

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 224 - Giugno 2024 - 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



GIUGNO 2024

LA SICILIA



DONNAFUGATA

Doc Contessa Entellina Chardonnay Opera Unica

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.574

Prezzo allo scaffale: € 67,00

Azienda: **Donnafugata Azienda Agricola**

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo

TASCA D'ALMERITA - FONDAZIONE WHITAKER

Toscana Igt Rosso Monteverdine

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 54.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: **Conte Tasca d'Almerita S. Agricola**

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

SERRA FERDINANDEA

Doc Sicilia Bianco

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grillo, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: **Serra Ferdinandea Soc. Agricola**

Proprietà: famiglia Planeta e Oddo

Enologo: Alessio Planeta, Florent Dumeau

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Grillo Lalùci

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 45.326

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: **Baglio del Cristo di Campobello**

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo Cotarella

Lo Chardonnay Opera Unica 2018 profuma di eucalipto, fiori di pitosforo, propoli, cedro, frutta esotica e spezie. La bocca è ampia ma dotata di una notevole acidità che bilancia gli 8 grammi circa di residuo zuccherino, così come il frutto dolce e succoso trova il giusto contraltare negli aromi balsamici e pepati. Lunghissimo il finale sapido e agrumato. Un vino unico che arriva da una vendemmia insolita nella tenuta di Contessa Entellina e che da quel 2018 non si è più ripetuta. Il suo nome rimanda ad una prima Opera Unica, commercializzata negli anni Ottanta del secolo scorso da Giacomo Rallo e dalla moglie Gabriella, coloro i quali iniziarono l'avventura enoica di Donnafugata.

(are)

Mozia è archeologia, storia, è cura e densità. Salpare delle saline dello stagnone di Marsala per approdare all'isoletta fenicia custodita dalla Fondazione Whitaker, è un'esperienza da cogliere e (possibilmente) ripetere. Il salmastro è nell'aria, denso, e si respira per tutto il tempo. Come noi, l'uva che vi cresce e che si nutre di acqua "saporita" anche dalle radici. La luce è antica, d'altri tempi, come i reperti in cui s'inciampa passeggiando fra i filari. Un fascino che ha stregato Tasca d'Almerita e il Grillo, che cresce ammaccato eppure capace di vini clamorosi, pieni, intensi e aperti, colmi di frutta gialla, fiori bianchi, iodio, sorretti da sapidità e acidità in perfetto equilibrio.

(ns)

Il Sicilia Bianco di Serra Ferdinandea 2021 è fermentato in legno ed acciaio e poi maturato in rovere di varia misura per 9 mesi. I suoi profumi rimandano all'erba fresca e alle nespole, con tocchi di pietra focaia. In bocca si alternano sensazioni di pienezza e di fragranza, in uno sviluppo continuo e dal finale sapido appena tostato. Serra Ferdinandea riunisce la visione enoica della **pluri-premiata famiglia Planeta** e Oddo dall'alto di una vigna prospiciente quel tratto di mare dal quale nel 1831 comparve per pochi giorni l'Isola Ferdinandea. I vini aziendali uniscono varietà siciliane e francesi; così come le due aziende protagoniste del progetto: Oddo dalla Francia e Planeta dalla Sicilia.

(fp)

Ci convince ogni anno il Grillo Lalùci della famiglia Bonetta, probabilmente fra i vini aziendali che più di tutti riesce a restituire nel bicchiere quel piccolo miracolo di sottosuolo su cui sostano le viti della cantina, in provincia di Agrigento: un terreno calcareo-gessoso, che trattiene l'acqua, riflette la luce e dà sollievo nelle estati torride. Anche le brezze marine aiutano, che soffiano dal mare lontano solo 8 chilometri dal baglio. E in cantina, poco si interviene, per portare integra nel bicchiere tutta quella luce. La versione 2023 ha profumi netti di iodio, fiori di rosmarino e pompelmo, mentre il sorso è teso, astrigente e minerale, dal finale lungo e crudo, fruttato e vegetale.

