N. 248

GIUGNO 2026

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 248 - Giugno 2026 - 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 2026

LA SICILIA

SOTTO LA LENTE

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



PLANETA

Doc Menfi Chardonnay Didacus

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.106
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta

Uno Chardonnay 2023 giallo dorato, che profuma di cedro candito, foglia di fico, melone bianco con la stessa intensità con cui si dispiega al palato, dove si aggiungono note di burro e vaniglia, di fiori di acacia e di polline. In bocca ha consistenza sapida e freschezza acida, che insieme allungano il sorso verso un finale pulito e vegetale. Questo è il Didacus 2023 di Planeta, che nasce dai primi 4 ettari di Chardonnay piantati nel 1985 nella tenuta di Ulmo sul Lago Arancio, proprio dalle piante del 1985. Una selezione che celebra la caparbietà di chi mantiene vivo il coraggio di cambiare le scarpe quando sono troppo strette. Con tanto rischio, sì. Ma quanto divertimento!

(ns)



CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Pantelleria Bianco di Venere

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Società Carlo Pellegrino
Proprietà: famiglia Pellegrino
Enologo: Pietro Russo, Nicola Poma

Il Bianco di Venere 2025, da uve Zibibbo maturate in acciaio per 4 mesi, si presenta di colore giallo paglierino brillante: al naso si susseguono rimandi aromatici ai fiori di gelsomino e zagara, agli agrumi, all'albicocca, alla pesca e alla macchia mediterranea, con tocchi iodati a rifinitura; in bocca il sorso è ampio e fragrante, mosso da un bel contrasto tra sapidità e dolcezza del frutto, terminando in un finale persistente e ancora agrumato. Cantine Pellegrino conta su 160 ettari vitati divisi tra quelli posti tra Marsala e Mazara e quelli dell'isola di Pantelleria, ai quali se ne aggiungono altri in affitto, per una produzione che supera i 5.000.0000 di bottiglie.

(are)



CUSUMANO

Doc Sicilia Grillo Tenuta Monte Pietroso Shamaris

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Cusumano Azienda Agricola
Proprietà: Diego e Alberto Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Il Grillo in purezza Shamaris 2025 è fermentato e maturato in acciaio per 4 mesi. Al naso i profumi sono quelli degli agrumi, dei frutti a polpa bianca maturi con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo saporito e dal finale sapido, su ritorni ancora agrumati e fruttati. Le uve di questo bianco arrivano dalle vigne delle contrade di Monte Pietroso e Marchesa, che si trovano nella campagna di Monreale in una delle tenute dei fratelli Cusumano, griffe enoica siciliana ormai consolidata. I vigneti, posti ad un'altezza sul livello del mare che sfiora i 500 metri, sono allevati su terreni sabbiosi con esposizione a nord.

(fp)



TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Cabernet Sauvignon Vigna San Francesco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 23.088
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Vigna San Francesco inizia con le prime 100 viti di Cabernet Sauvignon e Chardonnay piantate di nascosto da Lucio Tasca nel 1979 a Regaleali, per provare a parlare la stessa lingua che parlava il mercato dei vini di allora. Gli assaggi convinsero il padre Giuseppe, che piantò il vigneto diviso fra i due vitigni - sopra 8 ettari di bacca rossa, sotto 5 ettari di quella bianca, affidati, come da tradizione, ad un Santo - tracciando (in) consapevolmente il DNA dell'azienda dentro una visione innovativa di agricoltura. Terroso e fruttato, vegetale e speziato, il Cabernet Sauvignon 2021 è denso e polposo al sorso, dove scorre con energia sapida verso un lungo finale elegante.

