

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 210 - Maggio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MAGGIO 2023

LA SICILIA



DONNAFUGATA

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla

Dall'alto dei suoi 68 ettari di vigneto a Pantelleria - un vero e proprio privilegio data la differenziazione espressiva dello Zibibbo sull'isola - [Donnafugata](#), dal 1989, ha mostrato e continua a mostrare le virtù di una varietà di antica coltivazione che nel Ben Ryé, vino dolce passito ormai diventato un piccolo classico dell'Italia enoica, trova la sua declinazione più preziosa e intrigante. La versione 2021 profuma di albicocca sciropata, arancia candita, datteri, miele e macchia mediterranea. In bocca, il sorso si muove su un bel contrasto tra fragranza acida e dolcezza, che lo rende sempre reattivo e mai stucchevole, terminando con una chiusura salmastra e iodata.

(fp)

SERRA FERDINANDEA

Doc Sicilia Rosato

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Serra Ferdinandea Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglie Planeta e Oddo

Enologo: Alessio Planeta

Mantiene un ritmo e una complessità aromatica vivace nonostante il calore, questo rosato di Serra Ferdinandea, che ricorda gli agrumi, la salamoia, la foglia di fico, la paglia, la vaniglia e un tocco vegetale, che in bocca conduce ad un sorso chiaro e sapido, spiccatamente saporito di frutta. Si fa accompagnare da un bianco e da un rosso, tritico che nasce da 15 ettari di vigna (proiettati verso i 40) per volontà di due famiglie - la siciliana Planeta e la francese Oddo - che collaborano dal 2020 alla creazione di un [piccolo cosmo agricolo sostenibile](#) fra Sciacca e Sambuca di Sicilia, capace di dare buon vino (e molto più) e custodire allo stesso tempo il suo delicato equilibrio ecologico.

(ns)

CUSUMANO

Doc Sicilia Grillo Tenuta Monte Pietroso Shamaris

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cusumano Azienda Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Le uve dello Shamaris 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. La versione 2022 di questo Grillo in purezza è fermentata e maturata 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 dai ritorni ancora agrumati e fruttati.

(fp)

LE CASEMATTE

Terre Siciliane Igt Rosso Peloro

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nocera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Le Casematte Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Barzagli, Gianfranco Sabbatino

Enologo: Carlo Ferrini

Il duo composto da Gianfranco Sabbatino e dall'ex calciatore Andrea Barzagli sforna vini dal carattere intrigante e capaci di inserirsi con successo nell'ampio e competitivo universo enoico siciliano. Le Casematte, 13 ettari in biologico vitati a Nerello Mascalese e Cappuccio, Nero d'Avola, Nocera, Grillo e Carricante, nasce nel 2008 e sfrutta il terroir dei dintorni di Messina. Il Peloro Rosso è un uvaggio a base di Nerello Mascalese e Nocera, maturato prevalentemente in acciaio con un breve passaggio in legno. La versione 2022 profuma di viola, liquirizia, frutti di bosco e spezie. In bocca, il sorso è incalzante, dal tannino vivace e dallo sviluppo snello e saporito.

(fp)

EDITORIALE

LA NUOVA FRONTIERA DELLA SICILIA DEL VINO

secondo fattore, strettamente legato al benessere - e quindi [al cibo, all'arte, all'architettura e alla cultura in generale](#) - spalma su tutta la regione un interesse importante e monetizzabile. La Sicilia del vino si trova di fronte ad un'occasione ghiotta: cavalcare l'attenzione dei viaggiatori per [sviluppare il suo turismo eno-gastronomico](#), che contiene in sé gli elementi di una [vacanza di alta gamma, perché propone ampi spazi, storia, natura, esperienze](#). Ma questa volta il mondo del vino può fare la differenza nel contribuire a distribuire benessere anche al di fuori del suo settore. Dopo essersi occupato della sostenibilità economica e ambientale dell'isola, oggi può puntare alla sostenibilità sociale: valorizzando le produzioni locali, definendo una sua certificazione di [turismo sostenibile](#), indirizzando gli investitori verso uno sviluppo più equo, che coinvolga le comunità locali e perché no, i flussi di immigrati, che qui approdano in condizioni disumane e [di cui l'Italia ha bisogno](#). Ecco una possibile [nuova frontiera](#) che ci auguriamo per la Sicilia del vino: sviluppare per prima e seriamente la terza colonna della sostenibilità, quella sociale.