(ns)

EDITORIALE

IL RINASCIMENTO ENOICO SICILIANO

del valore del vino siciliano imbottigliato. In oltre 25 anni, **Assovin** ha soprattutto saputo innovare e rinnovarsi, abbracciando completamente lo spirito del tempo portando, e siamo nel 2020, anche alla nascita della Fondazione SOSTain Sicilia, con l'obiettivo di accompagnare le 43 cantine protagoniste del progetto verso la misurazione del loro impatto aziendale sull'ecosistema. **Un movimento anche in grado di uscire dai confini nazionali con l'export a rappresentare oltre il 50% delle vendite e con il mercato europeo a pesare per il 98,6% sulle esportazioni**, seguito da quello nord americano, inglese, giapponese, cinese e australiano. A tutto questo si aggiunge un tendenziale dinamismo che guarda al futuro, **affrontando il tema dell'emancipazione femminile** e sostenendo la transizione generazionale nelle aziende familiari del vino siciliano, che infatti, nel 78% dei casi, ha già integrato una nuova generazione under 40 nella gestione aziendale.

Buona lettura.

(are)

ARIANNA OCCHIPINTI

Terre Siciliane Igt Frappato BB

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 2.702
Prezzo allo scaffale: 45,00
Azienda: [Azienda Agr. Arianna Occhipinti](#)
Proprietà: Arianna Occhipinti
Enologo: Arianna Occhipinti

Sono ormai passati 20 anni da quando Arianna Occhipinti ha iniziato a produrre vino a Vittoria. 20 anni che l'hanno trasformata in una donna lucida, che ha sempre considerato il vino un essere vivente e il suo contesto meritevole di rispetto. Una sfida quotidiana dedicata all'ascolto e all'iniziativa. Oggi la sua azienda fondata su vigne e uliveti, alimenta anche il progetto contadino Orto&Dispensa, che semina e raccoglie molto più di olive e grappoli e che trasforma grazie a mani artigiane amiche. E poi c'è il Frappato e le sue contrade. Da Bombolieri nasce BB, schietto ma calmo: erbe aromatiche, ciliegia, camelia, succo d'uva, profumano una polpa acida che rinfresca e soddisfa la bocca.

(ns)

CARUSO E MININI

Terre Siciliane Igt Perricone Perripò

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Società Caruso e Minini](#)
Proprietà: famiglie Caruso e Minini
Enologo: Giuseppe Clementi, Giuseppe Ferranti

Il Perripò di Caruso e Minini fa parte della collezione I Floreali: 5 vini da vitigni autoctoni, coltivati in biologico e vinificati con l'obiettivo di mantenerne integri i caratteri varietali. Di più: una collezione disegnata e nominata dai bambini che frequentano il Laboratorio Zanzara, cooperativa sociale torinese che si dedica all'integrazione di persone con disagio mentale. Etichette colorate, gioiose, semplici e immediate, come le mani che le hanno create. Il Perripò 2021 sembra appena spremuto: vinoso, profuma di viola, ribes rossi, pepe e tabacco, mentre in bocca rivela la sua complessità adulta, fatta di morbidezza e ruvidezza, sapidità e balsamicità, scorrevolezza e persistenza.

(ns)

PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Nero d'Avola Pas Dosé

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: [Tenuta Principi di Butera](#)
Proprietà: Zonin1821
Enologo: Paolo Tealdi

Nel 1997 la famiglia Zonin approda in Feudo Delilla, in Caltanissetta, e acquista l'antico Baglio di Principi di Butera: inizia il lungo restauro dell'edificio e la coltivazione dei suoi 360 ettari di terreno: 77 si mantengono a pascolo e seminativo, 25 coltivati a uliveto e 100 a vigna. Siamo nel regno del Nero d'Avola, che l'azienda declina in 2 versioni ferme (il Deliella e l'Amirà) e 3 spumantizzate: lo charmat Neroluce, l'Extra Brut Rosato e il Pas Dosé Blanc de Noirs. Quest'ultimo, in versione 2019 ha la delicatezza dei fiori e la cremosità della crema chantilly: note di lavanda, di mora, di albedo e mandorla bianca accompagnano un sorso minerale e agrumato, rinfrescante e saporito.

