

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 138 - Maggio 2017 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nero d'Avola, Nocera
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Planeta Doc Mamertino

La vendemmia 2015 per Planeta ha segnato l'anno di nascita della sesta cantina, a Capo Milazzo, nella Tenuta La Baronica, 8 ettari a vigneto, dove viene prodotto questo vino. La Doc che tutela il Mamertino (uno dei più antichi vini della Sicilia, tracce della sua produzione risalgono al 289 a.C., ad opera dei Mamertini che lo fecero apprezzare a Giulio Cesare) era prossima all'estinzione. Un'occasione ghiotta per Planeta che ha intenzione anche di sperimentare tre varietà reliquie: il Vitruuolo, la Lucignola e la Catanese Nera, tipiche della zona ma da tempo abbandonate. Il Mamertino della griffe siciliana, possiede fruttato preciso e definito, con note speziate a rifinitura. La bocca è carnosa di buona freschezza e contrasto per una beva gustosa e scorrevole.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Donnafugata
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Antonio Rallo, Antonio Santoro, Stefano Valla
Prezzo allo scaffale:
€ 41,00-44,00

Donnafugata Doc Passito di Pantelleria Ben Ryè

Un monumento, figlio della natura pazzesca di Pantelleria, della terra e del vento, unita all'ingegno e al saper fare umano, al sogno di una famiglia e di una grande azienda. Il Ben Ryè è ormai un mito ma quel che più impressiona è la sua capacità di replicare la sua eccellenza. La versione 2013 possiede ampiezza, complessità, ricchezza di contrasti e chiaroscuri. Tutt'altro che un vino monolitico o prevedibile, ha densità ed eleganza, profumi sfaccettati ricchi di note agrumate candite, bocca di grande vivacità e progressione, finale interminabile. Il Ben Ryè, prima annata 1989, è decisamente il simbolo produttivo di Pantelleria, dove Donnafugata, è bene ricordarlo, tiene in piedi un territorio quasi in solitaria.



Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia Bonetta
Uvaggio: Insolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Baglio del Cristo di Campobello Terre Siciliane Igp C'd'C' Bianco

Lo scenario paesaggistico, dove si trova il Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, è, manco a dirlo, di grande fascino. Trenta ettari di vigna nella Sicilia agrigentina, ad appena 8 chilometri dal mare, che poggiano su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. In queste condizioni anche i bianchi riescono ad esprimersi molto bene, come nel caso del C'd'C' un vino di spiccata aromaticità, capace di raggiunti profumi che spaziano dalle erbe aromatiche alla foglia di pomodoro, passando per cenni agrumati (limone). Anche la bocca è su questo registro e alterna buone sensazioni dolci ad altre più rinfrescanti e acide. Un bianco tutto da bere di solida caratura.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Giuseppe Russo
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 6.500
Enologo:
Emiliano Falsini, Giuseppe Russo
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Girolamo Russo Doc Etna Rosso San Lorenzo

Non è più una scoperta. L'azienda di Giuseppe Russo, vigneron sensibile e premuroso con studi classici alle spalle, si colloca ormai nel firmamento delle migliori realtà etnee. Le vigne di famiglia comprendono 15 ettari in tutto, ripartiti in tre contrade alle pendici del vulcano: San Lorenzo (8 ettari a 750-780 metri d'altezza), Feudo e Feudo di Mezzo (più la gestione di 1 ettaro a Calderara Sottana). Il figlio del primo cru si presenta alla grande in una bella annata come la 2015. Un vino terroso e saporito, olfattivamente piccante e pepato, che incrocia sensazioni di fiori a piccoli frutti rossi. Splendido, in bocca, per allungo e contrasto. Un'ulteriore sosta in bottiglia amplificherà i suoi caratteri già ben definiti.

