

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 198 - Maggio 2022 - 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



MAGGIO 2022

LA SICILIA



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Grillo Lalùci

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 39.769

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

TENUTA RAPITALÀ

Doc Sicilia Nero d'Avola Alto Reale Bio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze

DONNAFUGATA

Doc Vittoria Nero d'Avola Contesa dei Venti

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 31.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Valla Pietro Russo, Antonio Rallo, Antonino Santoro

GORGHI TONDI

Doc Sicilia Grillo Passito Grillodoro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta Gorgi Tondi S. Agricola](#)

Proprietà: Annamaria e Clara Sala

Enologo: Tonino Guzzo

Nel portafoglio etichette dell'azienda con sede nell'agro agrigentino non lontani da Licata, il Grillo Lalùci svolge probabilmente il ruolo di vino più rappresentativo di questa cantina - 35 ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie - di proprietà della famiglia Bonetta. Insomma, un vino che non delude mai, forte del suo stile spiccatamente mediterraneo. La versione 2021 rimarca aromaticamente la timbrica iodata dei terreni bianchi e calcarei dove è prodotto, insieme ai profumi di cedro ed erbe aromatiche marine, con qualche richiamo gessoso. Sorso ben bilanciato fra dolcezza, freschezza e sapidità, dotato di un bel finale agrumato e persistente.

(fp)

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 di vigneto. Ricco il portafoglio etichette aziendale (600.000 le bottiglie prodotte), che raccontano il variegato mondo del vino siciliano, mixando varietà locali e internazionali, mettendo sapientemente in primo piano il carattere generoso e solare dei vini dell'isola. Il Nero d'Avola Alto Reale (bio dal) 2020, si presenta di un bel rosso rubino brillante ad anticipare un naso contraddistinto da sentori di frutti neri, capperi e sottobosco. Ben centrato il sorso pieno e succoso, dallo sviluppo solido ma non privo di fragranza.

(are)

L'ennesima etichetta strabordante di colori, gioiosa e ricolma di fascino siciliano: è il Nero d'Avola di Vittoria, accarezzato dai venti creati "dal dialogo fra il mare e i monti Iblei", che si gode la calma della luce che si rifrange sull'acqua. Tale e quale è il vino che Donnafugata ne ha estratto: un liquido dalla piacevolezza estrema, saporito di frutta rossa dolce e agrumi freschi, morbido e leggiadro, elegante come i fiori di cui profuma. Sono 36 gli ettari aziendali in possesso qui, che si aggiungono alle tenute di Contessa Entellina, Pantelleria, Etna e Marsala: una buona rappresentazione della complessità siciliana, portata con orgoglio, rispetto e consapevolezza crescente.

(ns)

Profumatissimo il passito Grillodoro 2017 che sa di datteri, frutta candita, lavanda, fichi e spezie; in bocca, il sorso, è denso, dolce e fragrante, dal finale lunghissimo e mai stucchevole. Gorgi 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 Gorgi Tondi, e vengono coltivati sia con vitigni locali che internazionali. La produzione complessiva è di 800.000 bottiglie, caratterizzata da pratiche agronomiche ed enologiche a basso impatto e attente all'ambiente.

(are)