(ns)

CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Passito Naturale di Pantelleria Nes

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: [Società Carlo Pellegrino](#)
Proprietà: famiglia Pellegrino
Enologo: Nicola Poma

Non poteva mancare un passito in questa monografia, e dal suo territorio di elezione: Pantelleria. Qui le Cantine Pellegrino - fra i protagonisti della storia del vino marsalese - raccolgono da oltre 30 anni le uve di 350 piccoli conferitori, aiutando a sostenere di fatto la viticoltura eroica dei contadini panteschi. Nes, infatti, significa miracolo, e nasce nella cantina a contrada Sibà, che comprende anche 8 ettari di vigneto. Dolce, ovviamente, ma anche appuntita, la versione 2022 profuma di foglie di fico, albicocche, scorza di arancia e nepitella; il sorso è contrastato: dolce e acido, sapido e pepato, si trattiene a lungo rilasciando dolcezza densa e cristallizzata di miele e canditi.

(ns)

LA GRIFFE



CUSUMANO

Spumante Brut 700slm Lost Edition

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.100
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: [Cusumano Azienda Agricola](#)
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

La storia del marchio enoico Cusumano, come attualmente lo conosciamo, ha il proprio antecedente nel lavoro di Francesco Cusumano, proprietario di vasti appezzamenti di terreno in varie parti della Sicilia, che produceva mosti concentrati destinati al mercato nazionale. Già allora Cusumano si rese conto che bisognava guardare avanti e costruire un nuovo modello per l'enologia siciliana, capace di superare la vecchia concezione dell'isola come "serbatoio" di materia prima destinata alla produzione delle regioni viticole più affermate del resto d'Italia. Ma la svolta definitiva arriva alla metà degli anni Novanta, con l'ingresso in azienda dei figli di Francesco, Diego e Alberto, che progressivamente hanno cambiato nel profondo l'assetto dell'azienda di famiglia, guardando ai vini di qualità. Giungiamo così agli inizi del Nuovo Millennio, quando i fratelli Cusumano gestiscono direttamente l'azienda e avviano di fatto un percorso innovativo, portando il marchio Cusumano, in poco più di un ventennio, ai vertici assoluti dell'enologia siciliana e creando una delle imprese viticole più importanti dell'isola e non solo. La loro giovane azienda è ormai diventata un vero e proprio fenomeno di mercato, che [oggi presidia saldamente anche i poli più importanti di quello internazionale](#), a cominciare dagli Stati Uniti. I dinamici Diego e Alberto Cusumano possono contare su un significativo patrimonio di vigneti di proprietà distribuito su 520 ettari strategicamente collocati nelle aree più vocate della Sicilia enoica, da cui si origina una produzione complessiva attestata su 2.500.000 bottiglie. L'azienda palermitana è formata dalla Tenuta San Carlo a Partinico, dalla Tenuta Ficuzza, posta a Piana degli Albanesi, da quella di San Giacomo a Butera, dai terreni calcarei ricchi di "trubi" bianchi (rocce sedimentarie, tipiche della formazione solfifera siciliana), da quelle di Presti e Pegni e Monte Pietrosio a Monreale, e dall'inse-diamento produttivo di Alta Mora sull'Etna. Dalla Tenuta di Ficuzza, posta all'interno della Riserva naturale Bosco della Ficuzza, arriva il 700slm Metodi Classico "di montagna" a marchio Cusumano, ottenuto da viti poste a 700 metri sul livello del mare, come evoca il suo nome. Il Brut 700slm Lost Edition, oggetto del nostro assaggio, è invece una edizione limitata, lasciata sui lieviti per 72 mesi e dedicata a 8 animali e piante autoctone a rischio di estinzione. Profuma di ribes, lamponi e fiori bianchi con sfumature di panificazione, mentre il sorso è fragrante e sapido, in possesso di una carbonica ben dosata, e contraddistinto da un piacevole allungo e da uno spiccato finale agrumato.

