

In evidenza Vini

Il Catarratto Benedé di Alessandro di Camporeale e lo Champagne Cuvée Pauline di Bruno Michel

di: Redazione

10 dicembre 2017



Alessandro di Camporeale – Benedé 2016



La bottiglia Catarratto
Benedé di Alessandro
di Camporeale

Il Catarratto è uno dei vitigni autoctoni più antichi della Sicilia. Diffuso nella parte occidentale, si distingue in zone di alta collina, con esposizioni ventilate, le condizioni tipiche di Camporeale, un comune distante poco più di mezz'ora dal centro di Palermo.

Il Benedé 2016 gioca tutto sulla freschezza e pronta beva. Piacevole e nitido nei profumi, si distinguono albicocca, pesca bianca, erba tagliata e kiwi. In bocca è agile, fresco, equilibrato; è una interpretazione moderna di un vitigno, come già detto, di lunga tradizione isolana.

Alessandro di Camporeale è un'azienda di famiglia, i titolari sono Rosolino, Antonino e Natale, affiancati dai figli Anna, Benedetto e Benedetto. La cantina si trova a ridosso, poco sotto l'abitato della cittadina, tra 400 e 600 metri sul livello del mare. Significative le escursioni termiche tra il giorno e la notte. I vigneti sono estesi 35 ettari, c'è anche un uliveto di due ettari, si trovano su terreni argillosi e calcarei. I metodi di allevamento privilegiano il sistema a spalliera con cordone speronato per le varietà a bacca rossa; per quelle a bacca bianca, invece, è stato scelto un sistema a spalliera allevato a Guyot. Tutte le attività sulla vite sono condotte manualmente: dalla potatura verde, cimatura, defogliazione e diradamento dei grappoli, sino alla vendemmia. Tutto avviene seguendo i principi dell'agricoltura biologica e utilizzando piccoli ma importanti accorgimenti: dalle rose, preziose sentinelle che segnalano in anticipo gli eventuali attacchi di oidio, al sovescio, tecnica che consiste nell'impianto tra i filari di colture erbacee, quali le leguminose, principalmente al fine di favorire la fertilizzazione del terreno e preservarlo da fenomeni erosivi, alle misure a sostegno della biodiversità, come l'impianto di siepi e arbusti o la realizzazione di cumuli di pietre nelle vicinanze dei filari, che consentono l'insediamento di tanti organismi preziosi nel combattere gli attacchi parassitari.

Alessandro di Camporeale
Camporeale (PA)
www.alessandrodicamporeale.it



La Cuvée Pauline 2002 di Bruno Michel

Bruno Michel – Champagne, Cuvée Pauline 2002

Nella Valle della Marna, tra Pierry e Moussy, appena a sud di Epernay, la Maison Bruno Michel è stata fondata nel 1980 e dispone di un vigneto esteso 13 ettari. Produce circa 90.000 bottiglie in regime bio certificato e biodinamico. Bruno è uno dei figli di Josè Michel, un riferimento fra i vignaioli indipendenti della Champagne oltre che nume tutelare del Pinot Meunier.

La Cuvée Pauline 2002 è un millesimato di pinot meunier in purezza. Le vigne hanno un'età compresa tra 35 e 60 anni. La prima e la seconda fermentazione avvengono grazie a lievito indigeni. Il primo vino affina barrique. Il dosaggio è basso, di appena di 6 grammi/litro.

Abbiamo avuto il piacere di assaggiarlo durante un piacevolissimo lunch presso il ristorante I Pupi di Bagheria, l'articolo "*Palermo off e il caso I Pupi di Bagheria*" si trova qui:

<https://www.wineinsicily.com/palermo-off-ristorante-i-pupi-bagheria/>