Editoriale

Il continente enoico

Appellativo appropriato quello di "continente" enoico per la Sicilia, ma, come per ogni sistema complesso, è anche un enorme "cantiere aperto", dove ancora una definizione precisa, degli stili aziendali e della vocazionalità più articolata dei vari terroir, resta non definitiva e definibile. Un intrigante "working in progress" dunque dove si affinano la coltivazione dei vitigni locali e le caratteristiche più distintive delle varie zone. Intanto, i vini dell'isola stanno nei mercati esteri (dove in generale arriva il 50% della produzione, mentre l'altro 50 resta nei confini nazionali e, anzi, per molte realtà tra i confini dell'isola) e uno spicchio di vulcano continua ad attirare l'attenzione. Il fenomeno Etna, la cui denominazione compirà nel 2018 i suoi cinquanta anni, potremmo dire che gioca un'"altra" partita. Potremmo, perché a ben guardare la situazione è un po' più complessa. La produzione non supera i 3 milioni di bottiglie, "spartite" su quasi 150 produttori. I vigneti scarseggiano, a meno che non venga concesso un allargamento della zona che ne conterebbe di conseguenza la specificità. E i prezzi dei vini non sono ancora così alti da permettere una remunerazione adeguata a chi produce solo etichette etnee. Insomma, non ci troviamo a Montalcino o a Barolo. In più i produttori più importanti dell'isola, insieme a qualche pioniere "straniero" della prima ora, sono già presenti sull'Etna, e il recente sbarco di le "roi" Angelo Gaja sul vulcano appare più un "divertissement" che un decisivo colpo per un'ulteriore accelerazione.

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Tasca
Uvaggio: Nero d'Avola,
Perricone
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: L. Orsi, C. Ferrini
Prezzo allo scaffale: €
33,00-36,00

Tasca d'Almerita Doc Contea di Sclafani Rosso del Conte

Non è solo una delle migliori aziende siciliane. Intanto perché sarebbe riduttivo confinare una realtà come Tasca d'Almerita nel seppur importante panorama dell'isola, e poi perché il fascino dei suoi vini incrocia paradigmi molto più articolati dello stereotipo che accompagna la regione. Vini impeccabili, splendidi in certi casi, ma anche capaci di chiaroscuri, sfumature, slanci non comuni. Specie a certe latitudini. Un fascino condiviso, peraltro, capace di coinvolgere critici, degustatori smalizati e semplici consumatori. La quadratura del cerchio, insomma. La storia aziendale parte del resto da molto lontano. Esattamente dal 1830, anno in cui i fratelli Carmelo e Mastrogianni Tasca acquistano l'ex feudo Regaleali, al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta. Il Rosso del Conte, nato nel 1970 come Regaleali Riserva del Conte, è senz'altro uno dei portabandiera assoluti della storia di Tasca d'Almerita (forse "il" portabandiera), capace di prestazioni di livello assoluto, in una dimensione territoriale cui non spaventano i confronti internazionali e la sfida del tempo (come dimostrano gli assaggi molto convincenti di alcune sue vecchie annate). Insomma, un vino capace di giocare a meraviglia il ruolo per cui è stato pensato. All'inizio le fermentazioni avvenivano in tini di cemento e l'affinamento in botti grandi di castagno. Poi, nel 1989, l'introduzione di contenitori d'acciaio e legni francesi da 30 e 60 ettolitri; fino all'assetto attuale che prevede l'affinamento in barrique. Per quanto riguarda la composizione varietale il Nero d'Avola ha sempre giocato il ruolo del grande protagonista, accanto alla sua "spalla" naturale, il Perricone, e a qualche limitato contributo del Cabernet. Le uve provengono dalla sola vigna di San Lucio impiantata nel 1965. La vendemmia 2013 ci consegna un rosso sontuoso, ricco di profumi coinvolgenti di frutti di bosco e cenni speziati, in una dimensione che muta nel bicchiere e trova continue suggestioni. In bocca è denso ma dinamico, carnoso ma fine, profondo e dai richiami balsamici. Tannino nervoso e giovanile che assieme alla verve acida accentuata lo rendono pronto alla sfida del tempo.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO
E I CINICI IN CREDENTI.
NOMACORC
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Cambria
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 23,00-25,00