(fp)





MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Sauvignon Blanc Urra di Mare

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

L'Urra di Mare 2023, ottenuto da uve Sauvignon in purezza e maturato in acciaio, profuma di agrumi e frutta esotica matura, con rimandi erbacei e floreali. In bocca il sorso è morbido e tendenzialmente avvolgente, dal finale inteso e ben profilato, chiuso da una piacevole nota sapida. Mandrarossa è il brand più importante di Cantine Settesoli - che conta su 2.000 soci, per 6.000 ettari a vigneto e 20.000.000 di bottiglie - per quello che raccoglie i vini più prestigiosi della realtà produttiva con sede a Menfi, parte essenziale di un ampio portafoglio etichette, composto anche dai marchi Settesoli e Inycon, destinati soprattutto alla grande distribuzione organizzata italiana ed estera.

(fp)

TENUTA RAPITALÀ

Doc Sicilia Syrah Nadir

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Silvio Centonze

Il Syrah Nadir 2021, il cui nome richiama il termine arabo "Nazir", che significa "profondo", possiede profumi in prevalenza fruttati con tocchi speziati e di erbe aromatiche. In bocca il sorso è polposo dai tannini soffici e dal finale ampio ancora sui frutti rossi maturi e dai toni balsamici. La Tenuta Rapitalà del Gruppo Italiano Vini, nata nel 1968, ha un'estensione complessiva di 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, e conta su 176 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.

(fp)

LE CASEMATTE

Terre Siciliane Igt Rosso Peloro

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nocera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Le Casematte Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Barzagli, Gianfranco Sabbatino
Enologo: Carlo Ferrini

Viola e pepe nero, rovi e amarena, caldo e nitido: così si presenta al naso il Peloro 2022 di Le Casematte, uvaggio di Nerello Mascalese e Nocera, dal sorso sapido e teso, dalla buona aderenza centrale e dal finale largo, che torna sulle note di viola e pepe. Siamo nel territorio di Faro, nel messinese: fra vigneti che guardano sullo Jonio e sul Tirreno, attirandone vento e luce. Qui l'ex calciatore Andrea Barzagli ha raggiunto Gianfranco Sabbatino, che per passione ha fondato l'azienda nel 2008. Oggi vinificano 11 ettari terrazzati e piantati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola a conduzione biologica, che si traducono in 5 etichette, 50.000 bottiglie in media all'anno.

(ns)

FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Grillo Quèto

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Nosio Spa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Maurizio Maurizi

Fa parte della linea aziendale bio Quèto, questo Grillo in purezza ottenute dalle uve dei vigneti di Sambuca. La versione 2022 possiede profumi intensi di mango, papaia e gelsomino ad anticipare una progressione gustativa fragrante, delicata e sapida, dal finale ampio, agrumato e saporito. Feudo Arancio, di proprietà del gigante enico trentino Mezzacorona - che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001 - conta su un totale di 200 ettari a vigneto di proprietà, coltivati a Nero d'Avola, Grillo, Inzolia, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Viognier e, appunto, Syrah, vinificati e distribuiti su un portafoglio variegato, dal chiaro carattere mediterraneo.

