

## Tour Aziendali

### A)- CANTINA SETTESOLI- Soc. Coop. Agricola

E' difficile per chi non conosce da vicino questa realtà siciliana, situata in territorio di Menfi, parte sud-occidentale dell'isola, potere rendersi conto di questo bell'esempio di cooperazione del sud d'Italia. Alcuni numeri meglio spiegheranno questa realtà:

1958 data di fondazione

1965 la Sottesoli conta 88 soci

1974 inizio imbottigliamento

85/89 iniziano le sperimentazioni in vigna

95/98 iniziano operazioni di marketing a livello internazionale

1998 prima vendemmia con nuovo progetto aziendale

2007 la Sottesoli è la piu' grande azienda vitivinicola siciliana

I soci conferitori di uve, seguiti in ogni fase delle lavorazioni nei vigneti, fin dall'impianto dai tecnici della cooperativa, sono :

1792 soci conferitori

3.000 lavoratori ed indotto

La Sicilia in totale ha qualcosa come 119.000 ha/vitati, l'Australia 150.000, la Sottesoli ha ben 5.722 ha/vitati= 5% di tutta la Sicilia, con una produzione attuale che si aggira intorno ai 16.000.000 di bottiglie.

I mercati internazionali ed interno, hanno dimostrato in questi ultimi anni preferenze per le tipologie bianche quali : Pinot Grigio, Sauvignon blanc, Viogner, Fiano, Grecanico.

Questo ultimo vino, il Grecanico, è un vino che invecchia bene, ed è al massimo della sua espressione dopo un anno di affinamento in bottiglia.

Negli ultimi 10 anni, la Sottesoli ha riconvertito ben 4.200 ha di vigneti, pari al 70% di tutta la sua superficie vitata, per puntare ad un costante innalzamento qualitativo dei suoi prodotti, e ad oggi risulta il PIU' GRANDE VIGNETO D' EUROPA.

Se oggi l'azienda ha raggiunto questi traguardi, buona parte del merito va sicuramente al Presidente Diego Planeta, uomo dal grande carisma ed intuito manageriale, al Direttore Salvatore Lo Petri coadiuvato dalla Dott.ssa Roberta D' Urso, persone di grande capacità operativa e soprattutto a livello umano ed interpersonale.

Abbiamo visitato l'azienda, con tecnologie all'avanguardia, ed un impianto di imbottigliamento che è capace di sfornare ben 15.000 bottiglie/ora.

La produzione viene commercializzata per il 40% in Italia, ed il 60% all'estero.

## **DEGUSTAZIONI**

1)-Grecanico 2007-gr.12

Un antico vitigno siciliano ora recuperato :

Vinificato solo in acciaio, si presenta nel bicchiere con un bel giallo paglierino in buona tonalità; note evidenti di banana, pulito, frutta esotica; bocca con una bella acidità, molto sapido, buona la Pai finale. Un bel prodotto, con un'ottimo rapporto Q/P:

euro 3,80 in cantina.( 86/87 )

2)-Viogner 2007- gr. 13,50

Paglierino carico, al naso necessita di ossigenazione, ed allora si apre bene; in bocca ha una bella acidità, con una nota amarognola in finale, buona la Pai. ( 85)

3) Furetto 2006-gr. 14

Ottenuto da uve chardonnay 80% affinate in barrique 20% di Fiano solo acciaio:

paglierino dorato; frutta matura e vaniglia; entra in bocca consistente, pieno nel centro bocca, si distende a meraviglia, armonico, godibile, non si sente l'alcol, equilibrato. Pai lunghissima. Un Grande vino ad un prezzo regalo : euro 6 in cantina ( 89/90)

4)Nero d'Avola 2006-gr.13,50 (solo acciaio)

Questi sono i vini che piacciono a me: bevibili, con un bel frutto in evidenza, ad un prezzo ottimo di 4,00 euro in cantina:

Colore granato scuro; bel naso pulito, con una buona ciliegia in evidenza, croccante;

in bocca è giustamente caldo, morbido, con tannini presenti ma fini, grande Pai ( 87/88);

5) Syrah 2006- gr.13,50- solo acciaio

Colore granato scuro; nota " pepata" tipica di questo vitigno; in bocca è morbido, caldo, tannini ben integrati, pieno e lungo. ( 86/87 )

6) Bonera 2004-gr.13,50- Blend Nero d' Avola Cabernet-Sauvignon

Il Nero d' Avola viene vinificato solo in acciaio ed il C.S. in barrique per 4 mesi:

Granato scuro; naso intenso, fruttato; in bocca è fresco di acidità, caldo nel centro bocca, morbido con tannini fini, chiude con una Pai lunghissima che sembra interminabile( 87/88)