EDITORIALE

UN'APE DA SOLA NON È UN'APE

È difficile parlare frequentemente di un territorio, senza rimanere a corto di argomenti o senza cadere nella retorica ripetitiva di cui il mondo del vino spesso si fa portavoce. Eppure la Sicilia ci riesce, portando [argomenti nuovi](#) o aggiungendo sfumature fino a prima non considerate. Certo, è "un [continente enoico](#)", talmente vasto, intricato, antico e (bio)diverso, da risultare una fonte inesauribile di suggestioni e racconti, specificazioni e (re)invenzioni. Ma sarebbe riduttivo limitarsi ad una interpretazione passiva del suo narrare: è la gente siciliana a fare la differenza. Gente isolana, circondata dal mare e proprio per questo attraversata senza difese da tutto ciò che quel mare ha sempre portato: persone, culture, tecniche, prodotti, eventi meteorologici. Gente tenace, piena di chiaro-scuri, che riesce a dare il peggio di sé e il meglio di sé, in una stratificazione antropologica, che ha assorbito con precisione la stratificazione culturale che l'ha forgiata. Questa gente, così complessa, oggi può contare anche su di una generazione consapevole di produttori di vino, [innamorati della loro terra](#), competente e attenta, che - forte del coraggio dei loro genitori e della rete sociale che hanno creato trent'anni fa - sfida il clima, le istituzioni, la ricerca, le proprie famiglie, dipendenti e soci, [media](#), i cittadini tutti, spronandoli a fare "meglio di così". [Insieme](#). Assovini Sicilia, Doc Sicilia, [Fondazione Sostain](#) fanno, sbagliano, imparano, continuano; travolgendo di entusiasmo chi li sta ad ascoltare e chi li aiuta da anni - come JustSicily - ad organizzare una "Sicilia En Primeur" sempre curiosa ed impeccabile (ormai maggiorenne e, ci auguriamo, pronta a rinnovarsi ancora). "Una apis, nulla apis", dicevano i latini: questo è ciò che ci insegna la Sicilia e che dovremmo cogliere con urgenza, non solo noi italiani del "continente", ma l'intera comunità mondiale.

Buona lettura.

(ns)

FONDO ANTICO

Terre Siciliane Igt Zibibbo Bello Mio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Fondo Antico](#)

Proprietà: Giuseppe Polizzotti

Enologo: Lorenza Scianna

Questo vino nasce dal desiderio di accogliere con leggerezza chi arriva in Sicilia, per affrancarsi dal calore e dalle preoccupazioni, e concedersi in un aperitivo piacevole, immerso nei profumi più dolci della regione. Mandorla, zagara, pesca e menta caratterizzano questo Zibibbo fresco e scorrevole, senza residuo zuccherino o note amaricanti, che Fondo Antico produce a Marsala, insieme ad altri vini a matrice siciliana ed internazionale dagli 80 ettari di vigneto a Contrada Portelli. Le terre erano di famiglia sin dall'800, coltivate a cotone e grano: trasformate in vigneti agli inizi del Novecento, hanno iniziato a confluire interamente nelle etichette di cantina, a partire dal 1995.

(ns)

FEUDO MACCARI

Terre Siciliane Igt Grillo Family and Friends

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Terre Sette Ponti](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Feudo Maccari è la dependance storica della famiglia Moretti in Sicilia (a cui si è recentemente affiancata Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, sulle pendici dell'Etna), acquisita sul finire degli anni Novanta del secolo scorso. Si trova nella Valle di Noto e si estende su 60 ettari coltivati a biologico per una produzione di 280.000 bottiglie. Il Family and Friends, oggetto del nostro assaggio, è un Grillo in purezza vinificato in cemento dove resta a maturare, con una quota che invece affina in legno. Il millesimo 2020 profuma di frutta esotica, agrumi ed erbe mediterranee mentre il sorso si muove vivace ed agile, fino ad un finale profondo dal tocco quasi salino.

(fp)

CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Bianco Tenuta Ficuzza Angimbè

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Insolia, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

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. 520 gli 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. L'Angimbè 2021 è un bianco dalle fragranti note di frutta bianca ed erbe aromatiche al naso, mentre il sorso possiede vivacità e un bel finale sapido, succoso e lungo.

(ns)

FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Bianco Favina La Muciara

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grillo, Catarratto, Zibibbo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Firriato](#)

Proprietà: Domenico di Gaetano, Vinzia Novara

Enologo: Giovanni Manzo

Firriato è tra le firme più importanti del panorama enoico siciliano ed ha saputo costruire un articolato mosaico enoico. 4.500.000 le bottiglie prodotte dall'azienda con sede a Paceco, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'agro trapanese, sull'Etna e nell'isola di Favignana. Proprio da qui arriva il bianco Favina La Muciara 2018, blend di Zibibbo, Catarratto e Grillo, coltivati in un piccolo vigneto a ridosso del mare. Al naso predominano rimandi alla frutta gialla, agli agrumi, alla zagara, alla menta, rifinite da una bella e netta nota iodata. In bocca, il sorso è sapido, quasi salino, succoso e persistente, fino ad un lungo finale agrumato.

