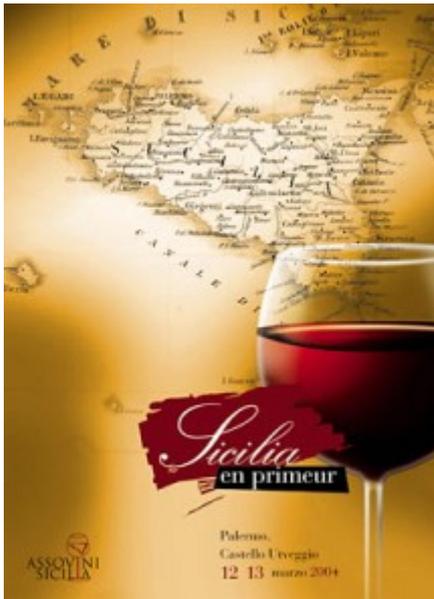


SICILIA EN PRIMEUR 2007 : DEGUSTAZIONI E CONSIDERAZIONI

Si è svolta nella splendida cornice di Taormina dal 21 al 27 marzo 2007, la 4° edizione di Sicilia En Primeur, organizzata in maniera impeccabile dall' Assovini, condotta dal dott. Giuseppe Longo e diretta da quest'anno dal dott. Elio Marzullo. La Presidenza vede alla guida di questa organizzazione , il Conte Lucio Tasca D'Almerita, figura carismatica ed allo stesso tempo cordiale e disponibile con chiunque lo avvicini.



L'Assovini è una associazione composta da 65 produttori di vini siciliani tra i migliori sicuramente, presenti ed operanti in Sicilia, e per rendervene conto potete visualizzare l' elenco direttamente al link:

<http://www.assovinisicilia.it/default.asp?page=iscritti>

La Sicilia di cui ne ero innamorato, ancora prima di visitarla, per i suoi magnifici vini, vedasi a tal proposito il mio precedente articolo al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=398>

ed ora, dopo due anni che vi trascorro alcuni giorni per partecipare a questa manifestazione, mi è entrata direttamente nel cuore. Chi non è mai stato in Sicilia, ha la convinzione errata, così' come avevo io fino ad alcuni anni fa, che questa sia una terra brulla, senza vegetazione, arida ecc., dove la gente che vi abita sia come quella dei film "d'antan " , dove gli uomini girano per strada con la coppola e tra i denti stringono il "

Marranzano " (al link: <http://www.syrakofolk.it/strumenti/index.html>) ,

e le donne vestite di nero con sottane lunghe ed il volto coperto . Non è così', la Sicilia è una terra magnifica piena di verde, colline ricoperte di aranceti, limoneti, oliveti e vigne, perfino sull'Etna fino ad arrivare a 1000 metri, ma ne scriverò in dettaglio piu' avanti, dove la gente è molto cordiale, rispettosa del prossimo e molto disponibile ad aiutarvi se ne hai bisogno.

Un amico trovato in Sicilia è un amico vero per tutta la vita. Fatte queste essenziali e doverose precisazioni, vi consiglio caldamente una visita in Sicilia, che è bella ovunque, sia nel versante occidentale che in quello orientale che ho visitato in questa occasione. Passiamo ora alla parte principale di questa mia trasferta in terra sicula : i vini. Siamo stati chiamati per partecipare alle degustazioni " En Primeur " dei vini annata 2006 e posso già anticiparvi che il Rating dell'annata stabilito dal cav. Rivella, ma anche dal mio naso/palato è stato di 5 Stelle abbondanti.

La differenza rispetto all'annata precedente 2005, dove sono stati prodotti vini rossi, tra i migliori degli ultimi 20 anni, nell'annata 2006 possiamo estendere le ottime previsioni , anche alle tipologie bianche, che nonostante le estati sempre piu' calde, con la maggiore conoscenza dell'uomo in vigna soprattutto, ma anche in cantina, ci regalano degli ottimi bianchi. Un preventivo ed accurato studio dei terreni, la maggiore possibilità di scelta clonale, ed un migliore apporto della tecnologia del freddo in cantina, ha portato a questi stupendi risultati.