(ns)

EDITORIALE

PROMUOVERE E SOSTENERE: PAROLE D'ORDINE DI DI ASSOVINI SICILIA

Assovini Sicilia - nata nel 1998 dall'intuizione di Diego Planeta (Planeta), Giacomo Rallo (Donnafugata) e Lucio Tasca d'Almerita (Conte Tasca d'Almerita) - è l'associazione di vitivinicoltori siciliani che riunisce 100 aziende vitivinicole con l'obiettivo di promuovere e sostenere il vino siciliano. Un'attività che trova in "Sicilia en Primeur", nato nel 2004, l'evento cardine di Assovini che racconta il territorio enoico dell'isola, tra degustazioni, tour, masterclass, convegni, alla stampa nazionale ed internazionale. Secondo un recente sondaggio dell'associazione, sono 47,6 milioni le bottiglie prodotte nel 2023 dalle imprese in esame. L'83% a Doc ed il 18% a Docg, e con l'Igt al 74%. Oltre ai vini bianchi (85.2%), rossi (83.3%) e rosati (74.1%), ci sono i vini spumanti (55.6%) e un considerevole il numero di aziende (53.7%) che producono vini da dessert. Gli ettari vitati sono oltre 11.022, dei quali il 31.2% in biologico (3.434 ettari). Il 74.1% delle aziende coltiva Nero d'Avola, il 70.4% coltiva Grillo; seguono Catarratto, Insolia e Nerello Mascalese, Carricante, Moscato Bianco, Frappato, Zibibbo, Perricone, Nerello Cappuccio, Grecanico e la Malvasia di Lipari. Fra le varietà internazionali spiccano il Syrah (64.8%) e lo Chardonnay (44%). Una viticoltura diversificata e "caleidoscopica" - a rendere la Sicilia un vero e proprio "continente" enoico - che produce vini sempre più definiti, nonostante l'emergenza climatica. Lo confermano gli assaggi a Palermo, le scorse monografie (2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025) e i vini delle aziende che troverete presto su "I Vini di WineNews", fra cui Arianna Occhipinti, Alessandro di Camporeale, Cantine Fina, Masseria del Feudo, Colosi, Caruso & Minini, Fazio.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

CGV NUOVA FORMA STESSA ESSENZA CUZZIOLGRANDIVINI www.cuzziolgrandivini.it
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA La sostenibilità è solo quella certificata

DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Terre Siciliane Igt Rosso Cabernet Sauvignon Schietto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agr. Spadafora Francesco
Proprietà: Francesco Spadafora
Enologo: Francesco Spadafora

Profumo di ciliegia matura e in confettura, di tamarindo e foglia di pomodoro: un vino polposo e fitto già al naso, che gradualmente rivela anche note speziate, di fiori appassiti e melograno, mentre il sorso, intenso e sapido, rilascia calore balsamico e floreale. Questo Cabernet Sauvignon 2020 fa parte dei vini "Schietto" Dei Principi di Spadafora: "vini chiari, lineari, capaci di raccontare senza filtri le colline di Camporeale", dove ha sede l'azienda di Francesco Spadafora, con i suoi 100 ettari vitati in biologico. Sono anche vini "non maritati": nascono cioè da un unico vitigno da singola parcella. Ne fanno parte uno Chardonnay, un Nero d'Avola, un Merlot e uno Syrah. **(ns)**

FEUDO MACCARI

Terre Siciliane Igt Bianco Grillo Vigna Firraru

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 2.170
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Feudo Maccari
Proprietà: famiglia Moretti Cuseri
Enologo: staff tecnico aziendale

Maturato in legno piccolo per almeno sei mesi, il Grillo Vigna Firraru ("Fabbro", tradotto dal dialetto siciliano) 2024 profuma di susina, ananas e pesca, con tocchi di fiori di glicine, agrumi e rosmarino, su base tostata. In bocca il sorso è sapido e dalla spigliata freschezza agrumata, terminando in un finale croccante e quasi salino. Lo "sbarco" della famiglia Moretti Cuseri in Sicilia, e precisamente nell'entroterra della nota cittadina barocca di Noto, risale al 2000. Feudo Maccari conta su 265 ettari complessivi, coltivati in biologico ad oliveto e frutteto, 60 dei quali dedicati alla viticoltura, da cui si ricavano complessivamente circa 300.000 bottiglie. **(fp)**

