N. 193

DICEMBRE 2021

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 193 - Dicembre 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



DICEMBRE 2021

LA SICILIA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Grillo Lalùci

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 38.349
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Riccardo Cotarella

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, ha cominciato il suo percorso enologico nel 2000, partendo, fin da subito, dalla realizzazione di vini dalla marcata espressione mediterranea, valorizzando una porzione di Sicilia, siamo nell'agro agrigentino non lontani da Licata, e passando anche da qualche intrigante digressione fuori dalla consuetudine enoica dell'isola. 35 gli ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette diviso tra bianchi e rossi. Il Lalùci è una certezza anche nel 2020: un concentrato di cedro ed erbe aromatiche marine, con un sorso ben bilanciato fra dolcezza, freschezza e sapidità.



CUSUMANO

Doc Sicilia Nero d'Avola

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 600.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Cusumano Società Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano, dal 2000 ad oggi, è probabilmente una delle imprese viticole del meridione nazionale che è andata incontro ad una delle più rapide crescite qualitative e quantitative, diventando una protagonista assoluta dello scenario enoico siciliano. Anche sui vini d'entrata, come questo Nero d'Avola carnoso al naso e in bocca, vivace nei profumi e sapori di ribes rossi, viola e arancia tarocco. Oggi Cusumano conta su 520 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie, ottenute in areali diversi, da Ficuzza nel palermitano a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monreale a Pachino, da Monte Pietroso ad Alta Mora sull'Etna.



PLANETA

Doc Sicilia Nero d'Avola Plumbago

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

Planeta, oggi gestita da Alessio, Francesca e Santi ed "inventata" dalle intuizioni quasi visionarie del suo fondatore Diego Planeta, è un'azienda consolidata, che non ha bisogno di molte parole per descriverne il ruolo centrale nel mondo del vino siciliano e non solo. L'estensione dei suoi vigneti occupa 395 ettari, distribuiti fra Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Milazzo, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, declinata in un portafoglio etichette ricco e sempre ineccepibile. Convince particolarmente il Plumbago 2019, spiccatamente agrumato, addolcito di balsami delicati e succoso di melograno; largo e disteso in bocca, si diffonde sapido, fresco e croccante.



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Grillo Bertolino Soprano

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Settesoli
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Mimmo De Gregorio

Mandrarossa è il marchio di Cantine Settesoli, nato nel 1999, che raccoglie i vini più prestigiosi della casa madre mettendo un'altra tessera fondamentale nel suo mosaico enoico. Stiamo parlando di una cantina sociale fondata nel 1957 da 70 soci e che oggi ne raccoglie 2.000, occupati nella coltivazione di 6.000 ettari a vigneto per una produzione di 20.000.000 di bottiglie. Numeri che la dicono lunga sull'impatto di questa realtà cooperativa sullo scenario del vino siciliano. Il Soprano 2018 gioca sullo spessore: agrumi canditi, frutta gialla essiccata, tocchi mentolati che anticipano un sorso largo e accogliente, sapido al punto giusto, dal finale tropicale e balsamico.

EDITORIALE

IL PERCORSO DELLA SICILIA VERSO LA QUALITÀ

Roberto Alajamo nel suo "L'arte di annacarsi: un viaggio in Sicilia" cita Sciascia per descrivere i siciliani, i quali "hanno sempre stentato a credere alla forza delle idee, condannandosi in questo modo a non cambiare mai". Il vino è un'eccezione. E infatti dalla Sicilia del Marsala di Trapani, della Malvasia di Lipari e del Moscato di Siracusa e di Pantelleria di inizio novecento - trainati dall'intuito della famiglia inglese Woodhouse fin dal settecento, e dalla famiglia Florio poi - tanto è mutato. Il Rinascimento del vino italiano degli anni '70-'80 ha coinvolto anche la Sicilia, grazie ad alcune famiglie (Planeta, Rallo, Tasca fra le più note) che iniziano a credere all'enorme ricchezza e biodiversità dell'isola e nell'antica storia vitivinicola che la caratterizza, abbracciando il motto enologico "meno quantità, più qualità". Si scommette inizialmente sugli internazionali, per far breccia nei mercati esteri, ma Giacomo Tachis negli anni novanta torna ad insistere sull'importanza degli autoctoni regionali e sulla definizione di zone vocate, come l'Etna (a cui WineNews dedica una monografia a parte) Si costituisce la Sicilia Igt nel 1995, soppiantata dalla Doc Sicilia nel 2011. L'obiettivo è salvaguardare la reputazione del brand Sicilia, promuovere e preservare in modo più incisivo le varietà locali (encomiabili sono il vivaio sperimentale Paulsen a Marsala e la Vigna del Gallo all'Orto Botanico di Palermo, per valorizzare il germoplasma viticolo siciliano) e di migliorare la qualità, l'immagine e il posizionamento sul mercato dei vini controllandone la produzione (intento raggiunto: lo sfuso al litro nel 2012 valeva 75 centesimi, oggi si arriva a quasi un euro e mezzo). Ma al di là degli obiettivi, ha reso evidente un contesto unico in Italia, che varrebbe la pena replicare: il ritratto di una regione che appare muoversi compatta, unita ed entusiasta verso obiettivi sociali, agro-enologici, culturali, economici e ambientali condivisi.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 10-13 APRILE 2022
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Bianco Dalila