Un esempio quanto mai attuale di questi giorni, al link: <http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=1718> dove tra le uniche due aziende italiane ad avere vinto una medaglia d'oro al Concorso Internazionale dello Chardonnay, troviamo proprio una azienda siciliana! Il tour lo possiamo suddividere in quattro momenti fondamentali: la visita alle cantine del versante orientale; la degustazione En Primeur di 18 vini annata 2006, maggiormente rappresentativi della vendemmia da poco conclusa; la degustazione di prodotti di annate precedenti, direttamente al banco dei produttori; il convegno a conclusione della manifestazione.

CANTINE VERSANTE ORIENTALE-ETNEO

Tra i vari tour aziendali che potevo scegliere prima della partenza, ho optato per il tour alle aziende situate proprio alle falde dell' Etna, che già conoscevo tramite i loro vini, ma ho voluto rendermi conto personalmente della realtà etnea. Avevo letto molto a tal proposito, ma vi assicuro che l'emozione che ho provato, nell'ammirare questi antichi vigneti ad alberello, è stata grande. Vigneti centenari allevati su piede franco, per meglio chiarire : vigneti che sono stati impiantati prima dell'avvento della catastrofica Fillossera (un parassita che una volta insediatosi nelle radici delle piante le fa letteralmente essiccare !) e quindi non sono mai stati innestati su vite americane, a differenza di quasi tutti i vigneti europei oggi esistenti (per il 99%), le cui viti sono in realtà composte da due viti innestate. Qui ci sarebbe un lungo discorso di approfondimento, ma lo affronteremo in un'altra occasione.

La prima azienda del versante sud è stata l'azienda Benanti

che dopo l'acquisto di queste terre, ha conservato e preservato, dimostrando lungimiranza e saggezza antichi vigneti ad alberello , che già ai primi del '900 erano stati impiantati con una densità di impianto di circa 11.000 ceppi/ha. Ci siamo interrogati su questo fatto, io e l'amico/collega Salvo Luigi conosciuto durante questo tour siciliano, che mi è stato di grande aiuto essendo un profondo conoscitore dei vini e delle realtà siciliane, e siamo giunti alla conclusione che allora, non vi erano le conoscenze agronomiche attuali, ma che molto probabilmente i vecchi contadini impiantavano tante viti, con la convinzione di produrre tanto vino.

In parte è vero, con la differenza che produrre 80/q.li di uva per ettaro, con 3.000 piante è un discorso, mentre con 11.000 ceppi la qualità sale notevolmente, a parità di uva prodotta. Il vigneto più antico dei Benanti si chiama Monteserra, a circa 450 mt di altezza, con 11.000 ceppi/ha, ad alberello proprio su un piccolo vulcano spento, e le varietà impiantate sono: NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO E MINELLA. (la minella è una varietà a bacca bianca). In questi vigneti non vengono fatti trattamenti sanitari alle uve, in quanto la zona è sempre ventilata, e quelle poche volte che è necessario viene usato solo zolfo. In tutta l'azienda Benanti non sono state impiantate varietà internazionali, anche quando il mercato le richiedeva, e questa è stata una scelta della proprietà, sotto la pressione ed il forte attaccamento al suo vulcano" dell'enologo Salvo Foti, che durante il suo intervento al convegno conclusivo

del tour, mi ha coinvolto emotivamente. Un enologo come pochi, che ci ha trasmesso il suo forte attaccamento a queste terre e bene ci ha fatto capire la grande necessità di

avere potatori specializzati nelle vigne.

In queste zone vi sono forti escursioni termiche, tra il giorno e la notte, per cui si allunga il periodo di maturazione delle uve, con ispessimento delle bucce, dove si concentrano tutte le sostanze aromatiche dell'uva. I costi di produzione sull'Etna sono notevoli in considerazione del tipo di impianti ad alberello, e delle forti pendenze, con muretti a secco. Basti considerare che in Italia la media di ore/ha è di 80 annue, nel resto della Sicilia è di 50 gg, mentre qui si arriva a 180 giorni/ha.