(are)

LA GRIFFE



PLANETA

Doc Mamertino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola, Nocera

Bottiglie prodotte: 17.562

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

A rinforzare il mosaico enoico di Planeta, la 2015 - prima annata del Mamertino - suggeriva il lavoro della griffe siciliana in questo particolare spicchio di Sicilia, andando ad aggiungersi agli altri quattro territori dell'isola, dove la famiglia Planeta già aveva costruito il suo meraviglioso percorso nell'enoologia della trincaria, partendo da Menfi (con la storica cantina di Ulmo, dove agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso è cominciato tutto), passando per Vittoria (con la cantina Dorilli del 1997), giungendo a Noto (con la cantina "Invisibile" del 2003) per poi innalzarsi sulle falde dell'Etna (con la cantina Feudo di Mezzo nel 2012). A Capo Milazzo, una stretta lingua di terra che si allunga sul mar Tirreno verso le Eolie, la Tenuta La Baronica, con i suoi 8 ettari a vigneto, rappresenta la più piccola delle aziende di Planeta, ma non per questo è la meno importante. Si tratta di un progetto guidato dall'obiettivo di tornare a produrre il Mamertino, antico vino citato da Giulio Cesare nel "De Bello Gallico" e menzionato da Plinio il Vecchio nel suo "Naturalis Historia". Un vino già prodotto da alcuni viticoltori della zona, e tutelato dall'omonima Doc, ma che Planeta ha voluto fortemente includere tra le sue etichette, mettendo in campo un articolato piano di sviluppo sostenibile per tutto un territorio, recuperando una cultura e una biodiversità altrimenti perdute. Tenuta Baronica nasce dall'incontro con la Fondazione Lucifero, proprietaria dei terreni, il cui patrimonio viticolo versava fino al 2011 in uno stato prossimo all'abbandono. L'incontro con questo ulteriore luogo magico della Sicilia - un altipiano di quasi 30 ettari sospeso sulle acque che bagnano le Eolie, esattamente tra la montagna e il mare e tempestato dalla macchia mediterranea - e con le persone che oggi gestiscono la Fondazione ha reso possibile questa nuova avventura, capace anche di dare nuovo slancio all'omonima Doc (che tutela uno dei più antichi vini della Sicilia, la cui memoria arriva addirittura al 289 a.C., quando i Mamertini, appunto, producevano vini in questa zona). Ma non solo per questo Planeta ha deciso di accendere i suoi riflettori su questi luoghi: la sperimentazione spazia anche tra varietà reliquie come il Vitruviano, la Lucignola e la Catanese Nera, da tempo abbandonate. Il Mamertino 2018, possiede dal punto di vista aromatico un fruttato rigoglioso preciso e definito, con note speziate e di erbe mediterranee a rifinitura. La bocca è carnosa, di buona freschezza e contrasto, per una beva gustosa e scorrevole, che si conclude in un finale fragrante e dagli accenti sapidi.

(are)





PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Nero d'Avola Metodo Classico
Pas Dosé

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Società Castello del Poggio](#)
Proprietà: Zonin1821
Enologo: Antonio Paolo Froio

Il Gruppo veneto Zonin 1821 è sbarcata in Sicilia nel 1997, acquistando l'antico feudo Principi di Butera, che si trova tra le province di Agrigento e Caltanissetta. Qui vengono coltivati 180 ettari a vigneto, da cui si ricavano complessivamente 800.000 bottiglie di confortante costanza qualitativa, declinate con uno stile sobriamente moderno, attento al mantenimento della cifra mediterranea dettata dall'isola. Molto interessante il Metodo Classico Pas Dosé 2017 da Nero d'Avola in purezza vinificato in bianco, caratterizzato da profumi di frutti rossi, rose, biscotti al burro e un tocco speziato. In bocca, l'effervescenza è fine e persistente, sapido, fresco e di bella lunghezza il sorso.