(fp)

VINTAGE



GORGHI TONDI

Doc Sicilia Grillo Kheirè

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Gorgi Tondi Società Agricola](#)

Proprietà: Annamaria e Clara Sala
Enologo: Tonino Guzzo

È la primissima vendemmia di Kheirè, questa 2006: primo vino della cantina, nato per celebrare il vitigno principe del marsalese. Kheirè in greco antico significa "benvenuto" e richiama la stratificazione culturale che ha attraversato la Sicilia nei millenni. Questa versione di Grillo è nata fin da subito "strutturata", come a dimostrarne (ancora una volta) la versatilità. Al tempo si otteneva da due vigneti diversi: una parte dagli impianti vicino ai laghi - i famosi gorgi tondi che danno il nome alla cantina, nati da depressione carsica e ospiti dell'oasi WWF Lago Preola e Gorgi Tondi, che abbraccia in parte anche i vigneti aziendali - e l'altra dai vigneti più vicini al mare. La prima parte di uva veniva fatta leggermente appassire, la seconda vinificata canonicamente, per poi assemblarle e lasciarle ad affinare 3 mesi sui lieviti. Oggi è un vino citrino e pieno, profumato di erbe di campo, cedro candito e mentuccia, con note salmastre e di frutta secca, che in bocca si muove freschissimo e morbido allo stesso tempo, pepato e sapido, dal lungo finale agrumato. Ne sono orgogliose Annamaria e Clara, che oggi conducono l'azienda fondata dai genitori nel 2000.

(ns)

L'OUTSIDER



CANTINE FINA

Vino Rosso Vitrarolo

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Vitrarolo

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantine Fina](#)

Proprietà: famiglia Fina
Enologo: Bruno e Sergio Fina

Il Vitrarolo è un vitigno reliquia della Sicilia. È un superstita riacciusato grazie al progetto di recupero cloni autoctoni antichi, che popolarono l'isola prima della fillosse e che sono andati (quasi) persi: tranne in qualche punto remoto della Sicilia. La Regione Sicilia ne ha analizzato circa 7000 campioni a partire dai primi anni del 2000 e grazie alla collaborazione virtuosa di aziende e centri di ricerca si è arrivati ad piantare e micro-vinificare 75 vitigni. Qui entra in scena l'amicizia fra Sergio Fina e Francesco Pulizzi, che si appassionano al progetto e nel 2019 creano il primo vigneto di Vitrarolo - parola onomatopeica che richiama il suono del suo tralcio attorcigliato, simile al vetro che s'infrange. Seguono i primi assaggi e le prime vinificazioni e cresce la consapevolezza delle famiglie Fina e Pulizzi di essere di fronte ad un vitigno ed un vino unico (già confermato dal Dna), su cui vale la pena investire. Ecco quindi la versione 2023, profumata di uva, pepe, gelso e melograno, che subito si trattiene sulla lingua per poi esplodere in bocca vivace e fresco, colmo di polpa fruttata e selvatica, con lievi note amaricanti e un lungo finale di ciliegia e viola.

(ns)



SOLARIA

VIA ROMA, 86 - SIRACUSA

L'Enoteca Solaria (Tel: +39 0931 463007), dal 2013 si è trasformata - grazie ad Elisa Merlo e Gianfilippo Russo - in un luogo d'incontro per chi ama il vino naturale. Qui ad Ortigia, nel cuore di Siracusa, vantano una selezione di più di 2000 etichette, per lo più di piccoli produttori, provenienti da tutto il mondo. Solaria è sia punto vendita che wine bar con miscela di vini al calice accompagnati da piatti freddi:

COSA VENDE

Clemens Bush, Mosella Riesling Vom Blauen Schiefer 2018 - € 40,00

Ottenuto da vendemmia molto tardiva è vino ricco e potente

Jerome Prevoste, Champagne Extra Brut La Closerie Grand Cru - € 600,00

Piccolo produttore della Champagne protagonista della rinascita del Pinot Meunier