Dopo tutte queste necessarie premesse, per meglio farvi capire ed immergere in questa realtà, unica nel suo genere, passiamo alle degustazioni che ho effettuato nella sede aziendale:

1)-Bianco di Caselle 2004- vitigno carricante-gr.12-

Paglierino di buona tonalità; profumi di idrocarburi, minerali, quasi a ricordare i Riesling renani, note di zolfo, molto fresco; in bocca rispecchia quanto avevo avvertito al naso: acidità sostenuta, minerale, con una buona Pai. Dopo averlo lasciato 15/20 min. nel calice il profumo è aumentato considerevolmente. Migliore al naso che in bocca
Valutazione 84/100

2)- Pietramarina 2003-uve 100% carricante- gr.12,50-prodotto da un vigneto che arriva a 1000 mt di altezza-

La peculiarità principale di questi vini bianchi Benanti, è la capacità di invecchiamento, conferita loro proprio dai terreni acido/solfurei del vulcano: paglierino carico; al naso è piu' profumato del fratello minore precedente, ma ritornano le stesse note di idrocarburi, di zolfo; in bocca è sapido, con una sostenuta spalla acida, con una buona Pai. Vino dal lungo invecchiamento.

Valutazione 86/100

3) Rovitello 2000-gr.14- da uve 80% nerello mascalese + 20% nerello cappuccio

L'annata 2000 è stata caldissima, ma qui il vino che ne è uscito è molto equilibrato: rosso rubino, con una leggerissima unghia aranciata, quasi impercettibile; al naso è molto intenso, all'inizio un leggero sentore di riduzione, che poi è scomparso: pepe bianco al naso; in bocca tannini presenti ma fini, legno ben dosato, lunga la Pai. Un vino che ad etichetta coperta avrebbe potuto essere scambiato per un Nebbiolo di Serralunga. Sembrava un vino di appena due anni di vita : quanto potrà ancora durare questo vino mi sono chiesto ? Molti anni sicuramente ! Un vino che è stato il mio preferito, tra quelli aziendali che abbiamo degustato, un vino " mascolo " verace fino in fondo.

Valutazione 87/88

4) Serra della Contessa-2001- stesso uvaggio del Rovitello, con aggiunta di uve provenienti dalla vigna vecchia di Guardiola. Viene affinato per 6 anni, di cui 2 in bottiglia, prima della messa in commercio:

rosso rubino ancora pimpante; al naso appena aperto è un po chiuso, poi si apre che è una meraviglia : è fine ed elegante; in bocca è piu' addomesticato del fratello Rovitello,

i tannini sono piu' levigati, piu' delicato e morbido. Chiude con una buona Pai.

Valutazione 86/100

La seconda azienda dl versante nord è stata l'Azienda Cottanera dei f.lli Cambria

Una azienda che conoscevo, tramite i loro vini, fin dai primi anni che si era affacciata sul mercato. Devo dirvi che il versante nord, dal punto di vista paesaggistico, mi ha quasi impressionato, nel senso che in certe zone sembra di attraversare un paesaggio lunare , dove vi sono ancora ben visibili le colate laviche, ora calcificate. Veramente uno spettacolo unico ed irripetibile, che se ve ne capiterà l'occasione non dovrete perdervi. L'azienda ha una estensione a vigneto di circa 50 ha, ed anche qui il vitigno principe è il nerello mascalese, un vitigno molto difficile da trattare in vigna ed anche in cantina.

Qui viene prodotto con lunghe macerazioni fino a 25 gg., poi il mosto sotto il " cappello " (lo strato di bucce che si forma durante la fermentazione tumultuosa , che sale nella parte superiore del vinificatore) viene riscaldato, e con leggeri rimontaggi, si riesce a rendere i tannini piu' morbidi ed addomesticabili. Il mosto, finita la fermentazione alcolica, viene affinato 12 mesi in barrique.

Il nerello è un vitigno molto resistente alle malattie, specialmente in queste zone vulcaniche ed a queste altitudini, il grappolo a maturazione è molto duro, con una buccia resistente. Le escursioni termiche in questo periodo (22-03-07) sono di -3/+20, mentre in vendemmia di registra +8/+30.

1)- Bianco base 2006 da uve inzolia+carricante

Al naso questo vino è molto profumato, intenso ; in bocca è equilibrato, giustamente caldo, con una buona Pai. Difficilmente ad etichetta coperta lo si potrebbe collocare in Sicilia, quasi impossibile, ma piuttosto in FVG o Veneto.