7) Cartagho 2005- gr. 14

Nero d' Avola 100% affinato in barrique:

Granato scuro; bel profumo di frutta matura, speziato; bocca intensa, emerge una piacevole nota di liquirizia, caldo, armonico, con tannini morbidi, di stile internazionale( 88);

8) Vendemmia Tardiva

Viogner- solo acciaio

Dorato intenso; naso di nocciola e frutta candita; in bocca è giustamente caldo, equilibrato, dolce ma non stucchevole. Ha una acidità di 7,5 gr/lit con 110 gr/lit di zuccheri residui, ad un costo ottimo di soli euro 7,20 in cantina, per bottiglia da 0,5 litri. ( 88 )

## **B) Cantine Rizzuto**

Una azienda che ha iniziato ad imbottigliare in proprio solo da pochi anni, con una nuova cantina in fase di ultimazione, in un contesto ambientale/paesaggistico tra i piu' belli della Sicilia, una vera oasi di pace, in mezzo ad ulivi, 50 ha di vigneti di proprietà ed eucalipti.

Abbiamo qui degustato alcuni vini, tra cui :

## 1 ) -VINO PICONELLO

Uve: Grillo

Vigneti in agro di: Cattolica Eraclea (Ag)

Anno d'impianto: 2000

Densità per ettaro: 5200 ceppi

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di vendemmia: 2005

Imbottigliato: 8 Marzo 2006

Maturazione: Acciaio Inox

Grado alcolico: 12,5% vol.

Sapore: Sapido, leggermente minerale

Profumo: Fragrante, con note floreali

Colore: Paglierino carico

### Degustazione

Il vino si mostrava nel bicchiere di un paglierino in media tonalità; è risultato nettamente migliore il vino con un anno di affinamento in bottiglia, infatti questa tipologia di vino va invecchiata alcuni anni, per esprimersi al meglio: naso di frutta matura, con una buona mineralità; intenso e persistente al gusto. Buona la Pai finale

( 85/86 )

## 2)- VINO IBISCO

Uve: Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vigneti in agro di: Cattolica Eraclea (Ag)

Anno d'impianto: 1997

Densità per ettaro: 4880 ceppi

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di vendemmia: 2003

Imbottigliato: 8 Aprile 2005

Maturazione: 16 mesi in barriques di rovere francese

Grado alcolico: 14% vol.

Sapore: Rotondo e persistente

Profumo: Marasca, Frutti di bosco

Colore: Rosso rubino

Di colore rosso granato in bella tonalità; al naso netto il sentore di marasca e frutti rossi; in bocca equilibrato, tannini ben integrati, una beva scorrevole e piacevole.

Buona e medio/lunga la chiusura di bocca.

( 86/87 )

### **C) AZIENDE MICELI**

Ignazio Miceli, fondatore dell'azienda, che tanto ha fatto per la rinascita del vino siciliano nel Mondo, imponeva regolari degustazioni cieche e ripetute, dei vini aziendali e degli altrui, affinché queste esperienze fossero di critica e di stimolo a contribuire sempre con maggiore passione ed entusiasmo alla creazione di vini sempre grandi e innovativi.

Oggi, mancato lui, il testimone è passato a suo cugino Giuseppe Lo Re che insieme a Gianni Tartaglia continua la sua opera con la squadra di sempre. Se gli uomini passano a volte i sogni restano, e così è stato per queste persone.

Ho molto apprezzato la filosofia produttiva, ed il risultati della degustazione in cantina , me ne hanno confermato la validità, di aspettare ad imbottigliare e commercializzare i prodotti, solamente quando sono pronti al punto ottimale. In un contenitore d'acciaio uno dei titolari, il simpatico e cordiale Sig. Gianni Tartaglia, ci faceva notare come sia ancora in fase di affinamento un viogner-selezione annata 2004, e farò il possibile per degustarne un paio di bottiglie, appena pronto. L'azienda raggiunge oggi circa 1 milione di bottiglie, ed ha una realtà produttiva, anche in quella magnifica isola che è Pantelleria, con alcuni dammusi da locare ai visitatori appassionati.

Senza nulla togliere alle altre aziende, di cui ho potuto provare i pur ottimi prodotti, è stata questa l'azienda che piu' di ogni altra mi ha coinvolto da un punto di vista puramente sensoriale/degustativo. Alla fine credo che degustare una serie di vini, e preferirli ad altri, sia come ammirare una donna e ritrovarvi ( o volere immaginarvi ) quel qualcosa in piu' di eleganza, finezza,

personalità, e se vogliamo “ Classe “ che magari in un'altra anche piu' appariscente e piu' bella, non siamo riusciti a scorgere : De Gustibus.