FEUDO ARANCIO

Terre Siciliane Igt Bianco Passito Hekate

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Moscato
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Mezzacorona Soc. Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Maurizio Maurizi

Hekate, nella mitologia greca, era l'antica dea multiforme della magia e della stregoneria, della notte e della luna. Un nome perfetto per questo vino, che sembra una pozione magica caleidoscopica, sottoposta a due vendemmie distinte: una parte di grappoli appassisce appesa nei filari, prima di essere immersi nel vino base secco e molto alcolico, vinificato in precedenza con le stesse varietà; una volta rilasciati gli aromi viene tutto pressato per formare un vino denso e ricco di profumi freschi e appassiti, con note iodate e vegetali. La versione 2022 è dolce ma non glicerica: secca e sapida, porta il sorso verso sapori finali agrumati e mentolati, floreali e salmastri. **(ns)**

VALLE DELL'ACATE

Doc Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Valle dell'Acate
Proprietà: Gaetana Jacono
Enologo: Carlo Casavecchia, Giovanni di Giovanna

È in produzione da poco questo Frappato di Contrada di Vittoria, fortemente voluto da Gaetana Jacono, che dal 2018 dirige l'attività di famiglia iniziata dal bisnonno Giuseppe nel 1870, proprio a partire dalla vigna di Biddine Sottana. Un fazzoletto di 1,88 ettari che conserva le piante di Frappato più antiche della tenuta, i cui grappoli fermentano in cemento e dove il vino resta a maturare fino all'imbottigliamento. La versione 2024 ha note fruttate chiare, di erbe aromatiche e sottobosco, fiori appassiti e agrumi rossi: un naso nitido, che anticipa un sorso dall'aderenza vivace e dalla freschezza polposa, che ben bilanciano il calore, saporito di ciliegia e violetta. **(ns)**

LA GRIFFE



CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Nero d'Avola Lu Patri

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 21.896
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo Cotarella

Il Nero d'Avola Lu Patri, concepito nel 2000, è praticamente il vino che ha inaugurato il progetto enologico della famiglia Bonetta. La versione 2022 - che passa 14 mesi in barrique prima dell'affinamento in bottiglia della durata di un anno - possiede corredo aromatico che rimanda all'amarena alla mora e alla liquirizia, con tocchi balsamici su fondo boisé. In bocca il sorso è tendenzialmente denso, dolce, dalla struttura solida e compatta, sviluppandosi polposo e avvolgente, fino ad un finale intenso ancora fruttato, speziato e balsamico. Cristo di Campobello nasce a Campobello di Licata, in provincia di Agrigento, in Contrada "Cristo", che deve il suo nome ad un crocifisso ligneo presente da più di 200 anni nel territorio ed eretto da un contadino della zona (e meta di pellegrinaggio di fedeli ogni 3 maggio). Trentacinque sono gli ettari di vigna di proprietà (e trenta quelli in conduzione), su una estensione complessiva di 50 ettari, condotti a biologico e a accorpati in un'unica unità produttiva, divisa in dieci microaree, da cui escono mediamente 300.000 bottiglie di produzione complessiva. Siamo a pochi chilometri dalla Valle dei Templi, in Sicilia, in una zona caratterizzata da terreni calcareo-gessosi, posti tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare. Il gesso è la caratteristica prevalente dei suoli, che conferisce ai vini buone acidità e bassi pH ed in più garantisce, con la sua porosità, anche un significativo serbatoio idrico. Le varietà coltivate sono in prevalenza il Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Grillo, Insolia, Chardonnay e Catarratto. In cantina, oltre ai tini in acciaio e alle barrique, anche botti grandi di rovere, che combinano le caratteristiche dei due materiali e danno vita a etichette che fanno parte di un articolato portafoglio aziendali, che vede, alla base della sua piramide qualitativa, la linea "C'D'C' - composta da un rosso (blend di Nero d'Avola, Syrah, Merlot); da un bianco (uvaggio a base di Grillo, Chardonnay, Inzolia, Catarratto) e da un Nero d'Avola rosato - a cui si affiancano l'"Adènzia", blend di Nero d'Avola e Syrah (declinato anche in bianco da uve Catarratto e Insolia); il "Lalùci", Grillo in purezza; "Lu Patri", appunto, Nero d'Avola in purezza; il "Lusirà", Syrah in purezza e il "Laudàri", Chardonnay in purezza. Infine, da un progetto avviato nel 2012, ci sono 4 spumanti a Metodo Classico: un Extra Brut da sole uve Grillo in purezza maturato per 36 mesi sui lieviti e uno maturato 50 mesi, e un Extra Brut Rosato, da uve Nero d'Avola in purezza, maturato anch'esso sia per 36 mesi che per 50 mesi sui lieviti. **(fp)**