Buona lettura.

(ns)

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Grillo Lalùci

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 51.919
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Riccardo Cotarella

Nell'agro agrigentino, non lontani da Licata, è cominciata nel 2000 l'avventura enoica di Baglio del Cristo di Campobello, l'azienda di proprietà della famiglia Bonetta, che, fin da subito, ha puntato sulle potenzialità enologiche dell'isola, producendo vini dalla marcata espressione mediterranea. A vestire il ruolo di vino simbolo aziendale è stato ed è il Grillo in purezza Lalùci, che, annata dopo annata, mantiene il suo ruolo, offrendosi sempre con splendida continuità qualitativa. E la versione 2022, ne è un'ulteriore conferma: i suoi profumi sono intensi e rimandano al cedro e alle erbe aromatiche, accompagnando un sorso continuo e morbido, eppure sapido e vivace.

(fp)

PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Pas Dosé Nero d'Avola

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: [Tenuta Principi di Butera](#)
Proprietà: Zonin1821
Enologo: Antonio Paolo Froio

36 sono i mesi di sosta sui lieviti per il Pas Dosé Nero d'Avola in purezza, prodotto dalla cantina Principi Butera. La versione 2018 profuma di ciliegia, uva spina, melograno, pasta frolla e agrumi. Il sorso è segnato da una carbonica ben dosata che ne amplifica tendenzialmente fragranza e scorrevolezza, fino ad un finale saporito e fruttato, caratterizzato anche da una limpida e rinfrescante nota agrumata di ritorno. Sono 170 gli ettari vitati - per una produzione di 800.000 bottiglie - della dependance siciliana del marchio Zonin1821, che si trova tra le province di Agrigento e Caltanissetta, e che è entrata a far parte della galassia del gruppo veneto fin dal 1997.

(fp)

LA GRIFFE



TENUTA CAPOFARO

Salina Igt Malvasia Vigna di Paola

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Partire da Vigna di Paola per raccontare Tasca d'Almerita: una sorta di zooming out a cui il cinema ci ha abituati e che di solito finisce col proiettarci nello spazio e vedere la Terra sempre più piccola. Che è esattamente il motore che spinge l'enorme cambio di paradigma che la Griffe di questa monografia sta affrontando da qualche anno: relativizzare l'uomo, responsabilizzarlo a rimediare ai danni che ha fatto ad un sistema ricco e meraviglioso e inesorabile. Vigna di Paola, dicevamo: 4,5 ettari di viti verdissime, che si stagliano da un suolo di polvere nera vulcanica verso il mare azzurro delle Eolie. Qui Tasca si è presa carico del suo ultimo progetto romantico (Salina e Mozia, le precedenti due), custodendo le piante di Paola Lantieri a Contrada Gelso. Vigna di Paola è l'etichetta tridimensionale di [Tenuta Capofaro](#): sapida e metallica com'è l'aria sulfurea di Vulcano, fresca di elicriso e finocchietto, dolce di gelsomino e caprifoglio. Più profonda dell'etereo Didyme ma meno aromatica e densa della Malvasia Passita. In attesa di scoprire la differenza nel bicchiere fra le vigne a Salina di Capofaro e quelle di Valdichiesa, questi tre vini rappresentano l'anima terrena della Sicilia di Tasca, un resort - scrigno di ospitalità, natura e persone - dove la sostenibilità è intesa nel profondo (come nella sua cucina senza sprechi) ma accessibile a pochi. Il tassello "lusso" però è solo uno dei tanti che compongono il mosaico dell'azienda siciliana. C'è l'anima africana di Mozia, dove il Grillo dei Fenici cresce raso mare e si nutre di luce impietosa; c'è l'anima vibrante, dove l'energia e la maestosità dell'Etna e delle sue contrade trovano casa a Passopisciaro, sul versante Nord; c'è l'anima accogliente di Monreale, dove si è reso autoctono un vitigno internazionale - lo Syrah - investendo sulla piccola denominazione della campagna palermitana; c'è l'origine, infine, l'animo regale: 600 ettari di "colline benedette di Regaleali" dove tutto ebbe inizio nel 1830, per diffondere il valore dei vitigni siciliani nel mondo. In Tasca c'è storia, consapevolezza, curiosità, e voglia di affrancarsi da un'idea di Sicilia immobile e retrograda, per dimostrare che c'è invece un lato aperto e competente, permeabile e avanguardista. Ed è questo il salto inevitabile quando si vuole uscire dalla convenienza del proprio orticello. Si fa rete: [certificazioni](#), fondazioni, associazioni... Si cercano soluzioni più grandi di noi per problemi più grandi di noi, come la sostenibilità a 360°, di cui Tasca oggi è fra i più grandi promotori. Oltre l'impatto zero: relativizzarsi, per restituire al domani valore in più, di quello usato oggi per stare bene.