## DEGUSTAZIONE

### 1)-Foravia- Igt- Viogner 2006-gr. 13,50-

Giallo paglierino; in bocca è fresco; molto intenso al naso ( e questo è quanto facevo notare alla fine della degustazione, ed è una caratteristica di tutti i vini aziendali ! ), con profumi originali ed insoliti; in bocca è intenso, sapido, con una buona bevibilità, ed una Pai medio/lunga. Questo è un vino da invecchiare almeno 5/6 anni. I vitigni che compongono questo delizioso vino sono 80% Viogner 20% Gros Manzena-vitigno francese- Mentre il Viogner ha una acidità di soli 4 gr/Lt, l'altro vitigno ha ben 8 gr/Lt, e quindi apporta freschezza e longevità ) Euro 5,00 in cantina ( 87/88 )

### 2)-Irm 2006- Moscato- gr.13-

Un moscato di Alessandria o Pantelleria vinificato senza residuo zuccherino, quindi secco: naso intenso ed aromatico, tipico delle uve di partenza, con profumi accentuati di rosa; in bocca è secco, nel finale nota amarognola tipica, sapido, un vino di mare.

Un bel prodotto originale ( 86/87 )

### 3)-Nero d'Avola 2005-Igt-gr. 13,5-

Rosso scuro, con riflessi violacei di bell' impatto visivo; profumi intensi ( Sic ! ) tipici e caratteristici, che richiamano la marasca e la ciliegia; in bocca entra caldo, tannini morbidi, tipico che rispecchia bene il territorio siciliano. Una piccola parte della massa, circa il 15%, viene affinato in barrique ( 87/88 )

### 4)- Cabernet-Sauvignon 2005- gr. 15-

Bel colore invitante ; naso intenso, floreale, fine ; in bocca è caldo, morbido, piacevole, tannico con una Grande bevibilità, buona la Pai finale. A fine degustazione di ogni vino, ricopiavo dall'etichetta i dati del vino, e quando ho riportato ai presenti, colleghi giornalisti , la gradazione alcolica di questo vino, siamo rimasti tutti meravigliati : l'alto tenore alcolico non si avvertiva affatto, e questo

è prerogativa solo dei Grandi Vini in equilibrio sensoriale. Una piccola parte viene affinata in barrique ( 90/92)

5) Majo San Lorenzo-2005-Igt-Cabernet/Sauvignon Merlot- gr. 14,50

In percentuali del 50% per ogni vitigno, questo prodotto è da provare assolutamente: di colore granato scuro; con un grande ed intenso profumo ammaliante; in bocca è gradevole, frutta polposa, vivo, piacevole, con una straordinaria beva : GRANDE PRODOTTO

( 91/92 )

6) Nun 2005-gr.14- Passito di Pantelleria-

Colore ambrato; tipico il profumo, di fichi secchi, frutta candita, dateri; migliore in bocca dove ci regala il meglio, tutto il sole, il vento caldo di Pantelleria sono racchiusi in questo piccolo contenitore di vetro, per il nostro massimo piacere. Un vino dolce ma non stancante, molto piacevole e buono. Con un residuo zuccherino di 130 gr/lt ha una acidità di 5,20 gr/lt.

( 90 )

#### **D) Azienda Firriato**

Conosco questa azienda da molti anni, quando non ancora conosciuta si era affacciata sul mercato nazionale ed internazionale, e passi da gigante ne ha fatti davvero tanti, bravi i loro titolari Sig.Salvatore Di Gaetano e signora Vinzia la moglie.

L'avventura Firriato inizia intorno al 1982, con la valorizzazione fin da subito, anche quando non erano di moda, dei vitigni autoctoni dell'isola. Nel 1994 la svolta vincente, un gruppo di enologi australiani e neozelandesi apportano in azienda nuove tecnologie, riuscendo così a coniugare più quantità ad una sempre maggiore qualità. Gli ha vitati attualmente sono 300 ma nel breve periodo si arriverà a qualcosa come 500, con una produzione oggi attestata intorno ai 5.000.000 di bottiglie, con un impianto moderno di imbottigliamento che raggiunge gli 80.000 pezzi al giorno.