Area39 by GATE 39

BEST BUY

SAY WINE SAY PARTESA
TO ALL GENERATIONS OF WINE LOVERS
VAI SUL SITO PARTESAFORWINE.IT
partesa for Wine
MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

ZISOLA

Terre Siciliane Igt Rosso Nero d'Avola Iusugnu

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Zisola Società Agricola
Proprietà: Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Un Nero d'Avola diretto, senza mediazioni: questo è il motivo per cui è stato chiamato Iusugnu, "io sono" in dialetto siciliano. Presentato poche settimane fa con l'annata 2025, questo nuovo vino rosso di Zisola - la tenuta siciliana della Marchesi Mazzei vicino a Noto, con 50 ettari in biologico dal 2023 suddivisi fra viti, ulivi, agrumi e mandorli - è sottoposto a criomacerazione per poi fermentare in acciaio e maturare in cemento: profuma nitidamente di rovi, rosa e ciliegia in caramella, con note leggermente ematiche e crude; in bocca è dolce, nuovamente fruttato, con cenni di agrumi rossi e spezie, e attraversato da tantissima freschezza, in chiusura anche pepata. **(ns)**

MANDRAROSSA

Doc Salaparuta Catarratto Lalbira

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

"Lalbira" è un Catarratto in purezza della Doc Salaparuta, che fa parte del progetto enoico "Storie ritrovate" di Mandrarossa, molto attiva sul piano culturale. L'etichetta, dell'artista Nancy Rossit, raffigura Alvira di Giovannuccio che si affaccia dal suo casale con torre (dove poi sorse il borgo di Salaparuta) per osservare i suoi terreni, con i suoi lunghi capelli che, toccando il suolo e le vigne, si trasformano nel fiume Belìce e nella sua campagna fertile. La versione 2025, maturata in acciaio per 6 mesi, profuma di fiori di zagara e gelsomino, limone, mandarino e pesca noce. In bocca è tendenzialmente fresco e croccante, dallo sviluppo fruttato e dal finale ben profilato, che torna su toni agrumati. **(fp)**

LE CASEMATTE

Terre Siciliane Igt Rosato Nerello Mascalese Rosematte

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Le Casematte Società Agricola
Proprietà: Gianfranco Sabbatino, Andrea Barzagli
Enologo: Carlo Ferrini

Il rosato Rosematte 2025 profuma di melograno e fragola ad anticipare un sorso saporito e continuo dallo sviluppo croccante e dal finale ancora fruttato. Le casematte sono fortificazioni che sorsero un po' in tutta Italia durante la seconda guerra mondiale: strutture di questo genere sovrastano anche la cantina di proprietà di Gianfranco Sabbatino e dell'ex calciatore Andrea Barzagli - da cui deriva il suo nome. Undici gli ettari vitati in biologico per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie: 10 di questi sono iscritti alla Doc Faro, minuscola denominazione che abbraccia l'angolo più settentrionale dell'isola, rappresentando il più piccolo areale Doc della Sicilia. **(fp)**

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Bianco Frizzante Shùmè

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Uve bianche siciliane
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: Grégoire Desforges
Enologo: Giuseppe Loiacono, Graziana Grassini