(ns)

COS

Terre Siciliane Igt Zibibbo in Pithos

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 7.970
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Azienda Agricola Cos](#)
Proprietà: G. Cilia e G. Occhipinti
Enologo: G. Cilia e G. Occhipinti

COS è l'acronimo di tre amici - Giambattista Cilia, Cirino Strano e Giusto Occhipinti - che nel 1980, da giovanissimi, hanno voluto creare il loro vino in una zona della Sicilia che ha ospitato viti per oltre 3000 anni: Vittoria. Punta più meridionale dell'isola, unica Docg della regione, è una terra fertilissima in bocca all'Africa, che ricorda nei colori, nella vegetazione e nell'architettura. E nei sapori, come lo Zibibbo in Pithos 2021 (dove pithos è l'anfora, contenitore con cui a COS lavorano fin dagli esordi), una boccata di ossigeno salmastra e agrumata: mandarino, nepitella, capper e mandorla cruda scorrono, rinfrescando come la brezza marina che trasporta la luce calda del tramonto.

(ns)

FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Rosso Cantodoro Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Nosio Spa](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana, Maurizio Maurizi

Il Cantodoro Riserva 2020 è vino ottenuto da un uvaggio a base di Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, maturato in barrique per 16 mesi. Al naso, prevalgono sensazioni fruttate di mora, mirtillo e lampone, che s'incrociano a tocchi di liquirizia, vaniglia e spezie. In bocca, il sorso è denso, avvolgente e articolato, sviluppandosi con tratti dolci e terminando con un finale ampio e balsamico. 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.

(fp)





FEUDO MACCARI

Terre Siciliane Igp Grillo Family and Friends

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Complice la bellezza barocca di Noto, Feudo Maccari è stato il primo progetto in Sicilia della famiglia Moretti Cuseri, produttori di vino toscani con tre tenute fra Arezzo, Bolgheri e Maremma. Feudo Maccari nasce nel 2000 nell'omonima contrada fra Noto e Marzamemi, terra molto assolata e ventilata. Su 265 ettari di proprietà, 60 sono vitati a Nero d'Avola, Grillo, Moscato e Syrah, tutti piantati ad alberello. Fra la decina di etichette prodotte, il Family and Friends versione bianca si conferma ogni anno un vino di grande profondità e piacevolezza: zagara, salvia, acacia e mentuccia al naso; agrumi, vaniglia, pepe bianco e mandorla in bocca, in un sorso morbido ma sottile, fresco ed elegante.

(ns)

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Syrah Rosé Baiasyra

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo

Enologo: G. Lo Iacono, F. Matesi

La Sicilia enoica è stata senz'altro un grande amore per Paolo Marzotto, fondatore del Gruppo Santa Margherita, che nell'isola ha lasciato due tenute: Tenuta Pianetto, vicino a Palermo, e Tenuta Baroni, a pochi chilometri da Noto. In quest'ultima, su 70 ettari a vigneto, sono coltivate le varietà Nero d'Avola, Frappato, Moscato e Syrah. Il vitigno della valle del Rodano viene prodotto in purezza in tre etichette: maturato in acciaio, in barrique e in una versione rosata, il Baiasyra, oggetto del nostro assaggio. La versione 2022 profuma di rosa, melograno e tocchi di cipria. In bocca, il sorso è immediatamente fragrante, sapido e succoso, terminando con una piacevole nota agrumata.