Degustazione

1)-Altavilla- Grillo 100%- 2007- gr. 13,50

Buon naso fruttato, in giovane è ancora giovane, immaturo, è appena stato imbottigliato. Un vino che darà il meglio tra 2-3 anni sicuramente. Da acquistare ora e dimenticarlo in cantina, grande evoluzione in prospettiva. ( 84 )

2)- Chiaramonte- 2005- gr. 14-Nero d' Avola- Igt-

Colore rosso granato scuro; bel naso fruttato con note speziate; tannini morbidi, una bella spalla acida in evidenza ( vino da lunga durata ! ). ( 85 )

3)- Sant' Agostino 2005-Igt Sicilia-

da uve Nero d' Avola e Syrah in pari quantità: colore rosso rubino in bella tonalità;naso di buona intensità; in bocca emerge una nota di liquirizia piacevole, con una nota amarognola nel finale. Buona la Pai finale ( 85/86 )

4)- Quater 2005-Igt Sicilia-

Ottenuto da 4 vitigni autoctoni : Nero d' Avola, perticone, Frappato e Nerello Cappuccio: bel colore rosso scuro; naso elegante e fruttato ( dal vitigno Frappato ),fresco, buona acidità, piacevole e lungo. ( 86/87 )

5)- Harmonium 2005-gr. 14- Igt Sicilia-

Nero d' Avola 100% : rosso scuro; naso tipico e varietale, dove si ritrova la territorialità siciliana; bella bocca intensa di liquirizia e spezie, giustamente tannico, morbido, buona Pai. Un bel prodotto che già conoscevo, e che in una degustazione “ alla cieca “ durante la mia prima Sicilia En Primeur 2006, era spiccato tra i migliori. Una conferma

( 87/88 )

6)- Ribeca 2005-Igt Sicilia-

da uve 60% Nero d' Avola 40% Perticone, un vitigno autoctono siciliano , ora recuperato e che, ad oggi mentre scrivo solamente 4 aziende dell'isola vinificano in purezza con buoni risultati.

Rosso scuro; naso intenso, con note di barrique tostate, filo conduttore che ritroviamo in ogni vino rosso, buona acidità, leggera liquirizia, buona Pai finale. ( 86/87 )

## **E)-Donnafugata**

Una delle aziende piu' conosciute nel panorama vitivinicola siciliano, per quel grande prodotto di Pantelleria che è il Ben-Ryè, figlio del vento in arabo. Tre anni fa ero stato in visita alla cantina di Contessa Entellina, mentre in questa occasione sono stato nella sede principale dell'azienda di Marsala. Nuova la barricaia, scavata sotto il livello stradale per diversi metri, in una struttura di cemento armato, con umidificatori regolati da appositi computer.

Sempre all'altezza dei vini e del nome, il ricevimento in cantina, dove tra i tanti vini a disposizione, di cui già ho scritto alcuni anni fa, ho molto apprezzato i vini base, vinificati in botti di cemento vetrificate all'interno.

### 1)- Anthilia 2007-Igt Sicilia- 50% Ansonica 50% Catarratto

Al naso è molto intenso, di grande forza ed eleganza, da stare minuti ad annusarlo; in bocca è di grande piacevolezza, con una grande bevibilità, molto intenso. ( 88 )

### 2)-Sedàra 2006- Igt Sicilia- Nero d' Avola

Vinificato solo in cemento vetrificato; rubino chiaro, molto profumato, dove si ritrova il territorio ed il vitigno, caldo nel centro bocca, con una beva scorrevole.

Tra i piu' apprezzati, pur nella sua " semplicità " nero d' Avola ( 86 )

### 3) Ben Ryè-2006- gr. 14- Passito di Pantelleria-

Una conferma, una certezza : ormai credo lo potrei riconoscere anche " alla cieca ", tra altri 10 Passiti di Pantelleria, dal naso : intenso e nello stesso tempo fine ed elegante, di classe, il VERO passito di Pantelleria in versione moderna, con uno stile aziendale inconfondibile, vincitore alcuni anni fa al CMB della GRAN MEDAGLIA D' ORO, e per primo lo comunicai alla azienda; ambrato al colore, naso che rispecchia la tipologia, note di frutta candita, fichi secchi, uva passa in primis; bocca calda, densa, armonica, piena e godibile, che si dispiega a meraviglia, dolce ma mai stancante, molto persistente. Un vino da meditazione, non esiste a mio avviso, abbinamento che ne possa aumentare la piacevolezza, ogni cibo ne andrebbe ad inficiare la grande piacevolezza di beva. Unico abbinamento consigliato : la persona amata, il resto viene da sé.

( 91/92 )

## **F ) Azienda Rallo**

Questa azienda si trova a Marsala, proprio di fianco alle storiche cantine Florio, di fronte al mare. Infatti questi locali erano di proprietà della famiglia Florio, poi una parte sono passati con gli anni ai Rallo, dell'omonima famiglia che oggi è proprietaria del marchio Donnafugata. Questa azienda del marsalese, la Rallo, è stata poi ceduta nel 1997 al sig. Andrea Vesco, che ne ha conservato e mantenuto il marchio storico : Rallo, ma nulla ha a che vedere con la famiglia Rallo di Donnafugata ( spero di essere stato abbastanza chiaro..! ).

La cantina storica da sola vale il viaggio, ed attualmente la produzione si attesta intorno ai 2.000.000 di bottiglie.