Cottanera Doc Etna Rosso

Cento ettari di cui 65 vitati. Cottanera è azienda di riferimento nel panorama etneo, in possesso di un raro patrimonio di vigneti su suoli lavici, a 700 metri sul livello del mare, lungo le pendici settentrionali del vulcano. Siamo a Castiglione di Sicilia ed è qui che si trova anche la cantina. Tutto comincia in tempi non sospetti, negli anni Novanta. All'inizio le varietà piantate sono prevalentemente quelle del panorama internazionale, poi arrivano gli autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante e l'azienda trova uno slancio ulteriore. L'Etna Rosso 2013 ha naso borgognone, di sottobosco, cenere e piccoli frutti rossi. Vino che in bocca risulta succoso, fresco, piuttosto scorrevole e saporito.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Vesco
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Andrea Vesco, Carlo Ferrini
Prezzo: € 16,00-18,00

Cantine Rallo Doc Sicilia Beleda

Nel 1997 la famiglia Vesco diventa proprietaria delle Cantine Rallo di Marsala (realtà vitivinicola nata nel 1851 da Diego Rallo e successivamente sdoppiatasi in due filoni distinti: Donnafugata e Rallo, appunto) portando in dote una azienda agricola situata nella zona classica della Dop Alcamo. In questo territorio, Cantine Rallo dispone di 100 ettari, di cui 68 a vigneto, e accanto ai vitigni rossi, l'azienda ha scelto di privilegiare la produzione bianchista, con risultati certamente interessanti. Ne è un bell'esempio il Beleda 2016 dai profumi sfumati e dal gusto vivace e salino.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Tenuta di Fessina
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Federico Curtaz
Prezzo: € 25,00-28,00

Tenuta di Fessina Doc Etna Bianco A'Puddara

Una produttrice toscana, Silvia Maestrelli, impegnata anche in Sicilia, dove sembra decisamente essersi ambientata molto bene, cogliendo il carattere più intimo delle potenzialità enologiche dell'Etna. Le sue vigne si trovano a Rovittello, a 650 metri sul livello del mare, circa 7 ettari coltivati ad alberello, piantati tra gli anni Venti del Novecento e il primo dopoguerra. L'Etna Bianco A' Puddara 2015, possiede tratto roccioso ben sostenuto da un frutto fresco che ricorda gli agrumi e la scorza di limone, e impreziosito da un fine corredo floreale, che anticipa un gusto sapidissimo. Un vino che si conferma verticale e decisamente non banale, al quale tuttavia è molto difficile sottrarsi dopo il primo sorso.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Valle dell'Acate
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Giuseppe Romano, Antonio Di Marco, Alberto Zaccone
Prezzo: € 13,00-15,00

Valle dell'Acate Doc Vittoria Frappato Il Frappato

Fondata dalla famiglia Jacono in una zona della Sicilia da sempre vocata alla produzione di vino, Valle dell'Acate è oggi azienda moderna ma fortemente legata alle sue origini. Gestita dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri, è tra le realtà più significative della Sicilia sud orientale, orgogliosamente attaccata alla difesa e alla valorizzazione delle varietà tradizionali della zona. Tra queste il Frappato, dalle cui uve deriva un vino fresco e fragrante, dominato da un tripudio di piccoli frutti di bosco, fiori freschi e erbe aromatiche.