Shùmè - che in arbëreshë significa "molto" - ricorda anche la parola in dialetto siciliano "sciuma", cioè schiuma, ad evocare la spuma delle onde e la vitalità delle bollicine. Questo Bianco Frizzante di Baglio di Pianetto è un vino disinvolto e luminoso, dal perlage fine. I suoi profumi rimandano ai fiori di acacia e tiglio, di zagara e biancospino, con tocchi di ananas maturo, pesca, mandarino e cenni balsamici. In bocca il sorso è dinamico, fragrante e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante. Grégoire Desforges nel 2020 ha preso le redini dell'azienda fondata dal nonno Conte Paolo Marzotto, puntando sui vigneti d'altura e su un approccio culturale al vino. **(fp)**

VINTAGE



DONNAFUGATA

Doc Contessa Entellina Bianco Chiarandà

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Chardonnay, Ansonica
Bottiglie prodotte: 54.297
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro

Chiarandà "è il bianco di Contessa Entellina, dall'anima mediterranea, che esprime al meglio l'eleganza e la longevità dei vini di questo territorio" spiegano da Donnafugata, che di Contessa Entellina è originaria, ampliandosi poi su Pantelleria, sull'Etna e su Vittoria. Nato nel 1992 con il nome del vigneto da cui proveniva - Chiarandà del Merlo - ha poi perso per strada un vitigno e una parte del nome. Questa versione contiene ancora il saldo di Ansonica, è in formato magnum, ed è ormai fuori commercio: un vino voluttuoso, che rivela della Sicilia molto più di quanto sia sua intenzione. Figlio di un'annata generosa di acqua e tardiva nei tempi di maturazione, ha fermentato in acciaio, maturando sulle fecce fini per 6 mesi, in parte in rovere e in parte in cemento, e affinando infine in bottiglia per un anno. Mango e cedro, salvia, vaniglia e burro: ha profumi fitti e solari, che però permettono ad un lato più spinoso, di foglia di fico, di affiorare; al palato è succoso e agrumato, fresco e sapido - quasi salato, poi burroso e ammandorlato, infine tropicale; lunghissimo e pieno al sorso, chiude speziato di zafferano, zenzero e polline. **(ns)**

L'OUTSIDER



FLORIO

Vino Bianco Florio

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Duca di Salaparuta S.p.A.
Proprietà: Ilva Saronno Holding, famiglia Reina
Enologo: Tommaso Maggio

Se avete modo, leggete la scheda tecnica di questo vino di Cantine Florio: sarà probabilmente la più romantica che avrete mai incontrato. In passaggi articolati, non eccessivamente sintetici, ma essenziali, rivelano il concetto che sta dietro alla produzione del Marsala - di cui Cantine Florio è storico produttore - e di conseguenza anche del Vino Bianco Florio. Il Leitmotiv è duplice ma indissolubile: l'osare e il tempo; entrambi non vanno molto lontani se presi singolarmente, in effetti. Per fare Marsala bisogna osare in vigna, in modo da raggiungere un maturo patrimonio polifenolico; bisogna anche osare in cantina, estraendo tutta l'anima dall'acino da far fermentare in cemento con irregolari ossigenazioni, "per creare un vino dal carattere ricco e sapido, dall'alta gradazione alcolica e dall'intenso profumo di campi fioriti e mare". Per tutto questo ci vuole pazienza, ma in mezzo c'è questo vino bianco non filtrato, uscito dal processo, che ora chiede a noi il tempo del coraggio per apprezzarlo, così carico di ginestra, menta, melone e iodio, dalla bocca calda, morbida e sapida, che aderisce sulla lingua rilasciando salsedine. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA GIOIE DI BACCO

VIALE DELLA VITTORIA, 35 - SCIACCA (AG)

Dal 1999, a Sciacca, c'è l'Enoteca Gioie di Bacco (Tel. +39 0925 902623) gestita dal sommelier Antonino Guzzardo di trentennale esperienza. Lo sguardo sul mondo del vino è a tutto tondo (ma nel suo negozio trovate delizie di ogni sorta) e le proposte spaziano tra la ricca offerta di vini locali, una buona selezione di etichette nazionali e quella internazionale, senza escludere i distillati:

