

In evidenza Portrait aziendale

La primavera, la Sicilia, le vigne di Rallo a Patti Piccolo

di G. Monteleone

18 marzo 2017



Enologo, sommelier e winelovers a spasso per le campagne tra Alcamo e Monreale. La primavera in Sicilia è già arrivata, uno dei nostri primati, e con noi alcuni tra i migliori professionisti di Palermo: Cosimo Di Fazio del ristorante **Buatta**; Antonio Corsano e Germana Guarino di **Bocum Mixology**; Filippo Cosentino di **Gagini** e Livia Ricevuto dello stellato **Bye Bye Blues**.

In questo angolo verde, tra colline e campi in fiore ci sono vigne a perdita d'occhio. Ottanta gli ettari della famiglia **Vesco** coltivate in contrada **Patti Piccolo**: Nero d'Avola, Catarratto, Syrah, Zibibbo, Insolia, Cabernet Sauvignon le varietà principali.

In questa zona fertile e ventosa della Sicilia occidentale si producono le uve che, vinificate nella cantina di Marsala, verranno utilizzate per le etichette dal nome arabo, le ultime nate.

Rallo è un marchio storico dell'enologia siciliana: attivo dal 1860, è stato acquistato negli anni 90 dalla famiglia Vesco, che ha ampliato i possedimenti ed investito sulla qualità dei prodotti. Quasi 400.000 bottiglie la produzione complessiva, con nomi importanti che hanno ricevuto riconoscimenti internazionali. Non per nulla l'enologo consulente è il toscano Carlo Ferrini (vedi precedente articolo), uno dei nomi più noti dell'enologia italiana.

Il nostro tour parte, com'è giusto che sia, dai vigneti, coltivati in regime di agricoltura biologica. Lungo viali sabbiosi all'ombra degli ulivi ci abbarbichiamo su fino in cima, dove fanno da vedetta le pale eoliche. A raccontare questo territorio, le difficoltà e i punti di forza della produzione è l'agronomo Fabrizio Vella, in azienda dal 2003. Tanti i cambiamenti in quasi quindici anni, in primis gli investimenti sui vitigni autoctoni e gli esperimenti sui biodinamici. Passeggiando tra i filari di Catarratto (le uve saranno usate per il Beleda), notiamo i primi germogli, segno inequivocabile, assieme ai 20 gradi, del cambio di stagione.

Costeggiamo anche il Nero d'Avola, lo Zibibbo e le vecchie vigne di Insolia. In sala degustazione ci aspetta un wine tasting con protagonisti i bianchi 2016: campioni di vasca o appena imbottigliati. Assaggiamo l'Al Qasar, un profumato zibibbo vinificato secco, una bella acidità ed un naso agrumato, che chiude con una nota di mandorla amara, si esprimerà meglio tra qualche mese.

È il turno poi dell'Evrò, un Insolia. Un vino maturo questo, lungo, con una piacevole nota di banana al naso. Si passa poi al Bianco Maggiore, il Grillo dello Stagnone di Marsala; un vino che esprime tutti i profumi della Sicilia. Molto diversa questa annata 2016 dalla 2015 dove era la mandorla a fare da protagonista.

Ecco il **Beleda 2015**, attualmente in affinamento. Un Catarratto dal naso delicato, meno verde rispetto ai tanti concorrenti, forse un pelino magro, ma per ingrassare c'è sempre tempo.

Concludiamo i nostri assaggi con la **Cuba 2014**, anche questo un Grillo, ma molto diverso, perché caratterizzato dal legno. La vaniglia regala dolcezza e cremosità al naso, la bocca rivela una acidità e una lunghezza interessanti e inaspettate.

Sono bianchi che affascinano e che raccontano un territorio, la Sicilia, che produce grandi vini.

Dopo l'immane selfie salutiamo i nostri compagni di assaggio, sicuri che stasera nelle sale del Gagini, del Bocum, di Buatta e del Bye Bye Blues, porteranno con sé il racconto di questa giornata per vigne.