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Grillo, Viognier
Bottiglie prodotte: 21.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Feudo Arancio
Proprietà: Gruppo Mezzacorona
Enologo: Maurizio Maurizi

Feudo Arancio è la dependance siciliana del Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo trentino, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, con l'acquisizione di Feudo Arancio e poi di Acate: 700 ettari a vigneto, coltivati con varietà alloctone e locali, da cui si ricavano 6.000.000 di bottiglie. Le etichette aziendali sono distribuite su un portafoglio ampio e variegato, capace di non tradire mai il carattere mediterraneo impresso dall'isola. Carattere che si ritrova anche nel Dalila 2019, blend calmo e dolce, profumato di pera, pesca e melone bianco, gelsomino e camomilla e infine miele di acacia; il sorso è di vellutata sapidità e lunga freschezza.

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Sicilia Sauvignon Blanc Kaid

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Alessandro di Camporeale
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Sono 40 gli ettari di vigneto, coltivati a biologico sulle colline di Camporeale nel palermitano, della famiglia Alessandro che, a partire dal Nuovo Millennio, ha consolidato il suo percorso enologico, portandosi nel novero delle aziende più significative dello scenario enoico siciliano. 260.000 le bottiglie prodotte annualmente, che spaziano tra bianchi e rossi, ottenuti sia da varietà locali sia da quelle internazionali, quest'ultime capaci spesso di imporsi per carattere e precisione d'esecuzione. È didattico, in questo senso, il Sauvignon Kaid 2020: bosso, mughetto, ananas e idrocarburi accolgono un sorso sapido e pepato, infine minerale e citrino. Piacevolmente dissetante.

FIRRIATO

Doc Sicilia Nero d'Avola Caeles

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Firriato
Proprietà: D. di Gaetano, V. Novara
Enologo: Giuseppe Pellegrino, Giovanna di Giovanna, Errante Parrino

È un Nero d'Avola scorrevole e fresco, il Caeles 2017, profumato di fragole e cenni mentolati e saporito di frutti di bosco e agrumi. Firriato è tra le firme più importanti del panorama enoico siciliano, che ha costruito un articolato mosaico enoico fatto di contrasti nello spirito della sicilianità più autentica: 4.500.000 le bottiglie prodotte dall'azienda con sede a Paceco, in provincia di Trapani, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che ribadiscono il ruolo centrale della cantina guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano, oggi coadiuvati dalla figlia Irene e dal marito Federico.

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Moscato Ra'is Essenza

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 7.300
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo
Enologo: Giuseppe Lo Iacona, Mattia Filippi

Si deve all'amore per la Sicilia del suo fondatore Paolo Marzotto la nascita di Baglio di Pianetto, nel 1997. Oggi, l'azienda divisa tra il nucleo di Santa Cristina Gela e quello di Baroni, conta su 108 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione annua di 750.000 bottiglie. Una visione della Sicilia enoica che mette in bottiglia il carattere variegato di un "continente" del vino dalle mille sfaccettature. Il Ra'is 2016 è vino dolce da uve Moscato, solare e ricco, dai profumi di agrumi canditi, albicocca in confettura e fichi. In bocca è pieno e morbido ma ben sostenuto dall'acidità, che ritma un sorso suadente e dalla lunghissima e fruttata persistenza.