(fp)

MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Sauvignon Blanc Urra di Mare

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Settesoli Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

L'Urra di Mare 2022 di Mandrarossa, ottenuto da Sauvignon in purezza e maturato in acciaio, ha colore giallo paglierino carico e brillante, profumi intensi con richiami agli agrumi e alla frutta bianca matura, con tocchi di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è morbido e continuo, dallo sviluppo sapido e dal finale croccante, ancora agrumato e fruttato. Deve il suo particolare nome ai vigneti che lo originano, situati nell'omonima Contrada, nell'area compresa intorno al comune di Menfi, su suoli tendenzialmente argillosi ed esposti a sud e sud-ovest. Un vino che sembra fatto apposta per l'aperitivo, oppure abbinato ad antipasti o su piatti di pesce, anche ben elaborati.

(fp)

TENUTA RAPITALÀ

Dop Sicilia Nero d'Avola Alto Reale

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze

Il Nero d'Avola Alto Reale 2021 (vino bio a partire da quest'annata) matura in acciaio e rappresenta una declinazione di questo vitigno locale all'insegna della immediata piacevolezza di beva. Una interpretazione della principale varietà rossa dell'isola nel segno della giovanile fragranza che, forse, si era un po' persa nella, talvolta ossessiva, ricerca della sua complessità a tutti i costi. Il vino profuma di piccoli frutti rossi, capperi e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è pieno e succoso, dallo sviluppo vivace e dal finale fruttato. La cantina Rapitalà coltiva oltre 160 ettari di vigneti nel cuore della Sicilia occidentale, nella zona che da Camporeale declina verso Alcamo.

(fp)

VINTAGE



DUCA DI SALAPARUTA

Sicilia Igt Nero d'Avola Duca Enrico

Vendemmia: 1985

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Cantine Duca di Salaparuta](#)

Proprietà: Ilva Saronno Holding

(famiglia Reina)

Enologo: Franco Giacosa

Vino icona dell'enologia italiana, Duca Enrico, primo Nero d'Avola in purezza nella storia dei vini siciliani, è stato prodotto per la prima volta nel 1984 da Franco Giacosa, e negli anni a seguire da Giacomo Tachis. È un vino ricco di fascino, che nasce solo da alcune selezionatissime vigne all'interno della Tenuta di Suor Marchesa, sulle colline di Riesi. È un vino di struttura perfetta che dopo anni di invecchiamento al palato porta una freschezza persistente e un tannino deciso che lo rende indimenticabile. La seconda annata di questo grande rosso è stata proposta in degustazione, assieme ad altre nove storiche edizioni, presso la sede Fis-Federazione italiana Sommelier al Rome Cavalieri Hilton. Ed è stato dunque possibile constatare la sua tenuta fantastica, a cominciare dal colore che risulta ancora rosso intenso. All'olfatto si avvertono note di frutti di bosco sotto spirito, sbuffi di torrefazione e caffè tostato, liquirizia, petali di rosa essiccati. Al palato presenta una buona struttura, una bellissima armonia e vivacità, con l'emozione di degustare un vino che dopo 38 anni offre un sorso grandemente apprezzabile.

(Cristina Latessa)

L'OUTSIDER



ARIANNA OCCHIPINTI

Terre Siciliane Igt Il Frappato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Arianna](#)

[Occhipinti](#)

Proprietà: Arianna Occhipinti

Enologo: Arianna Occhipinti

La profondità di campo che Arianna Occhipinti sta conquistando negli anni nel suo stare al mondo in quel suo amato pezzetto di Vittoria, si riflette anche nei suoi vini. Col tempo sono aumentati gli ettari che coltiva e, con essi, la capacità di percepirne le differenze e trasformarle (anche) in vini peculiari. Insieme ad essi, si è rivelata anche la sua "molitudine", scoprendosi sempre più contadina, non soltanto vignaiola. L'Arianna Occhipinti del 2023, infatti, produce diversi Frappati e Nero d'Avola e Cerasuolo (ottenuti da contrade differenti) ma anche tanti prodotti agricoli, che nascono dal progetto "Orto e Dispensa": marmellate, confetture, pane e biscotti, farina e succhi, olio d'oliva, agrumi e verdure fresche, che nascono dal frutteto e dall'orto sinergico sparsi fra i vigneti e dai campi di grano antico Tumminia e dagli oliveti. È una questione di cura e sensibilità, di rispetto e attesa, di intrecci fra culture che si arricchiscono a vicenda. Come le persone; come con le persone. Incanta la schiettezza di Il Frappato, serissimo in bocca e generoso di profumi: strati di rose, rovi, piccoli frutti rossi, succosità agrumata e freschezza balsamica.