Ca' del Vento, Metodo Classico Brut Pas Operé Esperienza SP 2017 - € 70,00

Spumante da uve Chardonnay vinificato in legno e dalla lunga sosta sui lieviti

Envinata, Valle de la Orotava Palo Blanco 2021 - € 60,00

Bianco da uve Listan Blanc fermenta in botti grandi dove riposa per 10 mesi

Emidio Pepe, Trebbiano d'Abruzzo 2022 - € 65,00

Bianco dalla solida e rivendicata connotazione tradizionale

Gravner, Venezia Giulia Ribolla Gialla 2015 - € 95,00

Vero e proprio "spatiacque" stilistico per i vini friulani e non solo

Arianna Occhipinti, Terre Siciliane Frappato 2022 - € 35,00

Il Frappato forse più intrigante prodotto in Sicilia

Massa Vecchia, Toscana Sangiovese 2020 - € 75,00

Un vino di grande personalità capace di stare con i migliori della sua tipologia

Elio Sandri, Barolo Riserva Perno 2016 - € 175,00

Nebbiolo dal tratto tradizionale e austero

Paradiso di Manfredi, Brunello di Montalcino 2014 - € 150,00

Rosso dal carattere spiccato e tendenzialmente rustico

COSA CONSIGLIA

Alessandro Viola, Pas Dosè Blanc de Blancs - € 45,00

Affinato parte in legno e parte in acciaio è spumante piacevole da uve Catarratto

Porta del Vento, Metodo Classico Mira - € 35,00

Catarratto spumantizzato dai profumi freschi e dal gusto vivace

Halarà, Vino Bianco 2020 - € 50,00

Catarratto ottenuto da ossidazione completa e fermentazione spontanea

Guccione, Vino Bianco T12 2012 - € 45,00

Trebbiano leggermente macerato da fermentazione spontanea

Barraco, Terre Siciliane Biancammare 2022 - € 27,00

Grillo leggermente macerato dai profumi intensi e dal gusto sapido

Cos, Cerasuolo di Vittoria Classico 2006 - € 85,00

Rosso speziato e dalla progressione gustativa articolata

Manfredi, Terre Siciliane Manfredi Rosso 2022 - € 30,00

Profumi fruttati e grande bevibilità per questo uvaggio rosso

Principi di Spadafora, Terre Siciliane Syrah Sole dei Padri 2008 - € 145,00

Rosso mediterraneo, potente ed esuberante

Ferrandes, Passito di Pantelleria 2018 - € 75,00

Un passito capace di unire dolcezza e fragranza

Caravaglio, Malvasia delle Lipari Passito 2021 - € 45,00

Maturato in acciaio e legno è dolce, profumato e mai stucchevole

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCO DE BARTOLI

Vino Perpetuo Vecchio Samperi

Vendemmia: imbottigliamento 2022

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola De Bartoli](#)

Proprietà: famiglia De Bartoli

Enologo: Renato e Sebastiano De Bartoli

Il Vecchio Samperi resta una delle pagine più smaglianti del percorso di rinascita enoica della Sicilia. Marco De Bartoli, nel 1978, riprese in mano la tradizione enologica più antica dell'isola e nel 1980 fece esordire questo particolare vino, traendone il nome dall'omonima contrada nell'entroterra marsalese. Il suo metodo di produzione ritornava indietro nel tempo (alla tradizione pre-britannica, quando il vino di Marsala era ottenuto senza fortificazione), utilizzando un processo di invecchiamento simile al "Solera", che prevede l'aggiunta di piccole parti di vino più giovane ogni anno in botti di rovere e castagno contenenti vini già invecchiati. Un affinamento continuo (e "perpetuo" come suggerito in etichetta), per una media di almeno 15 anni, prima del suo imbottigliamento. Il risultato è un bianco di straordinario fascino, dagli aromi che rimandano alla frutta secca, al miele, alle spezie e al tabacco, dal sorso lungo e persistente, secco e asciutto con lampi addirittura salini. Un vino non da fine pasto, ma versatile negli abbinamenti che, leggermente freddo, sorprende pure come aperitivo.