(are)

FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Nero d'Avola Hedonis
Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Nosio Spa](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Maurizio Maurizi

Feudo Arancio, di proprietà del Gruppo Mezzacorona - che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001 - conta su un totale di 700 ettari a vigneto, da cui si ricavano 6.000.000 di bottiglie, distribuite su un portafoglio variegato, dal chiaro carattere mediterraneo. Il Nero d'Avola Hedonis Riserva 2015 maturato, in parte, in barrique per 18-20 mesi, mentre il restante 50% è ottenuto da uve appassite, lasciate ad affinarsi in acciaio per il medesimo periodo, esprime al naso note fruttate intense, che richiamano il ribes e la confettura di ciliegie, con tocchi di pepe e cioccolato. Al gusto, il vino risulta morbido, avvolgente e tendenzialmente dolce, con tannini risolti.

(are)

MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Perricone Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: [Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

Il Perricone Rosé 2021 possiede profumi netti di rosa, ciliegia, lampone, melograno e fragola. In bocca il sorso è saporito, agile e croccante, dal finale ben profilato ancora su rimandi fruttati. **Mandarrossa** 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 enico. 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.

(fp)

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Syrah Rosé Baiasyrah

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)
Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo
Enologo: Giuseppe Lo Lacona, Mattia Filippi

Sono due le tenute che formano la proprietà vitivinicola fondate in Sicilia dal Conte Paolo Marzotto, imprenditore tessile e grande conoscitore e appassionato di vino, scomparso pochi anni fa: Tenuta Pianetto - a Santa Cristina Gela vicino a Palermo, e Tenuta Baroni - poco lontano da Noto, nella zona di Pachino. Qui, su 70 ettari che godono delle costanti brezze marine e di una temperatura relativamente mite, l'azienda coltiva vigne di sole uve autoctone: Nero d'Avola, Frappato, Moscato e Syrah. Quest'ultimo viene vinificato in tre etichette in purezza: solo acciaio, in barrique, e questa versione rosata, delicata e luminosa, che profuma di rosa rossa, mentre scorre agrumata e sapida in bocca.

(ns)

VINTAGE



TASCA D'ALMERITA

Doc Sicilia Contea di Sclafani Bianco
Nozze d'Oro

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Inzolia, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 36.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Conte Tasca d'Almerita Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Il Nozze d'Oro di [Tasca d'Almerita](#), uscito per la prima volta con l'annata 1984, è un vino nato dall'assemblaggio di Inzolia e una varietà bianca "forestiera" detta "Varietà Tasca", presente in alcuni vigneti della Tenuta fin dagli anni Venti e rivelatasi poi un Sauvignon dalle particolari caratteristiche. Maturato per sei mesi con le proprie fecce fini, con l'annata 2010, oggetto del nostro assaggio, utilizza lieviti indigeni selezionati dopo un triennio di studi. I suoi profumi rimandano agli agrumi, al miele e al rosmarino. In bocca, il sorso è teso e succoso, fino ad un finale decisamente sapido. La cosa più bella che puoi fare con un vino, è scegliere una bottiglia per un'occasione speciale. Questa è una di quelle. Ci sono dei vini che vanno ben oltre le note degustative e sensoriali, che restano per sempre impressi nella memoria, rappresentano le stagioni anche della vita, che fissano istanti per sempre indimenticabili. Le "nozze d'oro" sono uno di quelli. Il perché resta personale, legato alla mia sfera familiare, ma assaggiando questa speciale etichetta è come se di nuovo brindassi con le persone che, per me, hanno rappresentato tutto.

(are)

L'OUTSIDER



CASA GRAZIA

Doc Sicilia Frappato Laetitia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 6.564
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Azienda Vitivinicola Casa di Grazia](#)
Proprietà: Maria Grazia Di Francesco
Enologo: Tonino Guzzo

Abbiamo pensato a Casa Grazia come azienda "outsider" perché ci ha colpiti la storia di Maria Grazia Di Francesco, donna che ha sposato Angelo Brunetti e che ha deciso con coraggio di curare la terra di famiglia del marito, quando - a partire dai primi anni 2000 - il lavoro lo ha portato lontano da casa. La coltivazione di uve è iniziata negli anni Ottanta e oggi produce fino a 50.000 bottiglie da 50 ettari vitati e impiantati a Grillo, Moscato Bianco, Syrah, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Frappato. Il territorio è quello della Sicilia sud-orientale, a poca distanza dal mare, ma la particolarità è che la proprietà sorge anche vicino ad una riserva naturale poco conosciuta: quella del Lago salato Biviere e delle sue dune di sabbia, in cui affondano le radici delle viti di Casa Grazia. Un contesto così particolare e già tutelato, va protetto da un'agricoltura che non sconvolga gli equilibri della Riserva e, anzi, ne trasferisca l'identità nel bicchiere: l'intento aziendale è questo e il Frappato Laetitia 2021 ci riesce. Profumi dolci e pungenti insieme di ribes rossi, rovi e lampone, si diffondono freschi al sorso, quasi aspri, aderendo sapidi alla bocca, pulendola e dissetandola.