(ns)



PICONE

VIA GUGLIELMO MARCONI, 36 - PALERMO

Storica enoteca palermitana, quella condotta dalla famiglia Picone fin dal 1946 (tel. +39 091 331300) e tappa obbligatoria per il cliente più esigente, che qui potrà scegliere su oltre 7.000 referenze. Profonda e meticolosa, naturalmente, l'offerta delle etichette siciliane, ma ben assortita anche quella del resto d'Italia e del mondo, con la Francia a fare la voce grossa:

COSA VENDE

Barbacarlo, Provincia Pavia Rosso Montebuono 2018 - € 66,00

Dalla omonima collina, un rosso a base Croatina, Uva Rara, Vespolina e Barbera

Montevetrano, Campania Rosso Core 2018 - € 22,50

Il "second vin" della cantina che ha rilanciato l'enologia campana

Carlotto, Vigneti delle Dolomiti Schiava 2021 - € 17,00

Rosso dalla irresistibile e piacevolissima beva

Le Serie, Valtellina Superiore 2009 - € 30,00

Vino articolato e complesso dotato di bella e intrigante personalità

Le Boncie, Toscana Rosso Le Trame 2017 - € 44,00

Un vino dal fascino senza tempo, racconto di una Toscana per veri intenditori

San Giusto a Rentennano, Toscana Sangiovese Percarlo 2018 - € 85,00

Uno dei Supertuscan più significativi prodotto nelle colline chiantigiane

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema, Carema Riserva 2018 - € 25,00

Nebbiolo dallo spirito montanaro di grande carattere e forte espressività

Le Roy, Borgogna Rouge 1999 - € 630,00

Firma a dir poco mitica della Borgogna enoica

Clau de Nell, Loira Grolleau 2011 - € 48,00

Ottenuto dal vitigno Grolleau, vino da corpo leggero ed elevata acidità

López de Heredia, Rioja Viña Tondonia Riserva 2011 - € 59,00

Un classico della Rioja di grande personalità e da beva tesa e piacevole

COSA CONSIGLIA

Hibiscus, Terre Siciliane Zibibbo Grotta dell'Oro 2022 - € 31,00

Vino prodotto ad Ustica, su terreni vulcanici e vigne praticamente sul mare

Enza La Fauci, Faro Obli 2017 - € 30,00

Corposo rosso, ottenuto da Nerello Mascalese e Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola

Manenti, Vittoria Frappato 2021 - € 19,50

Saporito rosso ottenuto dai vigneti della contrada Bastonaca

Vigna Nica, Mamertino Bianco 2021 - € 18,50

Uvaggio di Grillo e Ansonica, da vigne allevate di fronte alle Isole Eolie

Gulfi, Terre Siciliane Rosso Nerobufaleffi 2018 - € 50,00

Nasce da una parcella storica a Pachino, da viti ad alberello di oltre 40 anni

Arianna Occhipinti, Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte 2018 - € 53,00

Rosso profondo e deciso prodotto in contrada Fossa di Lupo a Vittoria

Vinisola, Pantelleria Zefiro 2019 - € 14,50

Zibibbo da viti ad alberello basso, protette dai classici muretti panteschi

Pupillo, Siracusa Bianco Cyane 2021 - € 17,00

Moscato Bianco dagli aromi intensi e dal gusto fragrante

Colosi, Salina Rosso Guardiano del Faro 2020 - € 35,00

Nerello Mascalese in purezza prodotto nell'isola di Salina

Le Casematte, Sicilia Bianco Peloro 2022 - € 16,00

Bianco dal carattere aromatico agrumato e dalla beva ritmata

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCO DE BARTOLI

Doc Marsala Superiore Oro Semisecco
Vigna La Miccia Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola De Bartoli](#)