LA GRIFFE



DONNAFUGATA

Docg Cerasuolo di Vittoria Floramundi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonino Santoro, Pietro Russo

Donnafugata è un percorso virtuoso aperto da Giacomo Rallo, scomparso nel 2016, lungimirante imprenditore del vino, pioniere sotto molti aspetti, che ha saputo indicare una strada nuova a tutta l'enologia e la viticoltura della Sicilia, conciliando tradizione e innovazione, rispetto per la terra e valori etici. Un percorso avviato nel 1983, agli albori della "Renaissance" enoica dell'isola, accanto a pochi altri personaggi che l'hanno a pari grado determinata. Un percorso condiviso con i figli Antonio e José, già da tempo impegnati nell'azienda di famiglia e protagonisti, oltre che a perpetuare lo spirito del padre, della costruzione di una realtà che oggi è saldamente protagonista nel contesto complessivo dello scenario enoico italiano e non solo. A parlare sono i numeri ma non solo: 410 ettari di vigneto, 2.800.000 bottiglie prodotte annualmente. Un'espansione che è anche espansione spaziale e valorizzazione di luoghi, segnandone i successi o il rilancio: da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria dall'Etna all'areale ragusano del Cerasuolo di Vittoria, da cui proviene questo delicatamente intenso Floramundi 2019 che profuma di fiori bianchi e frutta rossa, agrumi e iodio, che scorrono freschi e pepati in bocca, verso un finale di rosa appassita. Donnafugata è un articolato mosaico enoico, che abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretato da etichette sempre ben eseguite a rappresentare la variopinta tavolozza dei colori dei vini siciliani. Tutto ciò senza mai dimenticare l'epicentro di Marsala, il fulcro storico da cui tutto è partito. Ma non solo: abbiamo a che fare con un vero e proprio "sistema" capace di tenere insieme la "sicilianità" e una visione senza confini. Non è un mistero che l'azienda dei Rallo sia da sempre alla ricerca dell'espressione più puntuale dei caratteri e della cultura della sua terra. A partire dal nome, che fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che, ai primi dell'800, fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche, si rifugiò in quell'angolo di Sicilia dove si trovano le vigne dell'azienda (fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel Gattopardo, ad indicare con il nome di Donnafugata quei possedimenti di campagna del Principe di Salina). Ma allo stesso tempo, è ed è stata capace anche di suscitare, attraverso un raffinato intreccio di immagini, colori, richiami e suggestioni, un universo fantastico che dalla Sicilia tocca i luoghi più profondi dell'immaginario collettivo, uscendo idealmente dai confini del vino per toccare gli spazi aperti dell'esperienza umana.



BEST BUY





TENUTA RAPITALÀ

Doc Sicilia Rosso Nuhar

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Tenuta Rapitalà
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Silvio Centonze

La Tenuta Rapitalà, dall'estensione di 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, conta su 163 ettari a vigneto. Ricco il portafoglio etichette aziendale (600.000 le bottiglie prodotte), che raccontano il variegato mondo del vino siciliano, mixando varietà locali e internazionali. È il caso del Nuhar, che bilancia la dolcezza di fiori bianchi e frutta rossa con i cenni di wasabi; croccante in bocca, di diffonde con piacevole aderenza. Rapitalà è un'importante realtà produttiva dell'isola, i cui inizi sono collocati negli anni Settanta del secolo scorso, ed oggi fa parte del colosso enologico Gruppo Italiano Vini.

TENUTE ORESTIADI

Doc Sicilia Perricone

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Orestiadi
Proprietà: Cantine Ermes Società Cooperativa Agricola
Enologo: Giuseppe Clementi

La Valle del Belice ha legato il suo destino agricolo all'arte, dopo il terremoto che ha devastato i suoi comuni nel 1968. Celebre è il Grande Cretto di Alberto Burri, memoriale che ricostruisce le strade della distrutta Gibellina, paese dove ha sede la cantina Tenute Orestiadi, che dal 2008 porta questa eredità con orgoglio, valorizzando un territorio così ferito eppure così variegato e ricco. 140 gli ettari vitati, 1 milione le bottiglie prodotte in 5 diverse linee, fra cui La Selezione: 6 monovarietali, fra cui questo Perricone 2019 che sembra voler celebrare la viola e la sua dolce eleganza, in un vino dal sorso saporito e vivo, fresco di rovi e aderente con delicatezza.

