

WINE TRADE

Vino di Anna Qvevri Rosso 2016

Producent: Anna Martens & Eric Narioo

Klassifikation: Vino da tavola

Druvsort; Huvudsakligen Nerello Mascalese, men även lite Nerello Cappuccio samt Alicante (Grenache).

Vitikultur: Druvorna kommer från en vingård belägen på 900–1000 meters höjd på nordsidan av vulkanen Etna. Därav vulkanisk jordmån. Alberello-planterade stockar (bush vines) som är över 100 år gamla. Ekologisk odling utan systematiska bekämpningsmedel.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar, 20 hl/ha. Klasarna avstjälkades för hand och druvorna gick direkt ner i olika 800–1500 liters *qvevris**. Vinet jäser och macererar med skalen i 2–4 månader. Efter att druvorna pressats blandas allt ner i en stor *qvevri* och det färdiga vinet får vila fram till september innan buteljering. Ingen klarning, filtrering eller tillsatt svavel.

Övrigt: Vino di Anna är resultatet av Anna Marten och Eric Narioo's kärlek till Etna och dess terroir. Anna är född i Adelaide och gjorde vin i Australien innan hon sökte sig till Europa 2001. Hon hamnade på Tenuta dell Ornellaia där hon blev kvar några år för att sedan börja arbeta åt Andrea Franchetti på vineriet Tenuta di Trinoro som ligger i Toscana. Franchetti's andra vineri, Passopisciaro, hittar vi på Etna och när Anna kände att det var dags för nya utmaningar igen var det naturligt för henne att flytta dit för att lära känna Siciliens landskap och förutsättningar. Vinbranschen ledde henne också till sitt förhållande med Eric, som äger och driver den framgångsrika importen Caves de Pyrènes i UK. Tillsammans har de nu sakta med säkert byggt upp ett litet viner och några hektar vinmark på Etna där de gör fantastiska, ärliga, ursprungstypiska viner.

**Qvevri*, ett annat ord för amfora, är handgjord i Georgien och skeppades till Etna för att där grävas ner i vineriet.

