

## La Guida dell'Espresso, ecco i migliori vini di Sicilia



*In edicola e in libreria l'edizione 2015. E' il trionfo di passiti e Marsala, dieci etichette conquistano l'eccellenza*

di ISABELLA NAPOLI



03 ottobre 2014

Passiti e Marsala che conquistano il palato per il sapore fruttato. E una ricerca della qualità in bottiglia che premia una nuova generazione di produttori di nicchia. E' il trionfo dei vini dolci quello che celebra la guida "I Vini d'Italia 2015" de L'Espresso, l'appuntamento per gli amanti del buon bere giunto alla sua quattordicesima edizione, sul finire della vendemmia. Sono 10 le etichette siciliane che conquistano l'imprimatur di "vini d'eccellenza" e le cinque bottiglie sinonimo di "qualità rara" e un punteggio tra i 18 e i 20 ventesimi su una selezione rigorosa di oltre 25 mila vini. E dopo il boom dell'Etna, quest'anno a fare la parte del leone è Pantelleria con i suoi elisir di tradizione ancestrale. Anche se la Sicilia rimane indietro rispetto alle regioni riferimento dell'enologia nazionale come il Piemonte con 60 vini da "5 bottiglie" e la Toscana con 54 eccellenze, la competizione è aperta. A partire dai quei vini che privilegiano il territorio e creano un mix magico. "Un esclusivo insieme di condizioni climatiche, suoli vulcanici, alberelli centenari – scrivono i curatori della guida Fabio Rizzari ed Ernesto Gentili- fanno la magia di questa viticoltura". Tanto che il miglior vino siciliano con 19 su 20 punti è il marsala Vecchio Samperi Ventennale della cantina Marco De Bartoli, ottenuto attraverso l'antico metodo Soleras, una sequenza di passaggi di piccole percentuali di vino più giovane in fusti che contengono vini più vecchi, per creare un'armoniosa mescolanza di annate diverse. "Una produzione che ci tramandiamo da generazioni – racconta Renato De Bartoli, enologo e tra i soci dell'azienda fondata nell'entroterra marsalese, dal padre Marco, recentemente scomparso – di questo nettare ne produciamo solo 6000 bottiglie".

Un piccolo distacco rispetto al podio, 20 ventesimi, del Barolo Vigna Rionda di Massolini e del Trebbiano d'Abruzzo 2010, ai vertici della classifica. Ma il palmarès va anche al Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 [Donnafugata](#) (18,5 su 20 ) al Moscato Passito di Pantelleria Creato 1983 di Salvatore Murana, (18,5) al Moscato Passito di Pantelleria Bukkuram 2012 di De Bartoli Marco (18) e a pari merito al Marsala Superiore Riserva Donna Franca Cantine Florio a pari merito. Come si spiega l'exploit dei vini da

dessert? . Le degustazioni del resto sono alla cieca, dopo avere reso anonime le bottiglie. Per Josè Rallo, madame [Donnafugata](#), alla guida del marketing dell'azienda di famiglia, c'è anche una tendenza di mercato: i consumatori si stanno abituando di più a sentire il gusto del frutto e agli abbinamenti insoliti, dolce con il salato. Dice la Rallo: "Il nostro Ben Ryè è apprezzato in Italia e nel mondo, e ha successo anche se lo si gusta con la bottarga, il foie gras, con il cannolo e il cioccolato modicano. Insomma, non solo come vino da dessert ma anche per accompagnare piatti freddi e formaggi pregiati. Meglio fare un acquisto unico, come un buon vino, versatile e di qualità, che puntare su un vino di bassa gamma".

Insomma, marsala e passiti come antidoto alla crisi. Le fa eco un'altra signora del vino, Benedetta Poretti, responsabile comunicazione della Duca di Salaparuta: "Il Donna Franca Florio è perfetto con il dolce, ma sorprendente se servito freddo per accompagnare formaggi erborinati". Ma al top, poi ci sono anche l' Etna Rosso WS 2013 Masseria Setteporte con 18,5 punti su 20, il Frappato 2013 dell'azienda agricola Cos di Acate nel ragusano, l' Altrove 2013 di Vivera (18 su 20), l'Etna Bianco A' Puddara 2012 della cantina Tenuta di Fessina(18) e il Rosso Relativo 2011 Valcerasa, considerato tra i migliori rosati dell'Etna. Tutti vini da vitigni autoctoni, più legati al territorio. La ricetta vincente secondo Rizzari. Che racconta: "La Sicilia ha iniziato il rilancio della sua produzione sul mercato usando la comprensibile scorciatoia dei vitigni internazionali. Ora sta recuperando le sue tradizioni secolari. Ed è proprio su queste tradizioni che devono puntare i produttori per differenziarsi rispetto alle altre regioni d'Italia e soprattutto del resto del mondo. Come curatori della guida siamo stati una decina d'anni fa tra i primi a segnalare l'enorme potenziale dell'Etna nel far nascere rossi austeri ed eleganti come pochi Ora il recupero di vitigni tipici, come il catarratto o il nerello mascalese, sembra la strada maestra per creare prodotti inimitabili altrove".

Nella nuova generazione di produttori emergenti, c'è chi come Pietro Portale, titolare della Masserie Setteporte, che imbottiglia dal 2006 sul versante sud del vulcano, ha lanciato il vino senza aggiunta di solfiti. "Sul mercato, ne venderemo solo 2500 bottiglie". Del resto, anche Eugenio Vivera della cantina di Linguaglossa dal 2008 punta su produzioni artigianali e poche etichette, che però spopolano anche in Giappone, Germania, Svizzera e Belgio. Ma la mappa del buon bere in Sicilia annovera anche tre "outsider", "rappresentativi della straordinaria diversità del vino italiano": il Cerasuolo di Vittoria Classico 2011 della Cos(17.5), l' Eloro Nero d'Avola 2011 dell'azienda Curto di Ispica ( 17) e il Sicilia Evrò Insolia 2013 delle Cantine Rallo (17). E di numerose cantine che si fregiano di stelle sinonimo di qualità, come Fessina, Ferrandes, Gulfi, Tasca d'Almerita, Benanti, Arianna Occhipinti. Tra i 20 migliori acquisti dell'anno, vini di alto livello, che si possono bere con un occhio al portafoglio c'è il Sicilia Tascante Ghiaia Nera 2012 della Tasca d'Almerita prodotto sul versante Nord-Est dell'Etna, sul mercato ad un prezzo tra i 12 e 14 euro. E sono ben 21 i migliori acquisti della regione, con prezzi sotto i 15 euro: dal Frappato 2013 della Cos, che si può degustare spendendo dai 13 ai 16 euro, al Sicilia Catarratto Regieterre 2013 della cantina Musita di Salemi nel trapanese: un bianco di qualità, che si sorseggia con leggerezza, senza spendere più di 9 euro a bottiglia.