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Syrah Butirah

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Castello del Poggio
Proprietà: Zonin1821
Enologo: Antonio Paolo Froio

Sono 180 ettari vitati - per una produzione media di 800.000 bottiglie - l'estensione di Feudo Principi di Butera-la, la dependance siciliana del Gruppo Zonin1821, situata tra le province di Agrigento e Caltanissetta, ed entrata a far parte della galassia del produttore veneto nel 1997. Feudo Principi di Butera propone un portafoglio etichette ben articolato, all'insegna della precisione d'esecuzione sia sul versante bianchista, ma soprattutto su quello rossista. Ne è un buon esempio il Butirah 2019, un Syrah concentrato di frutta nera e vaniglia, stemperato da una vena vegetale scorrevole di uva spina, che riesce a dare equilibrio piacevole anche al sorso e alla sua dolcezza.

GORGHI TONDI

Doc Sicilia Frappato Dumè

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 10.500
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Tenuta Gorghi Tondi Soc. Agricola
Proprietà: Annamaria e Clara Sala
Enologo: Tonino Guzzo

Gorghi Tondi di Mazara del Vallo ha iniziato nel 2000 la sua avventura enologica grazie a Doretta e Michele Sala ed oggi, a proseguirne, ci sono le figlie Annamaria e Clara. I 130 ettari a vigneto in biologico dell'azienda sono situati nella riserva naturale Lago Preola e Gorghi Tondi, e vengono coltivati sia con vitigni locali che internazionali. La produzione complessiva è di 800.000 bottiglie, caratterizzata da un'attenzione particolare all'ambiente, da pratiche agronomiche ed enologiche poco "interventiste". Il loro Frappato riesce così a dimostrare tutta la sua capacità dissetante: il Dumé 2020 è croccante, succoso, lievemente sapido, profumato di fragole e lampone con un tocco agrumato.

VINTAGE



TASCA D'ALMERITA

Doc Sicilia Contea di Sclafani
Cabernet Sauvignon

Vendemmia: 2000
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 39.871
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Conte Tasca d'Almerita Società Agricola
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Tonino Guzzo

Non poteva mancare in questa monografia un vino dedicato ai vitigni internazionali, che hanno permesso alla Sicilia di farsi conoscere nel mondo. Oltretutto creato da Lucio Tasca insieme al padre dello Chardonnay e del Cabernet in Sicilia, Tonino Guzzo, che piantarono insieme "clandestinamente" un vigneto a Regaleali nel 1985, chiamato poi Vigna San Francesco. La parte più alta e scarica viene dedicata, appunto, al Cabernet Sauvignon (quella bassa allo Chardonnay), che negli anni ha dimostrato di potersi declinare con un'eleganza senza tempo, contribuendo a scrivere la storia autorevole di Tasca d'Almerita a Regaleali. Ha 21 anni questo vino ed è perfetto. Un sorso vellutato e salino, pepato lungo i fianchi e aderente al centro, che riporta in bocca tutti i profumi con cui ha accolto l'olfatto - foglia di pomodoro, amarena, camelia e spezie dolci - arricchito di goudron e liquirizia a fine sorso. Un vino che ancora si muove fresco ed equilibrato, a riportare impressa una vendemmia, la 2000, che fu fresca fino a metà agosto e poi calda e umida nelle ultime settimane di maturazione. Quel vigneto va passeggiato: è un simbolo della dedizione e al rispetto che la famiglia Tasca rivolge alla sua terra.

L'OUTSIDER



SALVATORE TAMBURELLO

Doc Sicilia Catarratto 797 N

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Salvatore Tamburello Azienda Agricola Biologica
Proprietà: Salvatore Tamburello
Enologo: Vincenzo Leone

La cantina di Salvatore Tamburello conta su 24 ettari a vigneto e si trova nella parte occidentale dell'isola, nei pressi di Poggioreale in provincia di Trapani. Qui sono coltivate varietà, sia a bacca rossa che bianca, rigorosamente locali dal Nero d'Avola al Grillo, dal Catarratto al Trebbiano, che costituiscono la materia prima di vini affinati esclusivamente in acciaio. Si tratta di una realtà a carattere familiare, dove l'artigianalità è protagonista assoluta, e decisamente giovane che ha cominciato a vinificare nel 2014, uscendo con le sue prime etichette (contraddistinte dal numero delle particelle catastali su cui insistono i vigneti) sul mercato l'anno successivo. Il potenziale produttivo a pieno regime si attesta sulle 90.000 bottiglie, ma, al momento buona parte delle uve prodotte vengono ancora conferite a cantine di zona. Tre le etichette bio, 4 quelle non filtrate (che richiedono sempre un po' di tempo per svelarsi appieno), fra cui questo Catarratto che proviene dalla Valle del Belice. La 2019 davvero ben riuscita, come tridimensionale: polposo ma scorrevole, bilanciato in sapidità e freschezza alla morbidezza, e intensamente profumato: di rosa, arancia amara, camomilla, melone bianco e melissa.