(fp)

LA SORPRESA



CASTELLUCCI MIANO

Doc Sicilia Perric.One

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [SpA Agricola Castellucci Miano](#)

Proprietà: coop. di azionisti produttori

Enologo: Tonino Guzzo

Siamo in Valledolmo nella Contea di Sclafani, un paese nell'entroterra siciliano, a una trentina di chilometri da Cefalù. Il mare è a un soffio, ma il contesto è montano: siamo infatti a quasi 800 metri di altezza, non manca l'acqua e nemmeno suoli profondi e fertili. Non manca nemmeno la vocazione alla viticoltura, che infatti si praticava fin dal 1570. Castellucci Miano raccoglie diversi piccoli produttori di uva e quindi tanti piccoli appezzamenti di vigna, anche vecchi e ad alberello, che arrivano sino a 900 metri di altezza: circa 40 ettari totali, circa 140.000 bottiglie all'anno. A fare vino c'è Tonino Guzzo, che in tempi non sospetti - e preso per matto da molti - decise di puntare sul Catarratto e sul Perricone, quest'ultimo vinificato in due versioni: quella più corposa, da uve in parte leggermente disidratate, e quella più leggera e varietale, il Perric.One. L'annata 2021 profuma di talco e iris, lampone, ciliegia, viola, con un tocco selvatico. In bocca si acquieta, facendosi largo e calmo: balsamico e aderente, chiude su sapori floreali e fruttati, cui si aggiungono note speziate e ammandorlate.

(ns)

SPUNTATURE

(NON) C'È ACQUA IN SICILIA

A volte troppa acqua, a volte troppo poca. Già in primavera la situazione idrica della Sicilia era critica, ma ora, mentre il nord Italia vive un'estate fresca e piovosa, gran parte dell'isola - che tendenzialmente reagisce e gestisce meglio di altre zone del Mediterraneo il surriscaldamento climatico - soffre di una siccità importante, che sta mettendo in difficoltà l'agricoltura, la zootecnia, l'approvvigionamento idrico delle case, la fornitura di cibo e i posti di lavoro. Ce lo dimentichiamo troppo spesso di quanto sia preziosa l'acqua, soprattutto quando c'è e non ne facciamo scorta. E questo è un grande punto debole in Trinacria, come nel resto d'Italia, che può contare su un sistema idrico che è un colabrodo. Vetusto nelle condotte, insufficiente nelle dighe, miope nella gestione dei bacini idrici e nella programmazione strategica per il futuro. L'acqua non la conserviamo e non la usiamo con parsimonia, ma dobbiamo cambiare mentalità a tutti i livelli. Ma se la politica non aiuta, aiuta il know how e la Sicilia ce l'ha, aveva a lunghi periodi secchi: tutti gli Anni Ottanta lo sono stati; addirittura nel 1990 non piovve affatto. E allora ben vengano le buone vecchie pratiche agricole di aridocultura, ma anche l'impegno a diminuire l'impatto umano sul pianeta, la ricerca su nuovi cloni di varietà autoctone resistenti agli stress ambientali: per sostenere un enogastronomia di valore, per migliorare ancora la qualità dei vini siciliani e definirne identità. Un percorso che abbiamo seguito nelle monografie **2021 - 2022 - 2023** e che riscontriamo anche quest'anno: qui le nostre impressioni, nella monografia in uscita sull'Etna in autunno e nei prossimi Vini di Wine-News, con aziende come Feudo Maccari della famiglia toscana Moretti nel cuore della Sicilia Barocca, Pietradolce, Colosi, Girolamo Russo, Duca di Salaparuta, Barone di Villagrande, Baglio di Pianetto, Cottanera, Valle dell'Acate, Tenuta di Fessina e Firriato.

