

Brianciforti dei Bordonaro Nero Davola, Sicilia, Italia

Sicilia es un paraíso para vino, pero definitivamente se divide en dos grandes lugares, al su oeste la región de Etna y al Noreste la región cercana a Trapani, en el borde de la isla, casi apuntando hacia Cerdeña y eventualmente hacia Barcelona, es una región muy diferente a la cercana a la punta de la Bota.

En esta región los viñedos están cerca al mar, una condición necesaria para poder hacer vinos, ya que el clima más alejado de la costa es muy caliente, lo cual sirve y ayuda a los vinos de producción masiva, Sicilia es la segunda región más productiva de Italia en cuando a cantidad de vinos, muchos de ellos de consumo masivo, muchas uvas también que van para mosto concentrado para usar como endulzante natural en el mundo o para destilados inclusive.

Nero D´Avola es la uva más importante de la región y de hecho del sur de Italia, a veces se le compara con la Syrah del nuevo mundo por sus notas ligeramente especiadas y ahumadas, pero lo que si es cierto es que es una bomba de fruta, con algo de especias y hierbas.

Este vino es justamente eso, una bomba de cerezas agrias, cerezas maduras y ciruelas, fresas, pero en el fondo, pueden encontrar hierbas y heno, muy interesante si uno se concentra y le da la atención que necesita. La acidez es un factor importante y de hecho es la manera de diferenciarlo del resto del mundo.

El maridaje no puede ser algo pesado, la carne al horno o a la parrilla se lo va a llevar por encima, la acidez hace que sea un vino muy lindo para cosas más fresca, por eso nos vamos con una Burrata en un Coulis de Mango de Azúcar.

Para el Coulis, solo tienen que agarrar un par de Mangos de azúcar, pelarlos y sacar la pulpa, y esta pulpa la van a llevar a la licuadora con aceite de oliva, mostaza Dijon, un poco de salsa soya, vinagre de manzana, pimienta y bastante sal, van a armar como una corona en el plato con la salsa y van a poner la burrata en el centro, después la

decoran a gusto, yo le puse una sal negra, tomates Cherry frescos y un mix de lechuga con rúcula y almendras tostadas.

Para la parte emocional, vamos a irnos con algo ácido y fresco, algo de fondo que no haga ruido, para que el vino sea el protagonista, este vale mucho la pena sentarse a analizarlo, por eso, vamos a tomarnos este vino escuchando “En algún Lugar” de Duncan Dhu, por que acá si que no hay un lugar donde no queme el sol, pero si voy a querer volver, cómo Jinete, pero volver.