Valutazione 85/100

2)- Nerello 2006-prelievo di botte-

Profumi fini ed eleganti, che ricordano il vitigno nebbiolo; in bocca è già godibile, è equilibrato, fruttato e molto persistente.

Valutazione 86/100

3) Sole di Sesta-2004-da uve -Syrah

La produzione sull'Etna è molto contenuta, qui siamo intorno ai 60/q.li uva per ha, il che significa circa 42 hl di vino, veramente pochi, ed i risultati si sentono: rosso rubino invitante; al naso è ben fruttato, con note speziate e floreali; in bocca da il meglio : leggermente tannico, caldo, godibile ed un sorso invita al successivo. Lunga la Pai finale.

Valutazione 88/100

Già lo scorso anno avevo rilevato come lo Syrah sia in grado di dare ottimi risultati qui in Sicilia, ed allora pur essendo un sostenitore degli autoctoni mi chiedo e vi chiedo : perché dovremmo privarci di questi magnifici vini, in nome di cosa ? Quando il totale dei vitigni internazionali in Sicilia arriva a coprire solamente il 21% del totale della superficie vitata ? Evviva gli autoctoni, che sicuramente sono da preservare e

tramandare ai posteri, ma evviva pure gli internazionali, compreso il Cabernet-Sauvignon, che qui danno questi OTTIMI risultati.

3° AZIENDA VERSANTE SUD-ORIENTALE-ZISOLA

E' questa una nuova azienda nel panorama vitivinicolo siciliano, ma la famiglia dei proprietari i marchesi Mazzei coltivano la vite in Toscana fin dal lontano 1435. Una nuova sfida questa dei Mazzei, affascinati dal sole di Sicilia, dal suo mare, dai suoi profumi e dal suo paesaggio, ultimo ma non da ultimo l'alta qualità dei prodotti che con questo sole e questo clima se ne possono ottenere : unicamente di tipologia rossa.

Nuovi impianti rigorosamente ad alberello per un totale di 21 ha, la maggior parte dei quali a Nero d'Avola, che dista pochissimo, mi riferisco ad Avola, da questa località a 150 mt sul livello del mare, con uno scenario mozzafiato : da un lato si scorge Noto e dall'altro il mare azzurro e cristallino.



La filosofia del dott. Filippo Mazzei, uno dei due proprietari, è quella di conservare e preservare quanto ha trovato in questo antico baglio-fattoria, con un restauro eseguito con tutte le accortezze del caso, cercando di modificare l'esistente il meno possibile, limitandosi solo a restaurare ed aggiustare. Un'altra scelta encomiabile dal punto di vista culturale e di rispetto delle tradizioni dei luoghi, è stato l'aver impiantato tutte le viti con il sistema dell'antico alberello, quando da un punto di vista prettamente economico sarebbe stato quanto mai più vantaggioso un impianto a cordone speronato o spalliera. Una azienda all'avanguardia che farà parlare molto se nei prossimi anni, in quanto qui nulla è lasciato al caso, e da quanto ho potuto toccare con mano, ho capito che qui è arrivata gente che sa il fatto suo, veri professionisti del vino, che hanno avuto la sensibilità, sempre più scarsa ai giorni nostri, dove l'unico valore rimasto sembra essere solo il Business, di avere rispetto per le persone e per il luoghi siciliani in cui sono arrivati. I terreni sono ciottolosi, poveri quasi a ricordarci le Grave del Friuli, dove in superficie emergono tutti questi sassi e pietre.

Veniamo ora alla parte più interessante che è quella della degustazione :

Vino Nero d'Avola Igt- 2005-gr.14- estratto gr.40/lt

Vi voglio fare notare che un estratto del genere si ritrova in vini quali l'Amarone, il Sagrantino di Montefalco, in certi primitivi di Manduria ed in pochi altri; altra annotazione è che questo vino è contenuto in una delle più belle ed originali bottiglie in circolazione:

rosso rubino scuro, quasi impenetrabile; al naso sprigionava profumi intensi di cuoio, frammisti a frutta, ciliegia surmatura; in bocca ha un ingresso morbido con tannini fini, è corposo, pieno e ben persistente. Un vino che molto bene rappresenta il territorio, e la coltivazione ad alberello garantisce minore produzione, ma una migliore qualità
Valutazione 88/100