(ns)



CAPOFARO LOCANDA & MALVASIA

VIA FARO, 3 - SALINA ISOLE EOLIE (ME)

[Capofaro Locanda & Malvasia](#) (tel. +39 090 9844330) di proprietà della griffe siciliana Tasca d'Almerita, si trova nella splendida isola di Salina, nelle Eolie, e unisce alle suggestioni dei vigneti aziendali un'ospitalità a tutto tondo, che comprende anche un'enoteca dall'offerta decisamente non banale, capace di spaziare sia sul territorio nazionale che su importanti terroir francesi:

COSA VENDE

Ottin, Valle d'Aosta Petite Arvine 2018 - € 30,00

Vino dai profumi delicati e dalla beva agile e piacevole

Gilbert Picq, Chablis 2018 - € 41,00

Tutte le suggestioni "gessose" dello Chardonnay borgognone

Guido Marsella, Fiano di Avellino 2018 - € 34,00

Bella interpretazione di un classico dell'enologia irpina

COS, Cerasuolo di Vittoria Classico 2017 - € 28,00

Decisamente godibile questo rosso dai tratti mediterranei

Bussoletti, Ramici di Narni 2018 - € 28,00

Uno dei Ciliegio di riferimento di esecuzione impeccabile e non privo di carattere

Caravaglio, Salina Malvasia Occhio di Terra 2021 - € 24,00

Vino ben centrato, piacevolmente profumato e dal sorso equilibrato

Vieux Telegraphe, Chateneuf-du-Pape Telegramme 2016 - € 55,00

Potente e allo stesso tempo aggraziato questo rosso del meridione francese

Joseph Voillot, Volnay 1er Cru Les Fremities 2014 - € 120,00

Bianco dai profumi solidi quanto intrigante nel suo sviluppo gustativo

Domaine Gauby, Cotes du Roussillon Village Blanc 2019 - € 56,00

Bianco da uvaggio dai tratti mediterranei e invitanti

Tiefenbrunner, Alto Adige Vigna Feld Marschall Riserva 2018 - € 50,00

Ormai un classico dell'enologia altoatesina

COSA CONSIGLIA

Fenech, Malvasia delle Lipari La Maddalena 2021 - € 18,00

Vino dolce ricco e mediterraneo, chiaro racconto dei luoghi da cui nasce

Franchetti, Terre Siciliane Nerello Mascalese Contrada R 2016 - € 50,00

Senza Franchetti, probabilmente l'Etna non sarebbe diventato il fenomeno attuale

Pietradolce, Etna Rosso Contrada Santo Spirito 2016 - € 44,00

Rosso polposo, fragrante e profondo dal vulcano siciliano

Palari, Faro 2012 - € 52,00

Palari è l'azienda a cui più di tutte si deve la rinascita di questa denominazione

Enza La Fauci, Faro Obli 2013 - € 36,00

Profumi briosi e sorso scattante per questo rosso solido e ben fatto

Zidarich, Venezia Giulia Malvasia 2019 - € 42,00

Una delle migliori Malvasia prodotte in terra friulana

Vigneti Massa, Derthona Costa del Vento 2019 - € 56,00

Bianco fragrante e dal sorso profondo dalle colline tortonesi

Vadiaperti, Coda di Volpe Torama 2020 € 32,00

Tutta la tipicità irpina nella produzione di questa storica cantina

Montevertine, Toscana Rosso Montevertine 2016 - € 58,00

Uno dei rossi toscani capace di non deludere mai

Marko Fon, Malvazija Istriana 2020 - € 35,00

Declinazione intrigante di un vitigno di frontiera

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCO DE BARTOLI

Vino Perpetuo Vecchio Samperi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Agricola De Bartoli](#)