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA VINOVERITAS

VIA SAMMARTINO, 29 - PALERMO

Solido punto di riferimento per gli appassionati palermitani, l'Enoteca Vino-Veritas (tel. +39 091 609 0653) di Giuseppe Lisciandrello offre un ampio spettro d'offerta sui vini dell'isola, completato da un altrettanto ricco sguardo sul meglio della produzione enoica nazionale e con mirate digressioni oltre confine, specialmente in Francia con un occhio di riguardo per gli Champagne:

COSA VENDE

Zidarich, Venezia Giulia Vitovska 2017 - € 28,00
Tutto il fascino dei bianchi friulani condensato in una bottiglia dal bel carattere

Schiopetto, Collio Sauvignon 2019 - € 19,50
Uno dei fari dell'enologia friulana, sempre autore di vini inappuntabili

La Vigne Vin de Garage, Vallagarina Rosso La Vigne Il Ciliegino 2017 - € 18,00
Cabernet Sauvignon e Merlot che mixa uve appassite e uve fresche

Luca Ferraris, Ruché di Castagnole di Monferrato Opera Prima 2016 - € 30,00
Vitigno dalle caratteristiche originali: un rosso particolare e ben fatto

Ciavolich, Montepulciano d'Abruzzo Divus 2016 - € 14,00
Corposo e fragrante, profumato e intenso rivela le doti del vitigno da cui proviene

Gottardi, Alto Adige Private Cellar Pinot Nero 2014 - € 29,00
Fra i primi Pinot Nero italiani a emergere e raccontare le sue virtù

Cà dei Frati, Lugana I Frati 2020 - € 11,00
Bianco dai piacevolissimi accenti sapidi e di grande freschezza

Anselmet, Valle d'Aosta Chardonnay 2019 - € 19,00
Dalla Valle d'Aosta un'azienda e un vino sempre dal carattere distintivo

Secondo Marco, Amarone della Valpolicella 2012 - € 48,00
Esecuzione in chiave tradizionale del rosso più importante del veronese enoico

San Marzano, Primitivo di Manduria 2017 - € 24,00
Solare e accattivante come sanno essere soltanto i vini salentini

COSA CONSIGLIA

Arianna Occhipinti, Terre Siciliane Frappato Contrada Pettineo, 2016 - € 37,00
Pioniera dei vini "naturali" dell'isola, Arianna Occhipinti non delude mai

Tasca d'Almerita, Salina Malvasia Didyme 2020 - € 17,50
Da uno dei marchi storici della Sicilia enoica un vino che non lascia indifferenti

Lisciandrello, Terre Siciliane Perricone 2017 - € 14,00
Fra i vitigni locali più affascinanti, possiede personalità nel sorso

Fenech, Malvasia delle Lipari Dolce 2019 - € 23,00
Suggestioni aromatiche e un sorso mai stucchevole per questo dolce isolano

Morgante, Sicilia Nero d'Avola 2019 - € 8,50
Fra i primi produttori a credere nel Nero d'Avola, con vini sempre ben eseguiti

Cos, Cerasuolo di Vittoria 2017 - € 16,50
Rosso intrigante da un'azienda storica di Vittoria

Aldo Viola, Vino Bianco Shiva 2017 - € 50,00
Bianco "naturale" dal carattere particolare, ottenuto da Catarratto in purezza

Alessandro di Camporeale, Sicilia Syrah Kaid 2018 - € 16,50
Syrah dai tratti maturi e accattivanti nei profumi e nella progressione gustativa

Marco De Bartoli, Sicilia Grillo Integer 2019 - € 23,00
Grillo intenso, vinificato sulle bucce e maturato in vecchie botti e in anfora