NDtech
IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO
www.amorimcorkitalia.com



AMORIM



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Marzotto
Uvaggio: Viognier, Insolia
Quotazione: € -

Baglio di Pianetto Sicilia Igt Ficiligno

Nato nel 1997 dalla creatività di Paolo Marzotto, Baglio di Pianetto è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare. Vigne a Baroni, nel Comune di Pachino, per una superficie vitata complessiva che raggiunge i 65 ettari e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale nel palermitano, con 90 ettari a 600 metri d'altezza. È così che Paolo Marzotto ha voluto interpretare la Trinacria enoica, esaltandone le qualità e mettendo in bottiglia, con tecnica e saper fare, un vero e proprio mosaico. Primo bianco prodotto a Pianetto, il Ficiligno, blend di Viognier e Insolia, coglie questo spirito e il massimo da un'annata particolarmente calda come la 2003. Anzi, sembra proprio non averla minimamente subita tanto è ancora fresco e reattivo sia al naso che in bocca. Ne risulta un vino dal bagaglio aromatico intenso e impreziosito da note idrocarbureche di bella eleganza. Il sorso è saldamente dinamico, con vivacità e tensione in primo piano.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

"Sicilia En Primeur": gli altri assaggi

L'ultima edizione di "Sicilia En Primeur" è stata un tripudio di etichette che meriterebbero una segnalazione, eccone alcune. Affidabile il Syrah 2015 di Feudo Arancio, profumato e gustoso. Non ha deluso, anche in funzione dell'evoluzione possibile dei rossi etnei, il Quota 1000 Barbabecchi 2013 di Graci. Convincente il Passito di Pantelleria Alcova 2012 di Coste Ghirlanda, mai stucchevole. Intrigante l'Etna Rosso Archineri 2015 di Pietradolce. Il Sole dei Padri 2008 di Spadafora è un vino dalla bella evoluzione. Preciso e non privo di personalità il Syrah in purezza Kaid 2014 di Alessandro di Camporeale e ben eseguito il Lu Bancu 2016 di Feudo Disisa, da uve Catarratto.



WineNews



Vendemmia: 2014

Proprietà: Alberto e Diego Cusumano

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 23.450

Enologo: Mario Ronco

Prezzo allo scaffale: € 16,00-19,00

Cusumano

Doc Etna Rosso Alta Mora

Quello dell'Etna è senza ombra di dubbio uno dei territori più celebrati dalla critica internazionale, negli ultimi anni. Le pendici del vulcano più importante d'Europa hanno ritrovato la loro antica vocazione vitivinicola con un recupero moderno che ha coinvolto, e sta coinvolgendo, decine di produttori vecchi e nuovi, locali e arrivati da fuori. I fratelli Cusumano non potevano mancare al "gran ballo" etneo e infatti ne sono diventati, in poco tempo, grandi protagonisti. Alta Mora è rosso vellutato e fine, succoso e minerale, di grande impronta vulcanica. Ha sorso sapido e coinvolgente, molto lungo nei ricordi floreali e fruttati.

Vendemmia: 2016

Proprietà: Cantine Settesoli

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: Domenico De Gregorio, Alberto

Antonini

Prezzo allo scaffale: € 8,00-11,00

Cantine Settesoli

Doc Sicilia Bianco Mandrarossa

Urta di Mare

Mandarossa è il brand più importante di Settesoli ed ospita i vini più prestigiosi di un ampio portafoglio aziendale che comprende anche i marchi Settesoli e Inycon, presenti soprattutto sulla grande distribuzione organizzata italiana ed estera. L'Urta di Mare, da uve Sauvignon blanc in purezza, ha colore paglierino, profumi aromatici con bei richiami di agrumi e frutta matura, non senza tocchi erbacei e officinali che rinfrescano il quadro e lo rendono vario e dinamico. In bocca è caldo, morbido, coerente nella continuità aromatica, di buona freschezza finale. Un bianco godibile, di quelli che ci vogliono sempre.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Tenuta Rapitalà, Gruppo Italiano

Vini

Uvaggio: Pinto Nero, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Silvio Centonze