Ho molto apprezzato i vini di tipologia bianca, tra cui:

### 1)- Muller Thurgau- Igt Sicilia- gr. 14-

Colore paglierino di media intensità; naso intenso ed elegante di frutta a pasta bianca, mela su tutte; in bocca ha una straordinaria bevibilità, l'alcol non si avverte minimamente, intenso e piacevole. Un prodotto che si è aggiudicato la medaglia d' Oro al Concorso dei Muller in Val di Cembra. ( 88 )

### 2)- Carta d' Oro-Alcamo Doc-gr. 12-

paglierino in media tonalità; fresco e fruttato al naso; gradevole all'abeva, scorrevole, equilibrato, di buona intensità e persistenza. Un vino da aperitivo, ed da tutto pasto nella stagione estiva, con piatti di pesce e verdure. ( 86 )

Abbiamo poi degustato “ alla voilè “, per scarsità di tempo, tutta una serie di marsale, passiti di Pantelleria di buona fattura, da provare assolutamente, qui siamo nella patria delle Marsale.

## **G)- Caruso e Minini**

Una azienda che ho conosciuto tre anni fa, alla prima edizione a cui ho partecipato dell' En Primeur, che si stà imponendo all'attenzione degli osservatori nazionali ed esteri, per tutta una serie di validi prodotti. Impeccabile l'organizzazione aziendale, alla cui direzione è il bravo Leonardo Nicotra ( ex Firriato ), supervisionata dal Dott. Stefano Caruso uno dei proprietari, persona dai modi sempre gentili ed eleganti.

Degustazione

1)-Grecanico 2007-

Il grecanico è un vitigno autoctono siciliano, molto difficile da coltivare e vinificare, per la sua buccia sottilissima, che non ammette errori.

Paglierino di media intensità; sprigiona dei bei profumi di banana e frutta matura; in bocca ha una bella freschezza, con leggeri tannini nel centro lingua, bella acidità e lunga Pai. ( 86/87 )

2)- Inzolia 2007

Giallo di buona intensità; profumi di frutta matura a pasta gialla, banana; bocca più intensa del precedente, pieno e godibile, molto persistente, con una bella spalla acida.

Un bel prodotto. ( 88 )

3)- Viogner 2007- gr. 13,50- Linea Feudo dei Venti-

Giallo paglierino carico; bei profumi tipici fruttati e freschi; molto persistente, equilibrato, un vino di grande intensità che regala belle soddisfazioni : UN GRANDE VINO ( 89 )

4) Isula- 50% Chardonna 50% Catarrato-Inzolia

Giallo dorato; al naso necessita di ossigenazione; in bocca è intenso, gusto internazionale, buona Pai. ( 86/87 )

5)- Timpune- Grillo 100%- 2007- gr. 13,50-

bel paglierino carico; naso intenso di frutta bianca matura; in bocca è intenso, si sente la sua giovane età, leggermente tannico. Necessita di affinamento in bottiglia per qualche anno. Viene fermentato in tonnaux ( 86 )

6)- Nero d' Avola 2006

bel rubino, di media tonalità; profumi fruttati, floreali e tipici; in bocca entra fresco, leggermente asciugante nel centro bocca, nota amarognola in chiusura, un prodotto beverino di media complessità. Vinificato solo acciaio. ( 85 )

7)-Shiraz- Feudo dei Venti-2006- gr. 14

Appena imbottigliato, si presenta di un porpora in invitante tonalità; bella la nota “ pepata “ avvertita al naso, tipica del vitigno; in bocca è leggermente asciugante, leggermente acido, con tannini abbastanza morbido. Necessita di un buon affinamento in bottiglia. ( 86/87 )

8)- Perricone- Sarchia- 2006- Igt gr.14-

Bel rosso granato scuro; naso originale e particolare, unico da provare; necessita di ossigenazione; in bocca è tannico, con note piacevoli di liquirizia, leggermente astringente, di buona beva. Da provare per la sua originalità. ( 85 )

9)-Cutaia 2006- Blend di Nero d' Avola Shiraz Cabernet/sauvignon

Prende il nome dalla contrada dove sono allevati i vigneti, ed i Cuti in dialetto siciliano, sono i sassi che si trovano in mezzo ai vigneti, proprio come nelle Grave del Friuli:

Rosso granato; bellissimi i profumi; buona la bocca, anche se leggermente astringente, tannini integrati, pieno e godibile. ( 87/88 )

## **DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR ANNATA 2007**

Oltre 100 giornalisti accreditati, di cui 50 stranieri ed altrettanti italiani, un colpo d'occhio notevole, nella sala conferenze del baglio Oneto di Marsala, costruito di recente sulle colline intorno a Marsala, dalle cui vetrate si scorgono le isole Egadi, con Favignana in primo piano.

