

A PROVA DI
degustazioni

a cura di Massimo Lanza

anteprima 2011 vini di Sicilia

La Sicilia ha un territorio così vasto ed eterogeneo che è davvero complicato parlare di vendemmia senza generalizzare, ma nel 2011 ci sono state condizioni ideali in tutta l'isola, da Pantelleria all'Etna, da Noto a Trapani. L'anno s'è aperto con un inverno rigido dalla piovosità inferiore alla media. In primavera, soprattutto nella parte finale, ci sono registrate copiose precipitazioni che hanno così prodotto abbondanti riserve idriche. L'estate invece è stata molto equilibrata e asciutta, calda certo, ma senza picchi esasperati di temperatura. Un andamento climatico, insomma, che dal punto di vista sanitario non ha dato problemi e ha favorito una maturazione omogenea delle uve. L'autunno, che nella sua parte centrale interessa particolarmente la vendemmia delle zone nord-orientali dell'isola, è stato infine povero di piogge e con temperature leggermente sopra la media. La vendemmia, di durata record, è iniziata nel sud dell'isola ai primi di agosto e s'è protratta fino a fine ottobre sull'Etna. Minore quantità di uve prodotte, la più scarsa dell'ultimo decennio in termini quantitativi (solo 4,5 milioni di ettolitri) ma di grandissima qualità, sensazione confermata dai nostri assaggi durante Sicilia en Primeur 2012, l'annuale kermesse organizzata da Assovini Sicilia che quest'anno ha avuto come sede uno dei terroir più interessanti dell'intera isola: l'Etna. Di buon livello i bianchi da varietà autoctone come l'insolia, il grillo e il catarratto, che grazie all'eccezionale equilibrio dell'annata sono state vendemmiate nella condizione ideale. Avremo quindi bianchi freschi, di buona acidità e struttura, con profumi eleganti. Buona annata anche per i Nero d'Avola che, generalmente, si presentano profumatissimi, fruttati e ben equilibrati nell'acidità. Buona la vendemmia anche a Pantelleria e alle Eolie, dove moscato e malvasia non stressati dal caldo eccessivo hanno donato vini concentrati ma ben sostenuti dalla struttura e soprattutto dalla freschezza acida.

L'appuntamento con i vini dell'Etna ve lo diamo per il prossimo mese.

Gambero Rosso **120** agosto

CONFERME

Palari FARO PALARI '10

In una zona della Sicilia che solo da qualche anno sta registrando qualche timido segnale di rinascimento enologico brilla sempre la stella del Faro Palari che con la vendemmia '10 raggiunge le venti vendemmie imbottigliate. La versione '10 di questo taglio di nerello mascalese con piccole percentuali di nocera e altre varietà locali è al solito di un'eleganza straordinaria. Profumi balsamici, speziati legno già perfettamente a suo agio e bocca che sorprende per bevibilità nonostante qualche spigolosità da estrema gioventù.

Feudo Maccari SAIA '10

Sempre molto eleganti i vini prodotti a Feudo Maccari, tra gli assaggi effettuati spicca una gran bella versione del Saia '10, un nero d'Avola coltivato ad alberello tra Noto e Pachino. Varietale nei profumi, speziato, ricco di sentori di frutti di bosco nitidi così come quelli floreali e l'immancabile nota di cappero sotto sale che

caratterizza spesso il nero d'Avola di quella zona. In bocca marca buona struttura, tannini fitti e levigati e un bel finale giocato tra frutto e sapidità.

Cusumano SAGANA '11

La produzione della cantina dei fratelli Cusumano si è sempre caratterizzata per l'estrema bevibilità dell'intera gamma produttiva. Non è da meno il Sàgana '11 un nero d'Avola in purezza dal bouquet ampio ed elegante dove ai dolci sentori fruttati fanno da controcanto note speziate e minerali. Godibile già da adesso al palato nonostante un tannino giovane e ancora scalpitante che anzi ne esalta il frutto pieno e polposo.

Valle dell'Acate CERASUOLO DI VITTORIA CL. '11

La più classica delle etichette della cantina delle famiglie Jacono e Ferreri non perde mai smalto. Blend di nero d'Avola (70%) e frappato è da sempre sinonimo di grande piacevolezza di beva pur avendo acquisito negli anni autorevolezza e complessità che ne fanno uno dei must di questa

denominazione. Frutta rossa, liquirizia, note agrumate e balsamiche al naso che tornano coerentemente al palato ricco di frutto che lo accompagna sino al lunghissimo finale.

Tasca d'Almerita GRILLO MOTHIA '11

Mozia, piccola isola museo nel cosiddetto Stagnone di Trapani, conserva ancora un impianto, vecchio di quarant'anni, di 7 ettari di grillo allevato ad alberello che la Fondazione Whitaker da qualche anno ha affidato in gestione ai Tasca. La versione '11 del Grillo Mozia ha un bel naso di erbe aromatiche, frutta gialla e mineralità marina che ritorna al palato rinfrescandone il frutto pieno e croccante.