4° AZIENDA DEL VERSANTE SUD-ORIENTALE-BUONIVINI-

L'azienda di nuovo insediamento porta il nome di Buonivini, che a molti di noi non dirà niente, ma se vi dico che i proprietari sono i cugini Planeta Alessio, Santi e Francesca, allora credo che non sarà una novità assoluta. L'azienda è situata a Noto, con una estensione di circa 60 ha, impiantata a nero d' Avola, Frappato e Moscato di Noto. I terreni sono di colore biancastro, con in superficie una graniglia disciolta davvero insolita. Il corpo centrale dell'azienda è formato da un baglio ristrutturato, anche qui con molto giudizio, e la cosa che più mi ha favorevolmente colpito è stata la cantina completamente interrata, tanto che nemmeno un cm. di costruzione è rimasto fuori terra, preservando e lasciando intatto il paesaggio, una scelta questa veramente encomiabile a tutela dell'ambiente ed a salvaguardia dei luoghi.

Degustazione vini

1)-Nero d'avola Santa Cecilia 2006-Igt-gr.14 (prova di botte)

Rosso rubino scuro, al naso emergono note vinose, con sentori di fermentazione molto evidenti; in bocca è ancora acerbo, duro ed acido, ma molto persistente. Un vino che non è pronto , ma che preannuncia buoni risultati in futuro.

N.G.

2)- Nero d'Avola 2006- selezione grappoli migliori- (prova di botte)

rosso rubino; al naso è elegante e fruttato; anche lui è evidentemente immaturo in bocca, ma esprime buone potenzialità.

N.G.

3)- Santa Cecilia 2005

Rubino scuro; al naso è intenso e fruttato, dove emerge la ciliegia surmatura; in bocca è morbido, nel centro bocca emerge una buona liquirizia, è giustamente tannico e caldo, e chiude con un buona Pai. Necessita ancora di qualche anno di affinamento in vetro e durerà ancora a lungo.

Valutazione 86/100

4)-Santa Cecilia 2004

Il colore ha riflessi granato sull'unghia; è molto profumato, richiama la frutta matura; in bocca spicca maggiormente la liquirizia, tipica dei vini con qualche anno di invecchiamento, ma è molto morbido ed elegante: credo sia ora al Top della bevibilità.

Chiude con una lunga Pai

Valutazione 88/100

5)-Cerasuolo di Vittoria 2006-Docg

Il cerasuolo ha ottenuto di recente la Docg ed è un uvaggio 60% di nero d' Avola + un 40% di frappato, un vitigno che in tutti i vini che ho degustato ha conferito eleganza e finezza di profumi.

Rosso granata di media intensità; al naso è fruttato, ma fine ed intenso; in bocca entra morbido, poco tannico con una buona Pai. Un vino accattivante che incontrerà maggiormente i favori del gentil sesso, ed al quale mi sento di paragonarlo.
Valutazione 87/100

6) Moscato di Noto 2005-gr. 12,50

Questo vino ha un residuo zuccherino di 180/gr/lt, il che potrebbe indurre in errore, nel senso che generalmente i vini dolci con un tale residuo zuccherino diventano " stucchevoli " cioè troppo dolci. Non è questo il caso in quanto l'acidità ed il contenuto di sali minerali è elevato tanto da ridurre l'impatto gustativo: oro brillante; al naso frutta essicata, quale albicocca candita, molto intenso; in bocca è dolce, caldo, intenso e persistente, ma nello stesso tempo fresco. In questi terreni così vicini al mare, la nota sapida e l'alta acidità del vino (circa 9/gr/lt) ne attenuano l'impatto dolce, rendendolo molto piacevole.

Valutazione 88/100

5° AZIENDA DEL VERSANTE SUD-ORIENTALE- FEUDO MACCARI



Anche qui siamo tra Noto e Pachino, una zona immersa nel verde delle colline e campagne, costellate da numerosissime serre coperte, quasi a sembrare una distesa d'acqua, dove vengono coltivati numerosi tipi di verdure, la principale il famoso pomodoro Pachino, ora coltivato anche in una variante più piccolo ed ovale (vedi sito al link: <http://www.igppachino.it/>).