COSA VENDE

Laurent Perrier, Champagne Brut Cuveè Rosè - € 83,00
Buone sensazioni complessive per uno Champagne dalla cifra classica

St. Michael Eppan, Alto Adige Gewürztraminer 2025 - € 18,00
Profumi in primo piano per questo bianco altoatesino di impeccabile esecuzione

David Duband, Bourgogne Pinot Nero 2020 - € 32,00
Un Bourgogne subito piacevole e di buona caratterizzazione varietale

Brandini, Barolo La Morra 2021 - € 32,00
Tutte le suggestioni di uno dei vini top dello scenario nazionale

Caccia al Piano, Bolgheri Rosso Ruit Hora 2022 - € 26,00
Rosso dai toni mediterranei che ben rappresenta la denominazione bolgherese

La Rasina, Brunello di Montalcino 2019 - € 49,00
Sangiovese dal buon carattere terroso e sapido

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2021 - € 338,00
Il vino simbolo di tutta l'enologia italiana

Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2022 - € 216,00
Una delle etichette che ha decretato il successo mondiale di Bolgheri

Pasqua, Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua 2019 - € 55,00
Tutto il calore e la dolcezza del vino simbolo tra i rossi del Veneto

Castello della Sala, Umbria Muffato della Sala 2023 - € 36,00
Vino umbro dolce e raffinato, prodotto dalla griffe toscana degli Antinori

COSA CONSIGLIA

Planeta, Sicilia Brut Carricante 2022 - € 25,00
Profumi definiti e sorso fragrante per questo spumante isolano

Cristo di Campobello, Sicilia Extra Brut Rosato CDC 2021 - € 30,00
Spumante Rosé dai profumi di piccoli frutti rossi e dal sorso di buona profondità

Milazzo, Vino Bianco Vignavella 2023 - € 28,00
Bianco dal profilo aromatico fruttato e dal sorso morbido e fresco

Tenuta Regaleali, Sicilia Chardonnay Vigna San Francesco 2023 - € 48,00
Uno Chardonnay raffinato e ben declinato

Duca di Salaparuta, Sicilia Insolia Bianca di Valguarnera 2021 - € 42,00
Vino immediatamente piacevole e dalla buona armonia aromatica

Arianna Occhipinti, Sicilia Nero d'Avola Siccagno 2023 - € 26,00
Un rosso dallo spiccato carattere e dalla fisionomia originale

Aldo Viola, Terre Siciliane Rosso Moretto 2020 - € 20,00
Nerello Mascalese, Perricone e Syrah dalla personalità fresca e mediterranea

Feudo Montoni, Sicilia Perricone del Core 2022 - € 19,00
Un Perricone espressivo, vinificato e maturato in cemento

Gorghi Tondi, Sicilia Grillo Muffato Grillodoro - € 27,00
L'unico muffato prodotto in Sicilia è vino profumato e dal gusto mai stucchevole

Marco De Bartoli, Passito di Pant. Bukkuram Padre della Vigna 2023 - € 69,00
Vino dolce elegante e concentrato, maturato per 30 mesi in vecchie barrique

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SERRA FERDINANDEA

Doc Sicilia Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grillo, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Serra Ferdinandea Società Agricola
Proprietà: famiglie Planeta e Oddo
Enologo: Alessio Planeta, Florent Dumeau

Il Bianco di Serra Ferdinandea 2023 profuma di erbe aromatiche e fieno, con tocchi di mela e pera matura e rimandi terrosi e di pietra focaia. In bocca si alternano sensazioni di pienezza e di fragranza, in uno sviluppo continuo che termina in un finale sapido, appena tostato e ammandorlato. Serra Ferdinandea riunisce, dal 2020, la visione della famiglia Planeta, firma fra le più autorevoli dello scenario enoico siciliano, e quella della famiglia Oddo (che fa vino in Provenza): prende ispirazione da quel tratto di mare dal quale, nel 1831, comparve per pochi giorni l'Isola Ferdinandea. I vini aziendali uniscono varietà siciliane e francesi, a rappresentare le due aziende protagoniste del progetto: Grillo, Nero d'Avola, Sauvignon Blanc e Syrah sono coltivati su 40 ettari a vigneto posti ai margini occidentali dei Monti Sicani, tra Sciacca e Sambuca di Sicilia. Attorniati da olivi selvatici e fichi, campi di ceci e grano perciasacchi, boschi popolati da mucche, api e galline, formano un organismo che si fonda sull'integrità ambientale e paesaggistica dell'agricoltura biodinamica, da poco anche certificata Demeter. **(fp)**

