

In evidenza

Mosaic Flowers of Sicily, la masterclass di Sheri Morano a “Sicilia en Primeur”

di: G. Monteleone

5 maggio 2017



Una tessera dopo l'altra per disegnare la viticoltura siciliana, questa l'idea dietro una masterclass dal nome evocativo: **Mosaic Flowers of Sicily**. Un mosaico di vitigni, suoli e microclimi che rendono la nostra isola un continente sotto il profilo vitivinicolo: sfaccettata e diversissima. A raccontarci gli undici vini in assaggio è **Sheri Morano**, Master of Wine e profonda conoscitrice del mercato statunitense, uno dei più complessi ed interessanti sotto il profilo dell'export per la Sicilia. In realtà quello USA non è un mercato unico, infatti dinamiche e leggi diverse da Stato a Stato obbligano ad una scelta oculata dell'importatore, figura centrale per districarsi nel labirintico e competitivo mercato Statunitense. Il resoconto della Morano è in ogni caso più che positivo: il vino siciliano è in ascesa, apprezzato e conosciuto.

Grande interesse poi è quello suscitato dai vini etnei; il concetto di “*Burgundy of Mediterranean*” piace e convince i consumatori, che hanno trovato conferma di ciò che sentivano nel bicchiere nei titoli entusiastici delle riviste di settore, compreso il prestigioso New York Times che ha dedicato diverse pagine al vulcano e ai suoi viticoltori. La Master of Wine insiste poi sulla percezione dei vini italiani e li colloca in un “comfortable level”: nomi più semplici da pronunciare e l'empatia per il Bel Paese li rendono più appetibili agli occhi del consumatore americano rispetto ai tedeschi o ai francesi. Inoltre quello italiano è un vino food friendly perfetto per giocare con gli abbinamenti cibo-vino.

Un quadro roseo quello tracciato dalla Morano che insiste però sulla necessità di introdurre il concetto di diversità dei vini siciliani: il consumatore deve poter comprendere come lo stesso vitigno possa regalare in zone diverse, alle volte distanti solo poche centinaia di metri, espressioni diverse. Assaggiamole!

Mandrarossa, Grecanico 2016

Ci troviamo nella Sicilia occidentale, qui questo vitigno regala piacevoli sorprese: è floreale e fresco. Al naso una piacevole nota agrumata, in bocca un residuo zuccherino basso. Caratteristiche che lo rendono perfetto in abbinamento con il pesce o con formaggi leggeri.

Baglio di Pianetto, Natyr 2013 Insolia

Un orange wine senza solfiti, fermentato sulle bucce e commercializzato dopo due anni di affinamento sui lieviti. L'insolia è vitigno autoctono che qui si esprime con una forte identità personale. Può piacere, o non piacere ma di sicuro, come spesso capita coi vini naturali, ha fatto discutere.

Valle dell'Acate, Frappato 2016

La storia di questa varietà non è chiara, è invece chiaro come questo vino fresco e vibrante sia perfetto in abbinamento col pesce, nonostante si tratti di un rosso. È infatti un seafood-friendly red, come lo ha definito la Morano. Al naso è il frutto rosso ad emergere la bocca invece è “juicy”.

Maggio Vini, Vigna di Pettineo Cerasuolo di Vittoria DOCG 2014

Quella del Cerasuolo di Vittoria è la unica DOCG siciliana, un blend di Nero d'Avola e Frappato qui in proporzione 50/50. Il nerboruto Nero d'Avola è un passo avanti al più fresco e fruttato Frappato. Si presenta all'occhio rosso carico con riflessi violacei, il naso invece è colpito dal melograno e dalla ciliegia.

Terre di Giurfo, Maskaria 2013

Anche qui un Cerasuolo di Vittoria, variano le percentuali che compongono il blend: 60% Nero d'Avola 40% Frappato. Un bel equilibrio che regala al naso delle note “smoky” e di liquirizia. In bocca più tannico del precedente ma comunque fresco: le note di mora e lampone lo slanciano.

Tenuta Gatti, Sicè 2012, Nocera

Un interessantissimo vitigno autoctono tipico della zona del messinese. Peperone al naso e piccante in bocca, lo ammorbidisce una deliziosa nota fumé. Un tannino piacevolmente astringente o come lo ha definito la Morano "grippy".

Le Casematte, Faro 2015

Un blend composto da vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e Nocera. Un mosaico già di per sé! Affascina con freschezza. Al naso una nota che ricorda l'affumicatura al pino: erbacea ma calda allo stesso tempo. Il tannino è crudo per questo vino di grande personalità.

Caruso e Minini, Sachia Perricone 2015

Una storia lunga ed importante quella del Perricone nella Sicilia occidentale. In questo vino sentiamo l'acidità e al contempo la dolcezza del gelso nero; al naso una nota di liquirizia e "dark chocolate". Un tannino fine per un vino elegante.

Tasca d'Almerita, Rosso del Conte 2013

Un vino nato nel 1970 e con un'ambizione: dimostrare la capacità di invecchiamento di un rosso siciliano. Un pezzo della nostra storia enologica che si evoluto negli anni regalando sempre nuove sorprese. Piacevole la nota di menta e liquirizia. Elegante ed armonioso, un classico. "That's all"

Marchesi di San Giuliano, Il Pastore 2014

Merlot e Nero d'Avola, internazionale ed autoctono. Più incisivo in bocca rispetto quanto si direbbe al naso. Una piacevole nota di pepe nero la regala il Merlot, corpo e struttura sono quelli del Nero d'Avola. Un vino intrigante.

Vinding Montecarrubbo, Montecarrubbo Cuveé Suzanne

Un Syrah, che sappiamo essere tra le varietà alloctone la più autoctona. Questo vino, fermentato con lieviti indigeni, è un mix delle uve di due vigne con caratteristiche di suolo diverse: Vigna Noto, calcareo, e Vigna Melilli, vulcanico. Una sovrapposizione di terroir che rende affascinante questo rosso siciliano dal taglio internazionale.

Tante tessere insomma, per un mosaico del gusto tutto da costruire.

<https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2017/05/interview-sheri-morano.mp4>