Prezzo allo scaffale: € 14,00-17,00

Tenuta Rapitalà

Doc Sicilia Nuhar

Grande e bellissima la Tenuta che si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Molti i vini prodotti dall'azienda (oltre 3 i milioni di bottiglie messe in commercio), grande la capacità di alternare e mixare varietà locali con cultivar internazionali. Il Nuhar è un blend del super autoctono Nero d'Avola con il fascinioso Pinot Nero. Ne esce un rosso dalla spiccata aromaticità, abbastanza definito, con note di fragola, rosa, e ribes nero. Morbido in ingresso, ha sorso abbastanza teso, gustoso, con un caratteristico centro bocca dai richiami di mora.

Vendemmia: 2014

Proprietà: Zonin 1821

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Antonio Paolo Froio

Prezzo allo scaffale: € 28,00-31,00

Feudo Principi di Butera

Doc Sicilia Deliella

Butera, da cui prende il nome la Tenuta si trova in provincia di Caltanissetta. Ed è qui, non lontano dal mare, che la famiglia Zonin ha deciso di "fissare" la sua impresa siciliana. In grande, ovviamente, visto che parliamo di circa 400 ettari, di cui la metà vitati. Al centro del Feudo si trova la contrada Deliella, da cui provengono le uve di Nero d'Avola che compongono l'omonimo vino. I vigneti poggiano su marne biancastre chiamate "trubi", con breccie argillose e arenaree silicee, capaci di segnare le caratteristiche del vino. Un rosso dai profumi maturi e dolci, tra la ciliegia scura e la fragola, di bell'impatto e pienezza, solare ma non pesante.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Torres
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
14,00-17,00

Torres Santa Digna Maquehua Valle de Curicó Reserva Gewürztraminer

È da oltre trenta anni che Torres è presente in Cile con una propria realtà produttiva, che via via si è sviluppata in modo imponente. La prima tenuta, acquistata nel 1979, è stata Santa Digna Maquehua, 95 ettari a vigneto nella Valle de Curicó (gli altri insediamenti sono Manso de Velasco, San Luis de Alico, El Aromo, Empedrado, Huerta de Maule, La Causa, Coyhaique). Le croci raffigurate nelle etichette di Santa Digna sono quelle tradizionali di pietra che segnavano i confini delle terre e simboleggiano la semplicità del progetto cileno di Torres, fondato sulla combinazione tra la terra del Cile e la Spagna. Il Reserva Gewürztraminer 2014 è un vino decisamente del Nuovo Mondo. Punta tutto sull'immediatezza sia aromatica che gustativa, ma, forse, mancando un po' di personalità. Comunque si tratta di un vino piacevole e adatto sia ad accompagnare i pasti sia ad essere consumato come aperitivo. L'azienda fa parte del colosso spagnolo Torres, che comprende Bodegas Torres (Spagna) e Vardoon Kennett (Inghilterra).

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

VinodiSicilia.com (via Mons. Pullano, Tindari - Patti (ME); tel. 3384396742; www.vinodisicilia.com) fa parte del gruppo Sicilstore e offre un'ampia carta dei vini in cui è possibile scegliere tra le più prestigiose case vinicole siciliane:

Antichi Vinai, Etna Bianco Petralava 2016 - € 11,90

Fine e ben fatto questo bianco fresco e sapido

Planeta, Cerasuolo di Vittoria Dorilli 2013 - € 16,60

Imbattibile per piacevolezza e bevibilità

Tasca d'Almerita, Leone d'Almerita 2016 - € 11,20

Un vino di classe al di là del suo prezzo

Donnafugata, Sur Sur 2016 - € 10,90

Bianco piacevolmente immediato e beverino

Baglio del Cristo, C'd'C' Rosso 2015 - € 8,91

Succoso e goloso, un rosso di bella intensità

Cusumano, Merlot 2012 - € 8,37

Un vitigno francese che si valorizza a contatto con la mediterraneità

Tenuta Gorgi Tondi, Palmares Brut - € 10,78

Bollicine rigorosamente siciliane, anche nel vitigno che le compone, il Grillo

Duca di Salaparuta, Corvo Rosso 2012 - € 8,06

Un vino che ha segnato la diffusione del made in Sicily enoico

Occhipinti, SP68 Bianco 2014 - € 12,90

Bilanciato e di buon carattere questo bianco della giovane produttrice siciliana

Tenuta di Rapalà, Alcamo Classico Vigna Casalj 2014 - € 9,90

Vino di ineccepibile fattura e di ottima linearità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di VinodiSicilia.com:

Barone di Villagrande, Etna Bianco Superiore Legno di Conzo 2008 - € 33,88

Un vino importante da uno dei produttori storici del vulcano

Baglio del Cristo, Lu Patri 2012 - € 23,80

Nero d'Avola voluttuoso e sempre di grande fascino

Tenuta di Rapalà, Solinero 2010 - € 29,24

Syrah raffinato e capace di migliorare con il tempo

Planeta, Santa Cecilia 2011 - € 24,50

Un rosso di quelli che hanno fatto la storia recente del successo enoico siciliano

Spadafora, Sole dei Padri 2008 - € 45,37

Syrah in purezza di bella personalità e finezza

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2012 - € 46,20

Un simbolo oltre che uno dei vini dalla affidabilità qualitativa eccezionale

Tasca d'Almerita, Cabernet Sauvignon 2012 - € 32,70

Finezza e carattere uniti in una interpretazione memorabile del re dei vitigni rossi

Benanti, Etna Bianco Pietramarina 2008 - € 33,90

Un classico, per molto tempo quasi in solitaria sulle vette del vulcano

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Prephyloxera 2011 - € 91,50

Un vino che racchiude in bottiglia la storia enologica della Sicilia

Gulfi, Nerobufaleffj 2009 - € 34,20

Nero d'Avola tradizionale e di grande personalità



E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Breve storia del vino siciliano

Anno 1773. Un mercante inglese, John Woodhouse, assaggia un Marsala e ne intuisce le potenzialità di mercato. Il Marsala è un'eccentrica variante dei vini di Jerez e Porto e subito diventa un successo. Dopo Woodhouse arrivano gli Ingham e il duca d'Aumale, che inventa un vino, lo Zucco, oggi praticamente estinto. Pure i Florio seguono l'esempio di Woodhouse. Nel 1908, la Sicilia enoica è Marsala, Malvasia di Lipari (che poi si fa a Salina), vino dello Zucco, Moscato di Siracusa e di Pantelleria. Tra alterne vicende, dalle crisi produttive all'abbandono delle campagne, dal latifondismo alla produzione grossolanamente quantitativa, arrivano gli anni Settanta-Ottanta del Novecento, quando un gruppo di produttori costituisce un vero e proprio movimento. Il Marsala resta un modello, non tanto enologico, ma imprenditoriale. La parola d'ordine diventa meno quantità, più qualità. Il ritrovato successo del vino siciliano assurge ad esempio per gli stessi siciliani, i quali, come diceva l'astemio Leonardo Sciascia, hanno sempre stentato a credere alla forza delle idee, autocondannandosi così a non cambiare mai. Nel 1992, Giacomo Tachis, un altro "straniero", sbarca nell'isola all'Istituto Regionale della Vite e del Vino, ma soprattutto ispira tanti produttori emergenti, insieme a siciliani come Diego Planeta, Leonardo Agueci, Vincenzo Melia e Elio Marzullo. In Sicilia la sua scommessa parte dai vitigni indigeni: Nero d'Avola, Frappato, Insolia, Grillo, Cataratto e Caricante. Con l'eccezione del Pinot Nero dell'Etna. Poi sappiamo come è andata.