Donnafugata CHIARANDA '09

Erano anni che non assaggiavamo un Chiarandà così in forma. Tolta l'ansonica dall'uvaggio, il bianco di punta della cantina marsalese è adesso uno Chardonnay in purezza. Ridotto significativamente anche l'apporto del legno che adesso risulta ben dosato e ben assorbito. Naso

molto fruttato, mela cotogna e frutta esotica, bella nota minerale che torna bene al palato sotto forma di sapidità. Lungo, fresco in bocca ben equilibrato e dotato di un finale molto persistente.

Baglio di Pianetto FICILIGNO '11

Ben riuscito il matrimonio tra viognier e insolia del Ficiligno '11, dai freschi profumi floreali ed erbacei ben sposati ad un fondo fruttato che rimanda alla frutta a polpa gialla matura. Sapido, ben distribuito, chiude con un filale lungo, fresco e ricco di frutto.

Settesoli SELIGO ROSSO '11

Tra i tanti vini presentati dalla Cantina Settesoli, siamo davvero rimasti colpiti dal Seligo Rosso '11 un taglio di Syrah e Nero d'Avola in percentuali simili, dallo straordinario rapporto qualità/prezzo. Rubino intenso, dotato di buona complessità olfattiva, frutta, spezie, sentori balsamici ha buona persistenza gustativa e un bel finale fruttato.

COS CERASUOLO DI VITTORIA CL. '11

Bisogna dar atto a Giusto Occhipinti e Titta Cillia di essere stati tra i precursori in Italia dell'agricoltura naturale, che con sempre maggior convinzione portano avanti nella loro bella azienda di Vittoria. Il loro Cerasuolo di Vittoria '11, seppur giovanissimo, ci racconta di un'annata sicuramente felice, di uve maturate perfettamente che conferiscono al vino dolci note fruttate e floreali e una limpida tonalità minerale. Freschezza e tanto frutto anche nel bicchiere.

Planeta NOTO SANTA CECILIA '09

Coniugando al meglio innovazione e tradizione i Planeta riescono sempre a dare ai loro vini una coerente impronta territoriale. Il loro Santa Cecilia '09 ha i classici sentori olfattivi e del nero d'Avola coltivato tra Noto e Pachino, la salmastra nota minerale in primis, che torna puntuale all'assaggio sotto forma di sapidità a bilanciare un frutto generoso ma più elegante che possente.

le anteprime

**Rapitalà
CONTE
HUGUES
BERNARD DE
LA GATINAIS
GRAND CRU '10**

Gran bella versione questo Grand Cru '10, che da qualche anno il figlio Laurent ha voluto dedicare al padre, fondatore della tenuta Rapitalà, il Conte Hugues Bernard De La Gatinais. Di un bel paglierino dai caldi riflessi dorati, si presenta al naso con dolci profumi di frutta esotica bilanciate da più sapide note marine e di erbe aromatiche, grasso, ricco all'assaggio, è ben sostenuto da una fresca corrente acida.

**Hauer
MALVASIA
DELLE LIPARI
PASSITO
CARLO
HAUNER '09**

Validissimo il millesimo 2009 del vino di punta della storica cantina di Salina. Giallo ambra dai riflessi brillanti al naso si porge con eleganti profumi di fichi al forno, datteri, albicocca matura ma anche note di lavanda, scorza di agrumi ed erbe aromatiche. Dolce, morbido al palato non diventa mai stucchevole grazie ad una bella spinta acida, lunghissimo il finale.

EMERGENTI
**D'Alessandro
SYRAH '10**

Molto gradevole il Syrah '10 di questa piccola cantina agrigentina condotta con impegno e passione dal giovane Giacomo D'Alessandro, che ha modernizzato la tenuta di famiglia riprendendo al meglio i vigneti e costruendo una nuova e modernissima cantina. Frutta rossa e pepe al naso, tannini dolci e frutto succoso per questo vino di grande e piacevole bevibilità.

**Viticultori
Associati
di Canicattì
CENTUNO '10**

Continua a muoversi bene questa dinamica realtà associativa di Canicattì che produce una vasta gamma di vini caratterizzata da una notevole convenienza. Convincente il Nero d'Avola Centuno '11 varietale al naso dove insieme al frutto si fanno spazio seducenti note floreali e una fresca nota minerale. Ben equilibrato all'assaggio dove si presenta fresco, morbido e sapido.

**Sallier de la Tour
LA MONACA '11**

La tenuta dei principi Sallier de la Tour si trova a mezza collina nell'agro di Monreale. La Monaca '11, un syrah in purezza, ottenuto da un vigneto di una ventina d'anni, mostra sin d'ora un gran carattere e lascia ben sperare nel futuro. Varietale, pulito, elegante al naso dove il frutto ben si sposa alle note speziate. Ancora contratto in bocca mostra, già buona concentrazione e polpa ben armonizzata con tannini e acidità.