LA SORPRESA



VINDING MONTECARRUBO

Terre Siciliane Igt Syrah Vignolo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 1.995
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Vinding Montecarrubo
Proprietà: Peter e Susie Vinding-Diers
Enologo: Peter Vinding-Diers

È una dichiarazione d'amore per questa isola, il Vignolo prodotto da Montecarrubo: una dichiarazione d'amore da parte di un enologo di fama internazionale, che dalla Danimarca è partito per i territori del vino sparsi per mezzo mondo, per scegliere la sua ultima avventura in Trinacria. Dal Sudafrica e Bordeaux, dal Brasile al Kenya, dalla Spagna al Cile fino all'Ungheria, Peter Vinding facilita svariate rivoluzioni, approdando infine in Sicilia, dove si innamora di Montecarrubo, rilievo vulcanico che si affaccia sul Golfo di Augusta, fra Catania e Siracusa. Con la moglie inglese Suzanne compra nel 2005 e nel 2010 pianta Vignolo e Vigna Grande con viti di Syrah allevata nella regione dell'Hermitage sulla riva del Rodano. Da Marsala, invece, arriva il Grillo per i loro bianchi. Vinoso e distaccato - ma buonissimo - il Vignolo 2023 profuma si ribes rossi, pepe bianco, arancia rossa, con cenni di sottobosco terroso e di mirto: la bocca è ritmata e materica, dalla trama perfettamente amalgamata e dal finale terso. Otto sono gli ettari a Montecarrubo, da cui l'azienda produce 30.000 bottiglie. **(ns)**

SPUNTATURE

LA LEZIONE SICILIANA

Assovini, per promuovere il vino siciliano di qualità nel mondo. La Doc Sicilia per difendere la qualità e l'identità del vino siciliano. La Fondazione SOStain per lo sviluppo etico e sostenibile delle aziende vitivinicole siciliane. La Sicilia di Ulisse per promuovere il buono e il bello della Sicilia. La Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Sicilia, che coordina i 13 percorsi enoturistici ufficiali dell'isola. Fondazione Falcone e Centro Studi Paolo Borsellino, per promuovere la cultura di legalità e antimafia. Sicily Environment Fund, per preservare e ripristinare la biodiversità e gli ecosistemi in Sicilia. Questo è un breve e parzialissimo elenco di associazioni che in Sicilia sono nate per cambiare le cose che non vanno bene. Perché soprattutto in questa Regione, si è capito che per fare leva bisogna agire e agire insieme, dal basso. Decidere assumendosi responsabilità, attivando le comunità e l'ascolto, scendere a compromessi. Insomma, fare politica nel senso più esteso del termine: "agire, procedere, comportarsi in vista del raggiungimento di un determinato fine, sia in ambito pubblico che privato". Anche, ma forse soprattutto nel settore primario, che abbraccia il cibo e l'ambiente, la salute e oggi anche l'arte e il turismo. Perciò non stupisce la nascita qui di associazioni come quelle elencate, ma anche di progetti come Centopassi di Libera Terra, Generazione Next, Radicepura dei Vivai Faro, i progetti di cultura ed arte delle singole cantine. O la scelta di piantare una talea dell'ulivo di Falcone fra i vigneti dell'azienda Rapitalà, per passarsi il testimone di un impegno. Tutto perfetto? No. Ma si tenta, per errori e correzioni. La Sicilia come esempio di rete per migliorare, per affrontare le sfide che un mondo globale impone ai territori, sulle tavole, nei corpi e nei pensieri di tutti noi. Nessuno escluso.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



