

Grillo – Siciliens tystlåtna trotjänare.

Grillo är en grön druva som nog inte är helt bekant för de flesta. Efter en snabb sökning på Google kan vi konstatera att inte ens internet har fulländade kunskaper om Grillo. Så vad vet vi då egentligen om denna druva som så flitigt odlas över hela Sicilien?



En populär teori är att Grillo kom till Sicilien från Apulien och är en naturlig korsning mellan den aromatiska druvan Moscato di Alessandria och Catarratto. Importen av Grillo till Sicilien ska ha skett i samband med att den fruktade och härjande vinlusen drog in över Europa och ödelade mängder av vinodlingar, inte minst på Sicilien. Anledningen till att man tog med sig just Grillo ska ha varit för dess tålighet mot vinlöss och andra sjukdomar. Att Grillo även klarar av att odlas under höga temperaturer sågs förstås också som en klar fördel på den soliga ön.

Den mer troliga teorin är dock att Grillo inte alls blivit importerad, utan att den istället uppkommit på Sicilien.

Marsalavinets vän

En annan fördel med Grillo är att den producerar en stor mängd socker i druvorna om den skördas sent. Det gjorde att den blev en populär komponent i starkvinet Marsala, vars stil kan jämföras med Madeira. Marsalavinerna hade sin storhetstid mellan slutet av 1700-talet fram tills 1920-talet, då efterfrågan av vinet från hamnstaden med samma namn stegvis började sjunka.

Marsalavinet gick efter 1920-talet från att vara ett trendigt starkvin till att främst användas som ingrediens i matlagning. Marsalavinernas minskade försäljning har dock inte påverkat odlingen av Grillo på ön, snarare tvärtom. Odlare och producenter på Sicilien har tagit Grillo under sina vingor och genom förfinat vinmakeri har man lärt sig att producera fina viner på

denna druva.

Sicilien

Siciliens vinproduktion har historiskt sett kantats av kvantitet där kvalitén stått i skymundan. Vinproduktionen har varit och är fortfarande mycket stor och tillsammans med Venetien är Sicilien Italiens största och viktigaste vinregion. Kvalitetstänket har dock gått framåt oerhört mycket de senaste decennierna och Sicilien producerar idag en mängd högkvalitativa viner med export över hela världen.

Grillo fortsätter att växa

I takt med Sicilianarnas strävan efter viner av högre kvalitet så har Grillo blomstrat över hela ön. Grillo förekommer i nuläget främst i blends tillsammans med andra lokala druvor och speciellt tillsammans med Chardonnay, men även viner med 100 % Grillo produceras flitigt. Typiska karaktärsdrag i Grillo är starka, fräscha inslag av citrus, med en hög och nästan lite stram syra. Tropiska frukter är också en vanligt förekommande förnimmelse.

Pasqua Chardonnay Grillo

Pasqua Chardonnay Grillo är ett friskt och fruktigt vin bestående av 70 % Chardonnay och 30 % Grillo. I doften hittar du bland eleganta inslag av melon, persika och päron, en touch lagerblad samt toner av mandel och citrus. Smaken är ung och krispig med en fräsch syra som bär upp de försiktiga tonerna av citronzest, som är karaktäristiska för Grillo.



Pasqua Chardonnay Grillo Organic

Systembolagsnummer: 12438

85,00 kr

Till vinet rekommenderar vi lättare till medelkraftiga rätter av fisk och skaldjur. Varför inte till en halstrad rödingfilé med smörslungad potatis och citronsås?