Una nuova azienda di proprietà di Antonio Moretti, imprenditore del tessile di successo e titolare della Tenuta Sette Ponti sulle colline di Arezzo, sfondo bucolico del misterioso sorriso della Gioconda di Leonardo, dove nasce il supertuscan Oreno. Affascinato e stordito da un viaggio nel barocco siciliano della Val di Noto, la più imponente e spazzante opera di ricostruzione mai realizzata nell'isola dopo il terremoto del 1693, Moretti alla

fine degli anni Novanta decide di produrre proprio qui, tra la Siracusa di Archimede e Ragusa, il più grande vino della sua vita.

Degustazione vini aziendali

1)- Renoto-Rosè- 2006 da uve Nero d'Avola-gr.13-

Colore rosso cerasuolo; buoni i profumi (vino appena imbottigliato e quindi ancora in stress); in bocca è equilibrato ed abbastanza persistente. Appena 12.000 bottiglie per sperimentare nuovi prodotti.

Valutazione 80/100

2)- Renoto 2006- 85% nero d'avola+ 15% syrah-gr.13,50-
bel rubino invitante; al naso emerge l'impronta varietale del nero d'avola; in bocca è fruttato, già morbido, godibile; tannini levigati, buona la Pai finale. Il 15% dello syrah lo ha ammorbidito ed arrotondato.

Valutazione 86/100

3)- Saja 2005-Nero d'Avola in purezza-gr.13,50-

Saja in dialetto siciliano, in queste zone, erano i canali di irrigazione e di qui il nome: rubino scuro; manifesta all'olfattiva profumi maturi; in bocca è morbido, equilibrato, nel centro bocca emerge la liquirizia; i tannini sono presenti ma bene amalgamati al frutto, in sottofondo una buona spalla acida. Chiude con una lunga Pai.

Valutazione 88/100 (costo 9 euro + Iva)

4)- Maharis-2005-gr.14,50-

da uve nero d'avola+cabernet/sauvignon+syrah in uguali percentuali del 33%:
granato scuro, quasi impenetrabile; in bocca è pieno, profumi intensi di frutta surmatura, morbido e caldo, pieno di corpo; molto elaborato; nel centro bocca liquirizia, caffè, cioccolato, buona tannicità, per chiudere in un lungo finale.
Questo vino matura 12/14 mesi in barriques + 1 anno in vetro.

Valutazione 90/100

Ne vengono prodotte solamente 8.000 bottiglie e non tutti gli anni.

Con questo si sono concluse le degustazioni effettuate in cantina durante i tour aziendali.

La mattinata del sabato ho partecipato, insieme a tutti i giornalisti presenti, alla degustazione En Primeur di 18 etichette condotta dal Cav. Rivella, anonimizzate, rappresentative della vendemmia 2006. Mi sono appuntato i miei personali giudizi, con compilazione scheda Ais :

N.	UVAGGIO	DENOMINAZIONE	ZONA	VALUTAZIONE
1	CATARRATTO	IGT SICILIA	TRAPANI	84/100
2	FRAPPATO V. BIANCO	IGT SICILIA	RAGUSA	70/100
3	CHARDONNAY	IGT SICILIA	PALERMO	80/100
4	CHARDONNAY-FIANO	IGT SICILIA	AGRIGENTO	81/100
5	MULLER-THURGAU		TRAPANI	80/100
6	NERO D'AVOLA	IGT SICILIA	PALERMO	81/100
7	NERO D'AVOLA	IGT SICILIA	CATANIA	80/100
8	NERO D'AVOLA	IGT SICILIA	TRAPANI	89/100***
9	NERO D'AVOLA/SYRAH	IGT SICILIA	PALERMO	87/100***
10	SYRAH		TRAPANI	86/100

