

In evidenza

Sicilia en Primeur 2017: Emma Dawson e il Grillo. La masterclass

di: Redazione

28 aprile 2017



Un programma serrato di assaggi e masterclass. Questo il programma della due giorni di Sicilia en Primeur a Radicepura. Si comincia con un focus sul Grillo, il vitigno a bacca bianca più noto della nostra isola. La degustazione è guidata dalla *Master of Wine* Emma Dawson, buyer di Mark and Spencer, una delle più importanti catene GD inglesi. Un punto di vista interessante e commercial oriented, per comprendere meglio le dinamiche di mercato che governano il mondo del vino in UK. Il Grillo sembra infatti avere per la Dawson un grande potenziale, confermato dalla crescita non solo della sua presenza in ristoranti e winebar ma anche dal crescente gradimento del pubblico che sembra intravedere una alternativa "aromatica" a Pinot Grigio e Sauvignon.

Dieci i vini in batteria, che ci hanno permesso di apprezzare le diverse espressioni di questo autoctono e che soprattutto hanno permesso di operare una prima grande distinzione: quella tra Grillo aromatico, dove sono appunto i caratteri varietali del Sauvignon ad emergere e un Grillo più ricco, più cremoso e mielato, un vino che ricorda lo Chardonnay come sostiene la Dawson, rassicurante e di facile beva. Una distinzione che ha le sue basi nella chimica, come precisa Andrea Gabbrielli: due diversi biotipi, due espressioni diverse. Ve li presentiamo. Il millesimo è il 2016.

- Palmares Brut, Gorgi Tondi. Si tratta di un metodo Charmat, una bollicina che la Dawson definisce perfetta per l'aperitivo di chi abbia voglia di provare qualcosa di diverso. Piacevolmente fruttato e fresco, per la Dawson è commercialmente molto interessante.
- Enrica Spadafora, Dei Principi di Spadafora. Un metodo classico 30 mesi sui lieviti. Si caratterizza per un naso più incisivo ed una maggiore cremosità, una alternativa divertente al classico e costoso champagne. Secondo Emma *perfect to celebrate!*
- Grillo, Feudo Disisa. Un Grillo aromatico, che profuma di Sauvignon. Una piacevole complessità aromatica e una grande acidità per un vino sapido e fresco al palato. *"Great with seafood"*.
- Eughenès. Sibiliana. Un vino ricco dove è le frutta esotica ad emergere. Una perfetta espressione del fenotipo B, più maturo e morbido. Uno stile di vinificazione di più recente scoperta. *"A wine for every day with a entry level price"* precisa la Dawson.

- Aegades, Fazio. Uno stile originale per questo grillo. Una nota affumicata e limonata al naso per questo vino che in bocca si esprime con freschezza. La pesca bianca ha la meglio sul gusto. "Refreshing and nice stile"
- Astolfo, Baglio Assuli. Un campione di vasca ambizioso. Una bella cremosità ed un naso dove l'aromaticità dello zibibbo viene piacevolmente fuori. Interessante anche l'acidità. "Floreal" said Emma, and we agree!
- Grillo, Feudo Principi di Butera. Ancora un altro stile per questo grillo. Una leggera nota mentolata e di mandorla amara mixata con frutta tropicale. L'acidità lo rende ottimale in abbinamento con cibi ricchi come quelli del Medio Oriente: li sgrassa e ne esalta la gamma aromatica; "food friendly".
- Bianco Maggiore, Cantine Rallo. Fragrante, si presenta con delle piacevoli note dorate. Al naso albicocca e una leggera speziatura. "Salty", un evidente marcatore territoriale.
- Grillo, Feudo Arancio. Floreale e aromatico, di sicuro il più concentrato e zuccherino. L'acidità è contenuta spinta la cremosità. Un vino perfetto per un dopo cena "in a winebar"
- Il Coro, Fondo Antico. Un residuo zuccherino alto e un naso agrumato caratterizzano questo Grillo, rendendolo perfetto in abbinamento con i frutti di mare.

Una panoramica affascinante su un vitigno sul quale i produttori siciliani hanno puntato tanto. Stili diversi per consumatori diversi quindi. Una *lectio magistralis* sugli sbocchi commerciali del Grillo nel mercato del Regno Unito in un frangente economico, quello del post Brexit, singolare e pieno di interrogativi.

Di seguito alcune foto e la video intervista

https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2017/04/IMG_7167.m4v