Proprietà: famiglia De Bartoli

Enologo: Renato e Sebastiano De

Bartoli

Marco De Bartoli iniziò nel 1978 a riprendere in mano la tradizione enologica più antica della Sicilia e nel 1980 fece esordire il Vecchio Samperi, diventato un vero e proprio simbolo, traendo il suo nome dall'omonima contrada nell'entroterra marsalese, dai terreni calcarei. Anche 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 "Soldera", che prevede l'aggiunta di piccole parti di vino più giovane ogni anno in botti di rovere e castagno con vini già invecchiati. Un affinamento continuo (e "perpetuo" come suggerisce l'etichetta), per circa 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 quindi non da fine pasto, ma dagli abbinamenti vari (dai formaggi ai crostacei), che, leggermente freddo, sorprende pure come aperitivo.

(fp)

LA SORPRESA



CANTINA HORUS

Doc Vittoria Frappato Sole e Terra

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Horus](#)

Proprietà: famiglia Giudice

Enologo: Peppe Romano

La cantina Horus è la sintesi di un'esperienza imprenditoriale iniziata nel 1974 dalla famiglia Giudice. Sorge nel territorio ibleo tra Acate e Vittoria e si estende per oltre 100 ettari dove ne vengono coltivati a vigneto in biologico una trentina. Il focus varietale è dedicato soprattutto ai vitigni locali quali Nero D'Avola, Frappato, Grillo, Insolia e Moscato, con mirati "sconfinamenti" internazionali come nel caso del Syrah, che tratteggiano un'impostazione aziendale in prevalenza espressa da vini in qualche modo legati alla tradizione enologica siciliana. Tra questi non manca anche una buona interpretazione della Doc Vittoria, che specie in tempi recenti ha dimostrato una crescita non priva di interesse. Molto piacevole il Frappato Sole e Terra 2020, affinato in acciaio e capace di mettere in evidenza un profilo aromatico di lamponi maturi, ciliegie, melograno, rosa e tocchi di pepe a rifinitura. Invitante il sorso dai tannini sottili e dal frutto polposo, che si muove agile e ben profilato, grazie ad una buona sapidità che ne accentua la timbrica vivace e il finale succoso e dai ritorni fruttati.

(are)



SPUNTATURE

BACK TO THE ROOTS... MA QUALI RADICI?

Una didascalia accattivante ci ha accolto a "Sicilia en Primeur" n. 18, di scena ad Erice a cavallo fra aprile e maggio 2022: "[Back to the roots - la Sicilia che guarda al futuro](#)". Un titolo pieno di interpretazioni e declinazioni, che, in qualche modo, ricorda l'abusato slogan "tradizione e innovazione", ma che la Sicilia del vino ha voluto riempire con approfondimenti precisi e attuali (e con intenzioni che sono emerse più "off the records" che dal palco). L'impressione generale è che si voglia lavorare in sottrazione, partendo da ciò che si ha, e cercando di svilupparlo al meglio: le cantine stanno rivolgendo lo [sguardo al loro interno](#), in una specie di attrazione centripeta, dopo anni di investimenti centrifughi, per studiare i propri terreni, i vitigni siciliani più diffusi, ma anche quelli dimenticati, come i "vitigni reliquia"; con l'aiuto della memoria storica agricola, stanno rispolverando antichi metodi agronomici, in grado di contrastare i danni dai cambiamenti climatici e di spogliarsi dal superfluo interventismo, anche in cantina (per far parlare [territorio](#) e [vitigni](#), come raccontato da WineNews anche nella [monografia di dicembre](#)); in collaborazione con la ricerca scientifica, analizzano le previsioni meteorologiche di lungo periodo, per costruire solide fondamenta sostenibili verso probabili macro scenari, che interesseranno presto il Mediterraneo; con le imprese isolate, nazionali e internazionali, trovano soluzioni locali per la filiera del vino (dal vetro della bottiglia, agli impianti d'irrigazione). C'è fermento e preoccupazione, che l'arresto della pandemia ha sicuramente accentuato e che vanno [ben oltre un confortante green-washing](#): la volontà di non sprecare risorse inutilmente, di vivere il tempo senza affanno, di investire sulle persone, di superare gli egoismi e la diffidenza, di ascoltarsi, confrontarsi e misurarsi. [Accogliendo il cambiamento, come la Trinacria ha sempre fatto](#).

