

Nero d'Avola Sicilia 2023 - Mandrarossa

Un vino para disfrutar ahora mismo, pero va a resistir unos dos años.

Mandrarossa es un proyecto moderno que ha revolucionado la viticultura del sur de Sicilia, y su Nero d'Avola es el emblema de una nueva generación que busca expresar el Mediterráneo. La tradición en las isla y un carácter casi salvaje dan un vino brillante en todos los sentidos, en la nariz fresco y en la boca con buena acidez. Este 2023 es un reflejo de un año soleado.

Definitivamente un vino que demuestra que la autenticidad no necesita de reglas complejas. Legalmente hablando, estamos bajo el paraguas de la Denominazione di Origine Controllata (DOC) Sicilia, una denominación muy amplia que, en manos de productores como estos, logran expresar la uva y el clima sin tantas pretensiones adicionalmente a demostrar la influencia marítima de la isla y la potencia de la fruta de la uva. La ventaja en esta DOC es la libertad para innovar y capturar lo primario de la uva; la desventaja, que el nombre "Sicilia" en la etiqueta a veces no comunica la enorme calidad que puede alcanzar, como en este caso.

Los viñedos de Mandrarossa están cerca de la costa, donde el clima es marcadamente mediterráneo: inviernos suaves y veranos largos, soleados y ventilados por los vientos del mar, resaltamos especialmente lo de los veranos largos. Esta constante brisa es importante: permite una maduración constante sin perder acidez, evitando problemas de hongos y dándome uvas sanas que maduran un poco más lento. La Nero d'Avola, autóctona y reina de la isla, encuentra aquí una vino ligero, ácido, fresco, realmente son pocos los ejemplos de D'Avolas pesados, concentrados, acá reina la elegancia.

Sicilia ha sido históricamente una encrucijada de culturas, y este Nero d'Avola es justamente esa dualidad: la potencia solar del Sur en la concentración de fruta, pero con la ligereza y nervio de una mentalidad moderna.

En nariz, este 2023 es bomba de cerezas negras, agrás y arándanos, con notas de pimienta rosa y tomillo. Los taninos suaves y una acidez muy linda. Si hilamos fino podemos sentir un ligero salado al final de la boca, como muelle de playa.

Para maridarla, vamos directamente con una con algo muy sencillo que no necesite ni tiempo ni espacio para pensar, una pizza con pepperoni o salami picante puede funcionar inclusive una vegetariana del huerto o de burrata. Este vino está hecho para ser un lindo acompañante un buen anfitrión que te da toda la magia y que no necesita tener el protagonismo.

Por eso para este vino nos vamos con una película hermosa, donde la compañera del héroe es importante y hace de la película un show y una risa, el héroe no hubiese podido completar su búsqueda sin ella, una travesía llena de peligro y aprendizajes, acá los héroes son la compañía con la que van a disfrutar del vino, y el anfitrión será Dory, si, la película es Buscando a Nemo.