(ns)

IL BUONO DEL TERRITORIO



MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI PRESIDIO SLOW FOOD

CONSORZIO IL TARDIVO DI CIACULLI
VIA ENRICO FERRUZZA, 16-18

PALERMO

Tel: +39 339 2614123

Sito Web: www.tardivodicicaculli.net

Un tempo Palermo era il cuore della "Conca d'Oro". La pianura che circonda la città fino alla metà del secolo scorso era un unico, grande giardino costellato dal verde dei suoi agrumi ed andava da Villabate a Sferracavallo. Nel periodo di massima estensione copriva circa 15.000 ettari di terreni intensamente coltivati, tra muri a secco, canali, pozzi e pompe per l'approvvigionamento di acqua. Oggi della "Conca d'Oro" è rimasto ben poco: negli ultimi cinquanta anni i terreni coltivati si sono ridotti quasi dell'80%, la città di Palermo si è allargata a macchia d'olio e quel giardino è praticamente scomparso. È rimasta intatta solo una porzione tra Ciaculli e Crocerverde Giardina, dove, negli anni Quaranta del secolo scorso, per una mutazione spontanea del mandarino avana, si originò una varietà nuova che maturava più tardi, da gennaio a marzo. È il mandarino tardivo di Ciaculli, un mandarino con pochissimi semi, dolcissimo, succoso e dalla buccia fine che si diffuse in modo rapido tra i coltivatori della zona. Buonissimo fresco, evidentemente, è anche una delle materie prime principali dei pasticciari e dei gelatieri siciliani, che lo utilizzano per le loro granite, gelati, gelatine, spremute, liquori e, con l'aggiunta di un po' di succo di limone, marmellate. Il tardivo oggi è la produzione più prestigiosa di un consorzio, fondato nel 1999, che riunisce piccoli coltivatori-proprietari di circa 80 ettari, che caparbiamente valorizzano e difendono le aree agricole di alto pregio situate nella Conca d'Oro palermitana, attraverso un'agricoltura sostenibile e di qualità.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



LE LUMIE

C.DA FONTANELLE, 178 B - MARSALA (TP)

Tel: +39 0923 995197

Sito Web: www.ristorantelelumie.com

"Le Lumie" sono i vecchi limoni simbolo della Sicilia, dai particolari fiori rosa. Ma è anche una novella di Pirandello di inizio Novecento, di cui Emanuele Russo è appassionato. Ne ha fatto un ristorante che sognava fin dagli anni 2000, dove oggi, supportato dal suo team, cucina piatti geniali, ma semplici e freschi, per non alterare gli ingredienti che provengono dall'orto del ristorante e dai produttori da cui si rifornisce direttamente. E poi c'è il vino, incentrato sul trapanese e sulla genuinità. Ma se qualcosa davvero caratterizza l'impronta di Le Lumie, è il cous cous - che qui si sgrana a mano per diverso tempo e si declina in tante versioni golose (anche dolci) - e il vino fortificato: perpetuo o Marsala che sia, Emanuele ne è diventato ambasciatore, e lo propone a tutto pasto, solleticando la curiosità, lo stupore e le papille gustative dei commensali. Un esempio? L'Arancouscous al nero di seppia con ricci di mare abbinato con il Marsala Superiore Riserva 2015 di Florio.

(ns)

LA TOP 5 DI "LE LUMIE"

- 1° **Gorghi Tondi, Sicilia Zibibbo Rajah 2021 - € 28,00**
Profumi di bella definizione anticipano una bocca intensa e ben ritmata
- 2° **Fina, Terre Siciliane Perricone 2022 - € 18,00**
Rosso profumato e dalla beva spigliata e agile
- 3° **Donnafugata, Terre Siciliane Rosso Tancredi 2017 - € 42,00**
Uscito per la prima volta nel 1990, è fra i protagonisti del "Rinascimento" enoico siciliano
- 4° **Vite ad Ovest, Vino Bianco Perpetuo N°73 - € 12,00 al calice**
Marsala vergine, che profuma di uva passa e salsedine, dal sorso fresco e lungo
- 5° **Marco De Bartoli, Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna 2000 - € 22,00 al calice**
Profilo aromatico caleidoscopico per questo vino dolce dal gusto fragrante e continuo



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



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: © WineNews

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

shop



italessé
Taste Like a Master



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES

DIAM



**CONTROLLA
L'OSSIGENO E IL TEMPO**
Diam, il potere di scegliere



Wino

Progettazione
Cantine Vinicole