Proprietà: famiglia De Bartoli

Enologo: Renato e Sebastiano De Bartoli

Marco De Bartoli è stato un personaggio determinante per la rinascita del Marsala, rimettendo in discussione disciplinari obsoleti, equivoci legislativi, ambigue modalità produttive e scorciatoie mercantili, massive rese per ettaro e controverse pratiche enologiche. Insomma, tutto quanto aveva rinchiuso nell'oblio un vino che dalla fine del Settecento aveva portato in giro per il mondo l'espressività enoica della Sicilia. Un lavoro coerente e rigoroso iniziato in tempi non sospetti, tra gli anni Settanta e Ottanta anche a Pantelleria. Marco De Bartoli non c'è più ma l'azienda con i suoi eredi continua a fare molto bene, nel solco di una feconda continuità. Come nel caso del Marsala Vigna La Miccia Riserva 2017, ottenuto da un vigneto impiantato nel 1985 in Contrada Samperi e maturato per 4 anni in legno. I suoi profumi alternano rimandi alla frutta secca e alle mandorle tostate, con lampi balsamici leggermente caramellati. In bocca, il sorso è abboccato, succoso e pervaso da una sapidità continua, che conduce ad un finale ampio e dai ritorni balsamici, non privo di tocchi agrumati.

(fp)

LA SORPRESA



MUSITÀ

Salemi Igt Bianco Regieterre

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Musità](#)

Proprietà: famiglia Ardagna

Enologo: Carmela Ardagna, Mattia

Filippi, Filippo di Giovanna

Ci ha incuriositi Musità, cantina fondata nel 2004 a partire da un'azienda cooperativa abbandonata dai Salemi. Quattro fratelli, già produttori di vino, si sono uniti e l'hanno acquistata, con l'obiettivo di ammodernarla e produrre vini che rifletterebbero la peculiarità di questa parte di Sicilia occidentale, nel cuore della Val di Mazara: Salemi, infatti, è una zona rigogliosa, ricca di corsi d'acqua sotterranei, con brezza costante ed escursioni termiche. Risultato: pochissimi trattamenti all'anno per proteggere la vigna dai patogeni. Il progetto a lungo termine dell'azienda, oggi gestita anche dai cugini, è trasformare tutta la produzione a conduzione biologica, che conta su 60 ettari di proprietà e 150 di conferitori. Intanto hanno una linea ad essa dedicata, che si affianca al Testedimoro, al Passocalcara e al Regieterre, per un totale di circa 850.000 bottiglie all'anno. Il Bianco Regieterre 2022 da Catarratto in purezza è polposo: gelsomino e iris, pera e pesca bianca si aggiungono alle erbe aromatiche spontanee, dando equilibrio ad un sorso dalla trama fine e dolcemente sapida.

(ns)



SPUNTATURE

LENTI O VELOCI: I PROGRESSI DELL'ISOLA

(NS)

Lo abbiamo scritto altre volte di quanto la Sicilia abbia bisogno di definire le sue territorialità interne - sia nel bicchiere che sulla carta - e ancora l'obiettivo non è stato ancora pienamente raggiunto, se non per poche eccezioni, come ad esempio le [Isole Minori](#), il Cerasuolo di Vittoria o l'[Etna](#) (a cui anche quest'estate dedicheremo una monografia a parte). La questione enologica richiede tempo: per i produttori di conoscere i propri vigneti, di confrontarsi con i colleghi e di sperimentarne gli sviluppi in cantina, [con un climate change che non aiuta](#); la parte burocratica ne richiede altrettanto: tempo di creare tavoli di concertazione nei consorzi e con le istituzioni, per creare fascicoli sostanziali, capaci di mettere ordine nei disciplinari. Entrambi i fronti sono aperti, i lavori procedono ma [anche i vini cambiano e lentamente si definiscono](#). Le aziende che meriterebbero menzione aumentano - a differenze dei posti in monografia che, come nel [2021](#) e [2022](#), restano sempre limitati - e quindi citiamo qui (e nei prossimi numeri dei Vini di WineNews) Zisola, Caruso e Minini, Fondo Antico, Cantina Chitarra, Feudo del Pisciotto, Casa Grazia, Assuli, Feudo Montoni, Feudo Disisa, Giasira, Torre Mora, Colosi e, infine, Centopassi, lodevole progetto di recupero di Libera Terra dei vigneti confiscati alla mafia. Ciò detto vogliamo però citare un dato importante, riportato da Assovini Sicilia, fondata nel 1998 da Diego Planeta, Giacomo Rallo e Lucio Tasca d'Almerita: fra i 100 soci aderenti sono oltre il 58% quelli che contano almeno un/a [under 35](#) in ruoli gestionali e quasi il 60% quelli che hanno a capo una donna (contro 1/3 della media italiana, dati Istat). Progressi spesso meno visibili che però possono fare la differenza, anche in quei frangenti che faticano ad evolvere. Progressi che segnano come ancora una volta, la Sicilia del vino detta agenda: questa volta ad un'Italia tendenzialmente maschile e anziana nei posti di potere.