**Arianna
Occhipinti
IL FRAPPATO
'10**

La novità è che Arianna ha di recente acquisito una bella tenuta di una ventina di ettari, in parte già vitata, proprio vicino l'attuale proprietà. In attesa di provare i vini che arriveranno dalle nuove vigne ci godiamo questo delizioso Frappato '10 dai freschi profumi di fragoline e fiori d'agrumi, pulito, ricco di frutto e freschezza acida all'assaggio.

**Caruso & Minini
CUTAJA '10**

La cantina di Stefano Caruso e Mario Minini dispone di un centinaio di ettari

vitati tra Marsala e Salemi. Il nero d'Avola Cutaja '10 ottenuto da una rigida selezione delle migliori uve aziendali ha un naso ricco e complesso, gli aromi spaziano dalla frutta rossa matura al cioccolato bianco a sentori balsamici quasi resinosi. All'assaggio mostra buon equilibrio tra corpo e tannicità.

**Feudo
del Pisciotto
CERASUOLO
DI VITTORIA
GIAMBATTISTA
VALLI '09**

Interpretato in maniera decisamente classica l'ultimo nato della cantina siciliana del gruppo Panerai, il Cerasuolo di Vittoria '09 Giambattista Valli, classico blend di nero d'Avola e frappato. Frutta a bacca rossa, note floreali e un fondo balsamico ne caratterizzano il variegato bouquet mentre in bocca il frutto è ben sorretto da freschezza e sapidità minerale.

**Marabino
EUREKA
CHARDONNAY
'11**

La cantina della famiglia Messina è stata tra le prima a convertirsi all'agricoltura biologica prima e alla biodinamica qualche

anno dopo. Tra i vini provati in anteprima c'è piaciuto molto questo chardonnay in purezza vinificato ed affinato interamente in acciaio. Fresco e fruttato c'è parso il bouquet, impreziosito da una sapida nota minerale. Nervoso e persistente al palato e dotato di un bel finale lungo ed agrumato.

SCOMMESSE
**Tenuta di Fessina
NAKONE '11**

La cantina siciliana di Silvia Maestrelli e Federico Curtaz può contare su tre piccole realtà produttive scelte tra i territori più vocati alla viticoltura dell'Isola. Così oltre a quelli sull'Etna e a Noto i nostri hanno acquisito un piccolo vigneto di Chardonnay dalle parti di Segesta. Il millesimo '11 del Nakone pare un piccolo capolavoro di equilibrio, netto, elegante, sapido e appagante.

**Barone
di Villagrande
SALINA
BIANCO '11**

Da sempre la famiglia Asmundo Nicolosi produce a Salina una buona Malvasia delle Lipari, e da quest'anno al tradizionale passito

si è aggiunto un fresco e ben fatto vino bianco secco dalla decisa bevibilità. Uvaggio di catarratto, malvasia e rusignola in percentuali simili, si presenta con bei toni minerali, floreali e di agrumi canditi, e in pieno e persistente.

**Firriato
FAVINIA
BIANCO LA
MUCIARA '11**

Da qualche anno la cantina di Vinzia e Salvatore di Gaetano ha impiantato dei vigneti a Favignana, una delle più belle isole siciliane, praticamente al livello del mare. Il Favinia Bianco La Muciara '11 è un blend di grillo e zibibbo dai bei profumi floreali, fruttati con una bella sfumatura marina e iodata che torna puntualmente all'assaggio, contribuendo non poco ad aumentarne la piacevolezza di beva.

**Feudo Arancio
CANTADORO
'09**

Il Cantadoro '09 è un taglio di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon che matura in barrique per più di un anno per poi affrontare un analogo periodo di affinamento in bottiglia. Vino di carattere, ha profumi di piccola frutta rossa,

delicati sentori di erbe aromatiche e fresche note balsamiche, in bocca è tannico, corposo e di buona persistenza.

**Feudo Principi
di Butera
SYMPOSIOSIO '10**

Il Symposio '10 è un classico taglio bordolese, cabernet sauvignon al 60 % poi merlot e una piccola quota di petit verdot, prodotto nella bella tenuta siciliana della famiglia Zonin. E' pieno e fitto al naso, che spazia dalla frutta rossa matura a più fresche note agrumate, minerali e balsamiche. E' ampio, lungo, carnoso, ma ben bilanciato da una ricca ed elegante trama tannica, godibilissimo e lungo il fresco finale.

**Zisola
ZISOLA '10**

La bella cantina della famiglia Mazzei si sviluppa tutta intorno all'antico borgo di Zisola. Una quarantina di ettari tutti vitati ad alberello. Il nero d'Avola Zisola '10 ci ha convinto per l'immediatezza del corredo aromatico, dominato dal frutto ma non privo di sensazioni floreali e iodate che si ritrovano nel bicchiere a corredo di una struttura agile e scattante.