Giammalvo, Terre Siciliane Bianco Arsura di Gilletto 2019 - € 16,00
Ottenuto da uve Grillo e Zibibbo è un bianco roccioso e sapido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FEUDO MONTONI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vrucara

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Feudo Montoni è cantina cresciuta senza mai dimenticare la tradizione produttiva dei suoi luoghi, siamo in contrada Montoni a Cammarata nell'agrigentino, sfidando le mille sollecitazioni che la Sicilia enoica ha proposto nel tempo. Nei 30 ettari di vigneto, coltivati a biologico, si allevano soltanto varietà locali, in prevalenza a bacca rossa, mentre in cantina, da dove escono 215.000 bottiglie all'anno, le tecniche sono sempre quelle di una volta. Faro guida della produzione aziendale resta il Nero d'Avola che Fabio Sireci, da oltre un trentennio, ha "semplicemente" continuato a valorizzare. E il Vrucara ne è l'esempio più paradigmatico. Nero d'Avola in purezza, il cui nome rimanda alla "vucra" il nome siciliano di un cespuglio spontaneo dai profumi di menta ed incenso, è ottenuto da uve di ceppi pre-fillosserici, pressate in un vecchio torchio di legno e poi vinificate in cemento, dove restano per 45 mesi per poi passarne sei in legno grande. La versione 2016 è fragrante nei profumi di ciliegia e nei tocchi balsamici, anticipando una bocca succosa, ancora vivace, che chiude su rimandi terrosi e lampi di liquirizia.

LA SORPRESA



CARUSO & MININI

Doc Sicilia Grillo Naturalmente Bio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Società Caruso e Minini
Proprietà: famiglie Caruso e Minini
Enologo: Giuseppe Clementi

Il Grillo Naturalmente Bio 2020 è gessoso e caldo e man mano svela frutta matura bianca e idrocarburi, con delicati profumi di camomilla e forsizia. Anche in bocca è intenso di sapori, dal melone all'ananas, biancospino e pepe bianco, quest'ultimo ad accentuare il carattere sapido del sorso. Caruso e Minini sono due famiglie e due storie diverse che si intrecciano quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli, incontrano Mario e Francesco Minini, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso & Minini. Oggi Stefano Caruso è affiancato in azienda dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Un antico baglio, edificato nel 1904 nel cuore della tradizionale area degli stabilimenti vinicoli marsalesi, dove convergono le uve prodotte a Giummarella e Cuttaia, 120 ettari di vigneti posti tra le colline dell'entroterra trapanese a est di Marsala, ad un'altezza sul livello del mare di 450 metri, coltivati a Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot.



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

SICILIA, PROSSIMI APPROFONDIMENTI: SOSTENIBILITA' E TERRITORI

La Sicilia è grande: 25.832 chilometri quadrati che si traducono in oltre 2,5 milioni di ettari. Di questi, oltre 97.000 sono vitati e 23.521 sono iscritti alla Doc Sicilia. Morfologicamente, climaticamente e biologicamente uno scrigno nel mezzo del Mediterraneo. Una denominazione che abbraccia tanta varietà e tanti territori diversi, rischia però di muoversi nelle maglie larghe delle generalizzazioni (dalla tipologia di vinificazione, alla quantità di vitigni a disposizione). Aver legato le due varietà più rappresentative della regione alla Doc (Grillo e Nero d'Avola) è stata una mossa strategica importante, ma una certa uniformità generalizzata fra i vini - per quanto qualitativamente migliore del passato - si registra, e sarà uno dei prossimi obiettivi della Sicilia del vino da centrare: quello di rendere sempre più riconoscibili i diversi territori vocati della Trinacria, attraverso i suoi vitigni più rappresentativi. Uno dei modi è senza dubbio quello di lasciare integro l'ambiente e permettergli di esprimersi al meglio, limitando le interferenze umane allo stretto necessario: il programma collettivo di SOStain, va in questo senso. La Sicilia parte avvantaggiata, essendo - grazie al suo clima - il vigneto biologico più esteso d'Italia (più di 30.000 ettari totali). Ma SOStain va oltre, incuneandosi in tutte le fasi di produzione di una bottiglia di vino, "misurando, valutando, condividendo": dalla gestione ponderata del vigneto, al protezione (o recupero) della biodiversità, dall'utilizzo di materiali ecocompatibili e tecnologie energeticamente efficienti alla trasparenza della comunicazione. Si sta lavorando anche ad aumentare la disponibilità di materie prime locali (come il vetro per le bottiglie), senza dimenticare il benessere delle persone. Perché la rinascita a cui aspirano le 22 aziende ad ora aderenti vuole essere economica, ambientale ma anche sociale.

