

In evidenza

# Sweet Dream, la masterclass di Anne McHale a Sicilia en Primeur 2017

di: Salvatore Spatafora

8 maggio 2017



Tocca alla Master of Wine londinese Anne McHale, l'onore di chiudere il ciclo di degustazioni organizzate per la stampa in occasione di Sicilia en Primeur. Forse la vera chicca di questa XIV edizione della manifestazione del vino, tra le più importanti, per nomi di produttori coinvolti e giornalisti di settore accreditati, in Italia. Ben cinque Masterclass per scoprire i mille volti di una regione che, per la sua varietà climatica e complessità dei contesti produttivi, è stata definita come un "Continente".

Le origini della viticoltura in Sicilia risalgono al 5° secolo A.C. con l'arrivo dei Greci. Da sempre una delle caratteristiche principali delle uve coltivate sull'isola è stata la dolcezza del frutto. Con questa premessa Anne McHale introduce la masterclass interamente dedicata ai vini dolci siciliani.

Prima di procedere all'assaggio delle 7 etichette in degustazione, alcune riflessioni sul consumo di questa specifica tipologia di prodotti nel mercato inglese, paese di provenienza della Master of Wine. Innanzitutto manca una vera e propria cultura dei vini dolci. Se è vero, infatti, che al ristorante il consumatore ordina, durante la cena o il pranzo, un paio di calici o un'intera bottiglia di vino, lo stesso non può dirsi per i vini dolci, relegati alle sole occasioni speciali. Le cantine ne vendono solo piccoli quantitativi e nelle strategie di turnazione delle bottiglie, operate dai ristoratori, i vini dolci sono spesso le prime vittime di queste logiche commerciali. Il consumatore stesso è più propenso a cambiare il vino in abbinamento con le diverse portate, fino ad arrivare al momento del dessert, dove invece si tende a rinunciare sia per un discorso economico (contenere il costo del pranzo/cena) che salutistico (troppo alcol). In questo scenario, le migliori performance nelle vendite di vini dolci provengono da Sauternes, Barsac, Loupiac e Cadillac.

Interessante notare come la maggior parte delle vendite di vini dolci, avvenga nei ristoranti di fascia alta, dove la presenza di un sommelier professionista ne favorisce e incoraggia il consumo. Un dato importante che dovrebbe far riflettere gli operatori del settore sull'importanza di investimenti oculati sulla formazione del personale di sala. Tutto questo infatti garantirebbe la diffusione di una cultura del vino e maggiori ricavi (e aggiungiamo noi anche un consumatore felice per essere stato guidato nelle sue scelte).

I vini in degustazione:

#### **Kaid Syrah Vendemmia tardiva 2016 di Alessandro di Camporeale**

Un vino che sorprende e stupisce la platea di degustatori per freschezza ed eccellente acidità. Una valida alternativa al Porto, decisamente più delicato. Ottima performance per questo Syrah coltivato dalla giovane e dinamica cantina Alessandro di Camporeale (Palermo).

#### **Malvasia delle Lipari Passito Doc 2013 di Cantine Colosi**

Pesche, albicocche, fichi, miele e note floreali. Un'esplosione di Mediterraneo per questo vino, perfettamente equilibrato, che mantiene un ottimo livello di acidità. Non troppo pesante e nemmeno eccessivamente dolce, perfetto interprete della produzione enologica di quel paradiso naturale che sono le Isole Eolie (Messina).

#### **Favinia Passulè 2014 di Firriato**

Con questa etichetta il brand Firriato è riuscito a catturare splendidamente la purezza dei profumi delle uve di Zibibbo coltivate nei cinque ettari della tenuta di Favignana. Unica produzione enologica presente in tutto l'arcipelago delle Egadi (Trapani). La nota salina (solo pochi metri di distanza tra la vigna e il mare) riesce comunque a farsi sentire nonostante la spiccata dolcezza del vino.

#### **Passa di Nero 2012 di Tenute Lombardo**

Una nota piccante e minerale caratterizza questo vino ottenuto da uve di Nero d'Avola coltivate, nel cuore della Sicilia, da Tenute Lombardo (Caltanissetta). Il vitigno principe della enologia siciliana, dimostra le sue doti di versatilità in questo vino dolce caratterizzato da una bella acidità.

#### **Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc 2015 di Donnafugata**

E' davvero difficile esprimere a parole l'unicità di questo Passito di Pantelleria così esemplare. Etichetta icona dell'enologia italiana, si deve a Donnafugata il merito di aver fatto conoscere al mondo l'Isola, definita per la sua bellezza la "Perla nera del Mediterraneo", e la sua viticoltura eroica, riconosciuta patrimonio Unesco.

#### **Alcova Passito di Pantelleria Doc 2012 di Coste Ghirlanda**

Rimaniamo sull'isola di Pantelleria (Trapani) con una giovane cantina che in pochi anni ha sorpreso per i suoi vini. L'etichetta Alcova ci stupisce per aver saputo catturare nel bicchiere la freschezza dell'uva di Zibibbo, così come è particolarmente gradita la piacevole acidità di questo vino. Persistente nel finale, ha una chiusura lunga che evoca alla mente la bellezza mozzafiato dei paesaggi terrazzati dell'Isola.

#### **Sultana Moscato di Noto Passito Doc 2013 di Feudo Maccari**

Il viaggio enosensoriale in Sicilia, attraverso i suoi vini dolci, termina a Noto (Siracusa), sulla costa sud orientale dell'isola, con la cantina dell'imprenditore toscano Antonio Moretti Cuseri. Uvetta, fico, miele, cotogna e albicocche secche le note evidenti di Sultana. Un vino che ricordiamo per la sua lunghezza prolungata al palato, l'acidità moderata e una dolcezza che sarà sicuramente apprezzata dagli amanti degli Sherry.