11	SYRAH	IGT SICILIA	AGRIGENTO 88/100***
12	SYRAH	IGT SICILIA	PALERMO 87/100***
13	CABERNET-SAUVIGNON	Doc Contessa Ent.	PAL/AGR 85/100
14	CABERNET-SAUVIGNON		TRAPANI 94/100***
15	CABERNET-SAUVIGNON	IGT SICILIA	PALERMO 91/100***
16	CS+merlot+syrah	IGT SICILIA	PALERMO 86/100***
17	tannat+petit+syrah+Nero	IGT SICILIA	CATANIA 92/100***
18	ZIBIBBO	Doc Passito Pantelleria	TRAPANI 91/100***

I punteggi sono molto eloquenti, ma vorrei fare alcune annotazioni a margine di queste degustazioni En Primeur :

campione 8) il profumo era fine ed elegante, molto promettente; in bocca si sente un po' il legno, è pieno, con un grande divenire, equilibrato, strutturato, persistente.

Campione 11) intensità e qualità nei profumi; grande intensità in bocca

CAMPIONE 14) il mio Top Wine (peccato non conoscerne il nome..!!) : grande intensità e qualità all'olfattiva; grande equilibrio e qualità in bocca; grande armonia : da standing ovation, THE BEST OF WINE ;

CAMPIONE 15) grande intensità e qualità all'olfatto; grande struttura, intensità e persistenza : un altro GRANDE VINO;

campione 17) questo strano uvaggio ha dato ottimi risultati: grande intensità e qualità olfattiva; grande struttura, intensità e qualità in bocca: un altro GRANDE VINO;

campione 18) una volta che si è assaggiato questo vino, solo al naso si riesce a memorizzarlo in maniera indelebile: colore del sole di Pantelleria oro, intenso di grande qualità al naso; grande struttura, intensità, persistenza, anche se solo il tempo sarà necessario per renderlo piu' equilibrato: un altro GRANDE VINO.

Al termine della degustazione si è aperto il dibattito con vari interventi, tra i quali : Andrea Gabrielli il quale ha affermato che gli chardonnay siciliani sono diversi da ogni altro, in quanto vi si possono cogliere delle note agrumate di zagara, mentre nei rossi la polimerizzazione dei tannini sulla pianta, fa sì che i vini siciliani diventino riconoscibili; ha posto l'accento sul fatto che un vitigno come il nerello mascalese non doveva mancare in questa degustazione; ha proseguito Daniel Thomases della guida Veronelli, che ha posto l'accento sull'alcolicità dei vini siciliani, auspicando una riduzione in tal senso.

Se la mia ritrosia a parlare davanti a grandi platee, non mi avesse frenato ed inibito, gli avrei consigliato di leggersi il volume di Emile Peynaud " Il Gusto del Vino " (WineTaste appunto....), o leggerne un riassunto al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=1002>

ma mi viene meglio ora che sono alla tastiera, i concetti in questo modo rimangono scritti. Poi se volessimo fare un po' di polemica ci sarebbe stata una bella domanda da porre : ma chi è stato fino ad oggi a premiare (giustamente ribadisco io) questi vini con 14 e piu' gradi alcolici ?

Non è una questione di quanti gradi di alcol contiene un vino, ma di quanto lo si avverte, nel senso che a volte, vini con 12,50 di alcol sono imbevibili, perché non in equilibrio sensoriale, mentre sempre più spesso quelli con alte gradazioni sono equilibrati, per quanto abbiamo letto al link citato.

E' stata poi la volta dell'amico Marco Sabellico, il quale ha sottolineato il fatto di come ora si vada alla ricerca dell'eleganza e della profondità, come deve essere. Io aggiungo che ciò che deve fare la differenza, anche a livello di guide o winewriter, nel segnalare

e premiare i vini, dovranno essere sempre più, nel prossimo futuro, **la finezza e l'eleganza aromatica** : i veri parametri qualitativi che faranno la differenza tra un ottimo vino, come c'è ne sono tanti, ed un GRANDE VINO, come c'è ne sono ancora pochi.

Mi è piaciuto anche il breve ma significativo intervento della collega Mariella Vicentini, che ha sottolineato il fatto che il vino non deve perdere la sua sicilianità, sempre a proposito delle alte gradazioni alcoliche.