PAROLA DI RISTORANTE



NEOBISTROT

C/O GRAND HOTEL ET DES PALMES - VIA ROMA, 398 - PALERMO

Email: despalmes@hoteldespalmes.it
Sito Web: www.grandhotel-et-des-palmes.com

Dopo lunghi anni di successi lontano dalla sua città, a diffondere la cultura gastronomica siciliana nel mondo, Filippo La Mantia torna a Palermo, per portare la sua arte culinaria nello storico Grand Hotel Et Des Palmes, completamente rinnovato e desideroso di ridare centralità ad un luogo, che ha accompagnato gli eventi più importanti della vita dei palermitani. In attesa che aprano la terrazza e il ristorante gourmet, il Neobristrot offre un menù eclettico, dove gli ospiti posso scegliere sia piatti elaborati e creativi - come l'uovo cotto a bassa temperatura, il cous cous "al raz al hanout" o il filetto di vitello imbottito- sia semplici tipicità locali e non - come il pane e panelle, le frittate, la frittura mista o gli hamburger. Immancabili i dolci della tradizione, dalla cassata al cannolo, passando per l'iris al forno.

LA TOP 5 DEL "NEOBISTROT"

1° **Regaleali,** **Sicilia Extra Brut Contessa Franca 2014 - € 165,00**
Raffinate bollicine di Chardonnay da Tasca d'Almerita, affinate sui lieviti per 60 mesi

2° **Marilena Barbera,** **Menfi Catarratto Arèmi 2017 - € 50,00**
Catarratto da vecchie vigne coltivate a Belìce di Mare, macerato sulle bucce

3° **Girolamo Russo,** **Etna Bianco San Lorenzo 2019 - € 90,00**
Anche quando lascia il suo Nerello, Girolamo Russo resta un punto di rifermento

4° **Cambria,** **Sicilia Nocera MastroNicola 2014 - € 90,00**
Rosso nato dalla vinificazione in purezza di un antico vitigno del messinese: il Nocera

5° **Peter Wiegner,** **Sicilia Rosso Torquato 2010 - € 85,00**
Insolito e riuscito incontro tra il vitigno campano Aglianico e la terra lavica etnea

IL BUONO DEL TERRITORIO



SALE MARINO DI TRAPANI

PRESIDIO SLOWFOOD

SALINA CULCASI
VIA GARIBALDI, 46/A
NUBIA (TP)

Email: info@salineculcasi.it
Sito Web: www.salineculcasi.it

La zona di produzione del Sale Marino di Trapani Igp interessa i comuni di Trapani, Paceco e Marsala. Le prime saline trapanesi risalgono al periodo dei Fenici, che ne detennero il monopolio, definendolo "oro bianco". Ma la prima vera testimonianza della presenza delle saline è del geografo arabo Abd Allah Muhammad, nel 1154. Il Sale Marino di Trapani è ottenuto con il metodo della precipitazione frazionata dei composti e degli elementi contenuti nell'acqua marina per evaporazione. Ancora oggi operano antiche saline che perpetuano questa particolare estrazione. Come quelle della famiglia Culcasi che da un secolo produce il sale marino di Trapani, rispettando le tradizioni dei salinai del territorio, operando all'interno delle Riserva delle Saline di Trapani e meritandosi anche il "titolo" di Presidio Slow Food. Le saline sono costituite da un sistema di vasi comunicanti alimentati dall'acqua del mare. Qui avviene un lento processo di evaporazione delle acque marine. Le vasche della prima area, che è la zona a contatto con il mare, si chiamano "fridde", le vasche delle due aree intermedie si chiamano "di coltivo" e "caure" e l'ultima, quella dove finisce il processo, si chiama "salante" o "cristallizzante". La raccolta avviene manualmente (fino a tre volte nell'arco della stessa stagione di produzione). Il sale raccolto viene conservato, mediante la copertura invernale con "coppi" di terracotta, per liberarne l'umidità residua. In seguito avviene la "scrostatura"; la crosta superiore di ogni cumulo viene eliminata per la profondità di 1-2 cm, prima del confezionamento.



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it