Al tavolo dei relatori il Presidente Assovini il Conte Lucio Tasca d' Almerita e l'enologo Riccardo Cotarella, tra i piu' famosi e conosciuti in Italia ed all'estero.

Sei i vini bianchi in degustazione, 15 i vini rossi e due vini dolci dell'ultima vendemmia 2007, per attestare il Rating dell' annata. Sono stati esclusi di proposito i vitigni internazionali. Noi italiani mettiamo troppa enfasi all'uva, dobbiamo parlare del territorio, cosi' come fanno i francesi che parlano di zone di provenienza. Il nostro patrimonio sono i nostri territori, altri ci potranno “ rubare “ le uve : nero d'avola, grillo ecc. , ma non potranno mai “ rubarci “ i il sole ed il territorio della Sicilia.

Autoctono è, nella nuova e piu' moderna accezione del termine, un VITIGNO CHE SI ADATTA AL TERRITORIO E LO RISPESCHIA.

1)-Vino in degustazione : DOC ETNA BIANCO-CT- Carricante-

Paglierino chiaro; mineralità e salinità, agrumi, freschezza che porterà longevità, buona acidità essenzialmente malica , poco alcol e poca glicerina, estratto 16 gr/lit ( 84 )

2)-Inzolia-Sauvignon blanc-Igt Sicilia- PA-

Gran bel profumo aromatico; buona spalla acida; mela verde, un po magro di corpo (86)

( Per Cotarella il sauvignon non ha apportato benefici )

3)-Voigner-IGT Sicilia-TP-gr. 14,5-

Estratto 24/gr, con una bella acidità malica, piu' che tartarica. Non è da invecchiamento, e da NON passare in legno, perderebbe il suo frutto.

Bel colore giallo paglierino con riflessi dorati; naso intenso di frutta matura, dolce, ricco e mediterraneo; bel corpo pieno, Pai lunga.

Il territorio siciliano rende il Viogner UN VINO SICILIANO e quindi autoctono.( 87/88)

In nessuna parte d' Italia raggiunge questi livelli di qualità e piacevolezza.

E' stato il Prof. Scienza a consigliare di impiantare questa tipologia in Sicilia, per nostra fortuna !

4)-Catarratto-PA-

Bel colore; bassa acidità, essenzialmente tartariche; buoni profumi, sull' Etna potrebbe dare buone acidità, buona la Pai.( 85 )

5)-Grillo-TP-

bel giallo intenso; profumi netti intensi, minerali quasi iodati, di zolfo; alto contenuto in acidità. Bella performance in condizioni estreme di allevamento, bocca piena, fresco, con una acidità di 6,5 gr/lit.( 87 )

(questo vitigno è stato impiantato in Israele da Riccardo Cotarella, in una azienda statale israeliana, e diventerà Israele Grillo)

## 6)-Fiano

In Campania ha una bassa acidità, dolcetto, un vino per tutti; naso medio; grande bocca

Questi i parametri chimici : acidità 6,80; 27,5 estratti, alcol 15 gr. ( 88 ).

Un rosso travestito da bianco.

Con il fiano campano, non ci azzecca niente, e tra la triade Falanghina e Greco di Tufo è il piu' semplice, il piu' " dolcino " anche se è secco. Autoctono è quel vitigno che rappresenta un territorio, in questo caso parliamo di Sicilia Fiano.

## VINI ROSSI

### 1)-Nero d' Avola- Palermo-

Bellissimo colore; in bocca ha una bella bevibilità: frutto, morbido, immediato : acidità piu' basse, piu' morbidezza. La vendemmia 2007 non permette una grande maturazione fenolica ( 86 )

### 2) Nero d' Avola- Ragusa-

Questo vino ha 35/gr di estratto, quasi come un amarone; emerge al naso la ciliegia, la prugna, una bella finezza; pieno, corposo, frutta matura ( 89/90 )

### 3)-Nero d' Avola-Trapani-gr. 12-

Profumi intensi; frutto, ciliegia; acidità in evidenza, senza malolattica; leggerino e beverino, sottile e breve ( 84 )

Non identifica un territorio, ma scelte di mercato.

### 4)-Nero d' Avola-Palermo-

Colore scuro, violaceo, molto bello; rispecchia il terroir; fine, corposo, frutto, dolce, tannini morbidi ( 88 ).

E' il piu' tipico dei nero d'avola, carattere varietale, e non è da invecchiamento.

5)-Nero d' Avola-Siracusa-

Gr. 15 e piu'; piu' povero di antociani; in bocca è caldo, tannini morbidi, bella beva . Uve troppo mature e produzione per pianta contenuta.( 87 )

6)- Nero d' Avola Tannat

Dopo 20 minuti è “ esploso “ al naso; molto scuro; bel naso, frutta matura, ciliegia; in bocca ha una bella freschezza, con una nota amarognola ed una bella bevibilità.