IL BUONO DEL TERRITORIO



CARCIOFO SPINOSO DI MENFI

AZIENDA AGRICOLA ROMANO
VIA SIRACUSA, 16
MENFI (AG)

Tel: +39 329 7109091

Sito Web: aziendaagricolaromano.com

L'Azienda Agricola Romano si trova a Menfi nelle contrade di Serralunga, Gura di mare, Stoccatello, Cinquanta. Da 4 generazioni, la famiglia coltiva questa terra, ed oggi l'azienda ha una dimensione poli-culturale coltivando vite, olivo, grano, leguminose e il carciofo. Quest'ultima coltura, che in questo areale occupa oltre 600 ettari, è condotta principalmente con varietà moderne. Ma c'è chi, come i Romano, ha voluto recuperare l'ecotipo storico della zona, "lo Spinoso". Dello spinoso di Menfi, oggi Presidio Slow Food, si ha notizia almeno dall'Ottocento. Varietà autunnale di dimensioni medie ha brattee, ovvero la parte edibile del carciofo, dalla colorazione di base verde e un sopraccolore violetto, nella parte superiore sono presenti grandi spine dorate. Per questa caratteristica in passato era conosciuto anche con il nome di "spinello". Le spine sono indubbiamente un ostacolo per il mercato ma lo spinoso ha molte qualità: è aromatico, croccante, delicato. Molto ricercato per cottura alla brace, e per la produzione di sottoli e caponate. Il suo alto contenuto di lignina lo rende più resistente sia alla conservazione in olio sia al calore della brace. Le carciofaie hanno bisogno di poca acqua e non avendo bisogno di molti elementi nutritivi raramente vengono concimate. La raccolta si effettua tra la fine di novembre e quella di aprile. Tradizionalmente la fine della stagione produttiva è il primo maggio, quando i menfitani si ritrovano in campagna per arrostitire gli ultimi carciofi rimasti su braci di potature di olivo.

(fp)



LA MADIA

CORSO R. RE CAPRIATA, 22 - LICATA (AG)

Tel: +39 0922 771443

Sito Web: www.ristorantelamadia.it

La Madia è il regno dello chef "bistellato" Pino Cuttaia. Siamo a Licata (ed è merito anche di questo locale se la località dell'agrigentino ha trovato un suo appeal più definito), nella Sicilia più profonda. Qui Cuttaia, dopo varie esperienze in alcune rinomate cucine del Nord d'Italia, nel 2000 ha fatto nascere questo ristorante, che di lì a poco è diventato un punto di riferimento della ristorazione siciliana (prima Stella Michelin nel 2006). A marcare la sua essenza la precisione nel lavoro, che lo chef nato a Licata ha fatto sua nelle esperienze pregresse, il calore e la passione dell'isola, le materie prime e le ricette dell'infanzia siciliana. Già, perché la sua idea di cucina è una specie di reinvenzione dei ricordi, che diventano piatti per celebrare le stagioni e simboli della storia gastronomica della gente di questi luoghi.

LA TOP 5 DI "LA MADIA"

- 1° Planeta, Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2011 - € 80,00**
Da una vigna incontaminata, un rosso dal corredo aromatico carico e intenso e dal gusto corposo e potente
- 2° Cantina Milazzo, Cuvée Vivo senza sboccatura selezionata dallo chef Pino Cuttaia - € 60,00**
Freschissima bollicina dalla personalità accentuata
- 3° Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2018 - € 60,00**
Vino caldo e generoso che esprime l'intimità della Sicilia enoica
- 4° Le Casematte, Sicilia Grillo Pharis 2021 - € 65,00**
Bianco agrumato nei profumi e dal sorso grintoso e spesso
- 5° Nino Caravaglio, Salina Malvasia 'Nzemi 2019 - € 100,00**
Malvasia secca, maturata per 20 mesi in legno, profonda e strutturata



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

