямат подобни.