Ma non c'è espressione varietale ( 87 )

7)-Cerasuolo di Vittoria Docg-Ragusa-

Naso aromatico, floreale; bocca delicata, bella acidità, fine ed elegante. Un vino “ femminile “ ed elegante. ( 90 )

8) Doc Etna Rosso-Catania-

Nerello mascalese 5% nerello cappuccio

Note affumicate al naso; bocca equilibrata, tannini tra il nebbiolo ed il pinot nero; bella bevibilità, finezza ed eleganza. Squilibrio nel rapporto con il legno, bella tannicità, giustamente caldo ( 88 )

9)-Doc Etna Rosso- Nerello mascalese 20% nerello cappuccio

Naso di buona intensità; bocca giustamente tannica, leggermente asciugante, bel frutto, Pai media. Piu' rotondo, piu' robusto del precedente, leggermente abboccato, ma senza zucchero.( 87/88 )

10)-Igt Nerello Cappuccio

Rosso rubino in bella tonalità; floreale ed elegante al naso; bocca in equilibrio, morbida, piu' esile dei precedenti, bella bevibilità. ( 86/87)

11)- Perricone- Trapani-

naso intenso, originale, da provare; in bocca è leggermente verde, astringente, corto; molto buono al naso, un po meno in bocca. ( 85)

12)-Igt Sicilia –Merlot-Ragusa-

Intenso, al naso nota vegetale, tipico; bocca giovane ma piacevole, tannini in integrazione, di qualità. ( 88 )

13)-Frappato- Ragusa-

GRANDE naso floreale, fine e delicato; in bocca è esile, di corpo magro, beverino. Molto migliore al naso che ammaglia. ( 86 )

14 )-Igt Sicilia Cabernet/Sauvignon- Palermo-

Nota vegetale e tipica al naso; è giovane, ma di bella qualità e piacevole, di buon equilibrio sensoriale. ( 88 )

15)-Syrah-Agrigento-

bellissimo colore; frutta nera, matura, eleganza, bella beva, buoni tannini giovani, ma di buona grana. Elegante. ( 87/88 )

## **VINI DOLCI**

16) Igt Sicilia – Frappato- Ragusa-

Rubino chiaro; note di caramella al naso, talco, cipria, profumi femminili; bocca esile, in equilibrio, un esperimento originale; un vino dolce e beverino non stancante.( 86/87 per il bel naso )

17 ) Doc Passito di Pantelleria- Trapani-

Giallo ambrato; leggera nota di volatile al naso, dovuta alla sua giovane età, uva passa e fichi secchi, miele ; in bocca è denso, pieno, di buona fattura anche se risente della giovane età, lunga Pai ( 92)

## ASSAGGI AI BANCHI DEI PRODUTTORI

Nel pomeriggio del sabato, dopo la bella ed interessante degustazione En Primeur, di cui sopra, ho assaggiato alcuni prodotti direttamente al banco dei produttori, ma come sempre queste degustazioni sono piu' motivo di scambi di informazioni, tra produttore e giornalisti, un momento di conoscenza e di approfondimento delle varie realtà aziendali.

### 1)-Azienda Bugnano

Una azienda che è al 2° anno di imbottigliamento, e che già ha fatto registrare buone produzioni:

a)-Vino Naisi 2006-75% nero d' Avola 25% Tannat, che è un vitigno di origine Uruguaiana:

naso intenso e bocca morbida. Un prodotto interessante che esce da questa nuova cantina a circa euro 5,50 ( 88);

b)-Honoris Causa 2005- N.D. Syrah

Bellissimo colore; naso " pepato", grande bocca

Un grande vino ad euro 9,50 ( 90 )

### 2)-Azienda Agricola Cali'

Il giovane titolare di questa azienda è un farmacista, con la passione del vino, una persona molto cordiale e disponibile:

a)-vino Mandragola-Uve Frappato 100%-

Le uve frappato hanno una carica aromatica, intensità e finezza di profumi, che ogni volta mi inebriano il naso, resterei minuti interi ad " annusare " :

naso inebriante; in bocca è tannico, con una buona persistenza. Nettamente migliore al naso, che in bocca ( 85 )

b)-Manene-2005-

Dal nome del titolare, di nome Emanuele, che da piccolo così' pronunciava il proprio nome: sempre belli i profumi; in bocca è fresco con una bella bevibilità, tannini morbidi, buona acidità ( 86/87 )

c) Violino 2006

bel naso elegante ed originale; in bocca è fresco, giustamente tannico, è marcato dal territorio di provenienza, originale e “ tipico “ ( 87 )