Per quanto riguarda invece il convegno conclusivo vi rimando al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=1721>

Ultima fase del tour

Molto impegnativo e faticoso questo tour, ma lo rifarei ancora mille volte, talmente è grande il piacere che ho provato nel degustare tanti vini. Nel pomeriggio del sabato c'è stato l'incontro con chi produce questi meravigliosi vini, i produttori. Ho iniziato con le aziende che non conoscevo, anche per scrivervi di cose nuove, nuovi prodotti e novità:

1)-Azienda Cali

Vino Mandragola 2005-gr.13,50- da uve Frappato

Rosso rubino, al naso un bel frutto elegante, fine; in bocca è beverino, con una buona acidità, l'alcol non si avverte- Vino originale ed interessante.

Valutazione 83/100

Vino Manene-2004- gr. 13,50-Cerasuolo di Vittoria

Il Cerasuolo di Vittoria ha ottenuto la Docg recentemente ed è un uvaggio di nero d'avola+ frappato, che conferisce eleganza ai profumi: elegante al naso, con una bocca morbida, chiude con una buona Pai.

85/100

2)- Azienda Agareno



Vino Chardonnay: stile internazionale, giallo carico, buoni i profumi, la vaniglia della barrique è in sottofondo; in bocca è fresco, sapido (che contiene sali minerali) con una buona Pai.

Valutazione 83/100

Vino Gurra-Nero d'avola 2005-gr.14-

Già morbido e godibile, un bel prodotto, espressione del territorio.

Valutazione 85/100

Vino Moscafratta- IGT 2003-gr.14-

Da uve nero d'avola+C.s.+merlot : alla vista è scuro impenetrabile, con un naso fine ed elegante; in bocca entra morbido, è pieno, di qualità certa, chiude con una buona Pai.

Valutazione 88/89

3)-Azienda Valle dell'Acate

Vino Bidis 2004-gr.14- da uve 40% Inzolia+ 60% Chardonnay

Profumi intensi e fini; in bocca il legno è in sottofondo; pieno in bocca, morbido e persistente. Uno tra i migliori vini di questo Tour siciliano.

Valutazione 90/100

Prezzo 10 Euro

Vino Il Moro-2005 Nero d'Avola 100%- gr. 13,50-

Bel rubino; con profumi tipici varietali; in bocca è morbido, godibile. Affinato solo in acciaio. Buona la Pai.

Valutazione 86/100

Vino Tanè 2003-gr.15- nero d' Avola + syrah

Grande naso, fine di qualità assoluta; in bocca è pieno, morbido, appagante.

Valutazione 87/88

4)-Azienda Marabino (Noto)

Vino Archimede-Nero d'Avola 100%-

Rese bassissime in vigna di circa 40 q.li/ha : profumo tipico varietale di ciliegia e marasca; in bocca è equilibrato, piacevole, l'alcol non si avverte.

Valutazione 88/89

Vino Moscato di Noto della Torre-gr.11,50-

Grande naso; in bocca dolce, supportato da una buona acidità. Mi sono ripromesso di riassaggiarlo appena possibile, in quanto servito troppo caldo.

Valutazione 87/100

Conclusioni

La Sicilia, una grande terra con enormi potenzialità in termini culturali, storici e paesaggistici. Una regione che si stà, sempre piu', ponendo sotto i riflettori dei mass media nazionali ed internazionali, con tutto quanto di unico ed irripetibile ha da offrire: monumenti, storia, paesaggi mozzafiato, distese di limoneti ed aranceti, ulivi e viti. Con una enogastronomia che non ha nulla da invidiare alle migliori regioni italiane, e scusate la partigianeria, ma qui inserisco di diritto anche la mia Emilia-Romagna.

Credo che il fattore qualità dei prodotti agroalimentari della nostra bella nazione, si possa estendere a tutta la penisola, isole comprese, senza distinzione alcuna, si tratta unicamente di ritrovare quell'unità nazionale e quel sentirci figli della stessa Patria, che a volte rischiamo di perdere. Non prendiamo esempio da chi crea, a torto, divisioni e campanilismi di sorta, uniamo gli sforzi e sentiamoci tutti figli di questa nostra meravigliosa terra che è l'Italia : la Sicilia ne è parte integrante e sostanziale, e se non ci fosse bisognerebbe inventarla.

Prosit cari amici lettori con i magnifici vini siciliani dell'annata 2006.

Roberto Gatti
Marzo 2007