(ns)

IL BUONO DEL TERRITORIO



GENOVESE ERICINA

LA PASTICCERIA DI
MARIA GRAMMATICO
VIA VITTORIO VENETO, 14
ERICE (TP)

Tel: +39 0923 869390

Sito Web: www.mariagrammatico.it

Che i dolci, tra le tante altre cose, siano un "marchio di fabbrica" del buon mangiare siciliano è cosa arcinota. Meno note, forse, sono le vicende umane che a loro si collegano. Le "genovesi" di Erice sono dei biscottini di pasta frolla ripieni di crema tipici del piccolo paese fortezza in provincia di Trapani. L'origine del nome sembrerebbe rimandare alla loro somiglianza con la forma del cappello dei marinai genovesi, un tempo habitué di questa zona della Sicilia. È solo grazie alle monache del Convento di San Carlo ad Erice che oggi possiamo continuare a gustare molte ricette della tradizione dell'isola, tra cui anche questi biscotti di pasta frolla e crema. E proprio da loro Maria Grammatico imparò l'arte dolciaria, "rubando" con lo sguardo le ricette delle suore. Nel 1964, uscita dal convento, decise di aprire un piccolo laboratorio dolciario, tutt'ora regolarmente attivo ad Erice, dove riproporre i dolci tradizionali della Sicilia. Le sue produzioni sono diventate famose in tutto il mondo, arrivando anche alla Casa Bianca, e lei è diventata protagonista del libro "Mandorle Amare", scritto da Mary Taylor Simeti, dove racconta il suo percorso umano e professionale, sospeso tra la povertà, i lutti familiari, la durezza esistenziale della Sicilia del dopoguerra, l'esperienza in un convento di clausura e la costante gioia di produrre leccornie, che rallegrano il corpo e lo spirito. Oggi la signora Maria, classe 1940, guida ancora la sua piccola impresa, dirigendone lo staff, insegnando alla scuola di pasticceria e intrattenendo i clienti.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



LA FORESTERIA PLANETA

CONTRADA PASSO DI GURRA - MENFI (AG)

Tel: +39 0925 1955460

Sito Web: www.planetaestate.it

La Foresteria di Planeta compie 13 anni. I primi passati sottotraccia, per scoprire e scoprirsi nel territorio, e per formare un team di ragazzi stabile: "planetizzato" come lo definisce lo chef Angelo Pumilia, presente fin dagli esordi. Un investimento appassionato, da cui sgorga gratitudine, confluita in questo menù a 10 portate dedicato a Menfi e ai suoi luoghi iconici. Qualche esempio? "Giache Bianche", una spiaggia di ciottoli bianchi reinterpretata con degli gnocchi di ricotta con caviale ed emulsione di ostrica; oppure "Le Solette", spiaggia in cui terra e mare si fondono nel marinato di ombrina in sfoglia di riso e alga, con centriolo e ravanella marinata. I dolci sono due: uno pensato alla cantina (sorbetto di vino rosso, con foglia di vite disidratata e caramellizzata) e uno costruito sulla Foresteria stessa e al suo orto di 30 diverse aromatiche: una bavarese alla salvia, con biscotto al cumino e pepe nero (retaggio arabo della zona) e salsa al limone.

LA TOP 5 DI "LA FORESTERIA PLANETA"

- 1° Ferrari, Trento Brut Perlè 2004 - € 70,00**
Un grande classico della spumantistica italiana
- 2° Planeta, Sicilia Menfi Chardonnay Didacus 2014 - € 170,00**
Una variazione sul tema Chardonnay, che ha reso celebre l'azienda di Menfi
- 3° Castello di Ama, Chianti Classico 2003 - € 130,00**
Una delle etichette di riferimento della denominazione del Gallo Nero
- 4° Planeta, Terre Siciliane Lucignola Reliquiae - € 115,00**
Intrigante vino ottenuto da un vitigno "reliquia" della Sicilia
- 5° Planeta, Noto Santa Cecilia 2011 - € 100,00**
Rosso polposo e solare come solo quelli dell'isola sanno essere



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: © Assovini 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