3) Azienda agricola Cos

Qui ci sarebbe da scrivere molto a proposito di questa azienda, del modo di produrre le uve e di vinificarle: anche il bianco a contatto con le bucce alcuni mesi, in anfore di terracotta interrate ( Gravner insegna ), con il non trascurabile fatto che, i vini sono quasi privi di SO<sub>2</sub>, la sostanza che personalmente detesto in un vino, pur comprendendone l'utilità:

a)-Vino Phitos 2006-gr.13-Cerasuolo di Vittoria Docg

Originalissime queste bottiglie, tutte piu' piccole e larghe del normale, quasi a sembrare 0,500 lt: 5 mesi di vinificazione sulle bucce in anfora di terracotta, si presenta di un bel rosso rubino chiaro, bel naso, con un corpo esile ( questa è la caratteristica del Cerasuolo di Vittoria N.D. Frappato ) ( 86/87 );

4)-Azienda Feudo Disisa

Vino Tornamira 2004-gr.14-

Blend di varie uve, con un naso che necessita di arieggiamento; ha una gran bella beva morbida, calda, con bei tannini integrati. Un bel prodotto ( 89 )

5)-Azienda Feudo Montoni

Già avevo incontrato questa azienda, ed il suo giovane titolare Fabio Sireci, alla mia prima partecipazione della Sicilia EP del 2006, quando il suo Cru di nero d'avola Vucrara, era emerso in degustazione alla cieca, come uno dei migliori, ed in questa occasione ho assaggiato il vino base:

a)-Nero d' Avola 2005- gr. 13,50-

Vino di buona struttura, elegante, con una bella bocca, tannini fini, buon corpo, e chiude con una bella Pai ( 88/89 )

6)-Azienda Masseria del Feudo-

a)-Vino Il Giglio-N.D. 2006- gr. 12,50

Per scelta aziendale i vini vengono prodotti con basse concentrazioni di alcol:

naso insolito e delicato; in bocca è fresco, “beverino”, di poco corpo ( 84 )

b)-Rosso delle Rose 2004- N.D. Syrah

Rosso di media intensità, in bocca è morbido, tannini ben integrati di grana fine, buona Pai ( 86 )

7)- Azienda Marabino- Noto-

)- Vino Don Pasquale Nero d' avola 2006: vino con un bel frutto , di semplice beva, note di liquirizia nel centro bocca, caldo, buona Pai ( 86/87 )

## CONVEGNO CONCLUSIVO

La relazione del prof. Scienza Attilio l'ho pubblicata al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=3387>

mentre la sintesi dell'intervento del prof.Giampaolo Fabris al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=3390>

Oltre ai saluti delle autorità intervenute, mi preme riportarvi la relazione tecnica del dott. Riccardo Cotarella, nei punti piu' salienti.

Si è soffermato sul concetto di Terroir, puntualizzando che piu' che dal terreno, è determinato da chi lo ABITA, l'uva viene alla fine del percorso. Sono le persone che fanno la storia di un territorio, e non bisogna confondere le tradizioni con le brutte abitudini. Se le tradizioni non sono accompagnate da cultura e scienza, rischiano di diventare controproducenti.

Il territorio siciliano va diviso in 6 macro-zone vitivinicole:

1)-Palermo-Trapani-Agrigento

2)- Centrale

3)- Sud Catania-Caltanissetta-Ragusa

4)- Etna

5)- Pantelleria

6)- Eolie

Nel giro di appena 50 anni, che da un punto di vista viticolo sono pochissimi, oggi possiamo contare su circa 200 portainnesti, per cui è possibile e necessario scegliere quello più appropriato ad ogni situazione pedoclimatica.

In Sicilia, come in nessun'altra parte d'Italia, la vendemmia inizia ai primi di agosto, con le varietà più precoci quali lo chardonnay, muller ecc. , per terminare a fine ottobre nelle zone più alte, quali sull'Etna, durando complessivamente ben 3 mesi.

Nella annata 2002 non sono stati prodotti grandi vini rossi, ma qualche eccezione c'è stata, come ad esempio i nero d'avola della provincia di Agrigento, che sono stati favolosi,; mentre nel 2007 si è perduto il 40% del prodotto, a Trapani anche in misura maggiore, in certi casi si è perduto il 100% a causa degli attacchi di Peronospora.

Si è passati dai 7 ml/hl del 2006 a 4,2 ml/hl del 2007.

Tra tutti i vitigni in purezza a bacca rossa, solamente i nerelli hanno dato risultati soddisfacenti; il grillo tra le tipologie bianche è stupendo, mentre il catarratto bisogna allevarlo in collina, per aumentarne l'acidità.

**Roberto Gatti**