Nel palermitano, a Terrasini (Via Benedetto Saputo 20; tel. 0918682285; www.giuseppecosta.com) si trova Il Bavaglino, ristorante dall'atmosfera marittima e raffinata. È il luogo dove lo chef Giuseppe Costa, dopo alcuni anni di gavetta ed esilio, anche se in qualche misura "dorato" (è stato infatti da Beck a Roma, da Lavarra in Costiera Amalfitana, passando da Cracco e Chiochetti a Milano e Trento), è tornato a riprendere il suo rapporto con la terra nativa. Un rapporto che si riflette nei suoi piatti dove a rivisitazioni contemporanee, si alternano anche sdoganate interpretazioni dei sapori isolani, realizzate con padronanza delle tecniche e personalità. Amante delle rivisitazioni dunque ma non degli stravolgimenti e sempre più alla riscoperta dei sapori perduti, con una ricerca della materia prima attenta e senza compromessi. Tra i piatti da segnalare, guardando al menu di pesce, il crudo di gambero di nassa, finocchio croccante e arancia, triglia in crosta di pane, maionese all'aglio, spaghetti con succo di scampi, crema di ortiche, scampo e limone candito. Per concludere con i dolci: nuvola di cassata o l'"u cuccidatu", spugna di cannella su croccante di noci, mousse di mandarino e fico caramellato. La cantina è di territorio, con qualche referenza nazionale importante e ragionate scelte francesi.

La Top Five de "Il Bavaglino"

Bioviola, Alcamo Bianco Grillo 2015 - € 30,00

Duca di Salaparuta, Bianco di Valguarnera 2012 - € 60,00

Cos, Zibibbo in Pithos 2014 - € 45,00

Falkenstein, Alto Adige Pinot Bianco 2014 - € 40,00

Porta del Vento, Perricone Maquè 2013 - € 30,00

Non solo vino

Ciacco - Putia Gourmet Cannolo siciliano

Francesco Alagna e Anna Ruini sono gli animatori di questo incrocio tra bottega, cucina e wine bar (piazza Purgatorio, Marsala (TP); tel. 0923711160; www.ciaccoputia.it). Le loro proposte attingono dal ricco caleidoscopio gastronomico della Trinacria, dove il cannolo è il simbolo della pasticceria siciliana. Declinato alla palermitana o alla catanese, il suo segreto sta nella ricetta dell'involucro. Fritto, naturalmente, dall'impasto composto da farina, strutto, un po' di Marsala o vino o aceto. Il ripieno è di ricotta fresca rigorosamente di pecora. A guarnire pistacchio o gocce di cioccolato o le più classiche scorze di arancia candite.



I tre vini del cuore di...

Luca Cinacchi

Forse più noto come "Luchino", il suo nickname televisivo, è nato a Lecco nel 1984, e si è formato nei migliori corsi di specializzazione di sommelierie e gestione sala, costruendosi una solida professionalità di responsabile eventi e maître. Collabora con importanti maestri della ristorazione italiana fra i quali Luca Brasi, Andrea Berton e Carlo Cracco. Nel 2009 comincia la collaborazione con il Gruppo Trussardi con cui affina il suo ruolo di Food & Beverage Manager diventando direttore del Café Trussardi e de Il Ristorante Trussardi Alla Scala di Milano. Luca Cinacchi è anche volto noto dello schermo televisivo nei panni di Maître del ristorante di Hell's Kitchen Italia, presentandosi sempre impeccabilmente in completi scuri e smoking a doppio petto dal taglio sartoriale e servendo Champagne in doppia magnum con la stessa leggerezza con la quale maneggerebbe una bottiglietta di Coca Cola. È stato eletto Miglior Direttore di Sala d'Italia 2014 Touring by Glion - Institute of Higher Education of Switzerland ed è Chevalier de L'Ordre des Coteaux de Champagne quale ambasciatore in Italia per le bollicine francesi.

Château-Grillet 2009

Bruno Paillard, Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 2002

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1990