CORTILE PEPE

VIA NICOLA BOTTA, 15 - CEFALÙ (PA)

Tel: +39 0921 421630
Sito Web: www.cortilepepe.it

Il ristorante Cortile Pepe di Cefalù di proprietà di Toti Fiduccia e Lidia Miraglia, trova nello chef Vincenzo Sansone un perfetto interprete di una cucina solida, convincente e ben declinata, sospesa tra modernità e tradizione, capace di esaltare i sapori del territorio e proporre intriganti contaminazioni esterne, rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione. Con piatti che esaltano autenticità ed intensità delle radici culinarie siciliane, tra i sapori di terra e quelli di mare e con proposte stagionali. Dal menu meritano una citazione la quaglia e scampi in falsomagro, cipolla paglina e il loro fondo; lo spaghetto gambero bianco, zucchina alla scapece e bottarga; la melanzana al barbecue, chimichurri, tuma persa al basilico e il tonno, ristretto di mare alla ghiotta, verdura di stagione e salmoriglio.

(fp)

LA TOP 5 DI "CORTILE PEPE"

> **Alessandro di Camporeale,** **Monreale Catarratto Mandranova 2023 - € 40,00**
Sapido e ben declinato questo Cataratto profumato e fragrante

> **Cusumano,** **Sicilia Chardonnay Tenuta Ficuzza Vigneto del Ventaglio Jalé 2023 - € 40,00**
Buone sensazioni complessive, per uno Chardonnay dai toni mediterranei

> **Palari,** **Faro 2019 - € 85,00**
Ormai un classico dell'enologia siciliana più esclusiva

> **Tenuta Regaleali,** **Sicilia Contea Sclafani Rosso del Conte 2017 - € 120,00**
Uno dei vini che hanno rilanciato a tutto tondo il vino siciliano

> **COS,** **Frappato 2023 - € 38,00**
Beva saporita e godibile, per un rosso dal carattere "gastronomico"

IL BUONO DEL TERRITORIO



VASTEDDA DEL BELÌCE DOP

CASEIFICIO CANGEMI

VIA BATTUMARI, 15 - PARTANNA (TP)
Tel: +39 328 3236080
Sito Web: caseificio cangemi

Un caciotta piatta e tonda, composto da strati sottili di formaggio che si sfilettano nel momento in cui se ne spezza una fetta con le mani. Dalla consistenza morbida ma compatta, risulta inizialmente dolce al sapore, che però si intensifica e si amplia di aromi, man mano che si mastica. Così si presenta la Vastedda del Belìce, unico formaggio di pecora a pasta filata in Italia, ennesimo risultato geniale della cultura povera contadina. Ricetta antispreco, si inventò infatti per recuperare i pecorini che presentavano difetti: rilavorandoli, facendoli filare ad alte temperature e formandoli in caciotte da mangiare in pochi giorni. Ancora oggi la filatura del formaggio originale (fatto immergere una prima volta nel siero caldo a 55-60° e poi una seconda volta nel siero a 90°) avviene con una pala di legno - la vaciliatuma - che tira il cacio fino a farlo arrivare alla giusta consistenza, per poi ricompattarlo, tagliarlo in forme piatte e circolari e metterlo a riposo nei tipici piatti di ceramica. La Vastedda si può mangiare da sola, con un filo d'olio, o come ingrediente di alcuni piatti caldi. Presidio Slow Food dal 2008 ha ottenuto la Dop nel 2000: si produce fra i comuni di Santa Margherita Belìce, Contessa, Sambuca, Menfi, Partanna e Montevago, nella valle attraversata dal fiume Belìce. Lo produce anche il Caseificio Cangemi di Partanna, dalla tradizione pastorale secolare (interrotta solo fra le due guerre), che oggi alleva più di 100 capi di pecora, producendo anche Pecorino Siciliano, ricotta e primo sale.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv
Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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 © 2000/2026 www.winenews.it



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



Heres
THE WINE HUB