

In evidenza Ristoranti

Feudo Montoni e la cucina di Enosteria Sicula

di: Ernesto Deidda

4 marzo 2019



Continua il percorso di esplorazione del vino e del food di **Enosteria Sicula**. Stavolta la scelta è ricaduta su **Fabio Sireci** di **Feudo Montoni**. Giovedì 28 febbraio scorso **Gioacchino Sensale** ha sperimentato l'arduo compito di trovare il "perfetto abbinamento" secondo il binomio "un piatto, un vino" e, come consuetudine per questa Osteria, oltre all'abbinamento i piatti sono stati accostati anche dai dipinti dell'artista **Veronica Ribbeni**, in una personale che ha preso il nome di "*Squadri*".



Lo chef Gioacchino Sensale

Le etichette sono selezionate ed abbinare da **Marcello Malta** e da **Livia Ricevuto**, sommelier Ais e responsabili di sala.

Feudo Montoni

L'azienda si trova nell'agro di Cammarata: ne accenna nel 1595 **Andrea Bacci**, agronomo e medico di **Papa Sisto V**, nel "*De Naturali Vinorum Historia*", il primo trattato enologico italiano; ne elogia la tradizione viticola e le qualità del vino prodotto in queste terre. Alla fine dell'800 la storia di **Feudo Montoni** incontra la famiglia **Sireci**. Dal nonno **Rosario** al papà **Elio**, fino ad arrivare a **Fabio**.

In **Contrada Montoni Vecchi** governa **Madre Natura**: severa e buona, comanda solo lei. In regime biologico, l'azienda si muove attorno a pochi elementi: gravità, inverno, montagna, aria. Infine il tempo, sacro. I vini ne necessitano per raggiungere la perfezione.

dovremmo imparare a valutare il tempo per i benefici che dona a cose e uomini. Fabio Sireci

Grande protagonista della cena-degustazione è stato il **Vrucara**, una selezione di Nero d'Avola di grande carattere austero ed aristocratico. I vigneti sono *prefillossera*. Fresca di un 96/100 della prestigiosa rivista Wine Advocate di Robert Parker e di un 95/100 di Decanter che la pone tra i migliori venti vini siciliani. Il vigneto *crù* ad alberello da cui proviene l'uva prende il nome da *vrUCA*, un cespuglio che cresce intorno e che ha sentore mentolato e d'incenso. I vigneti sono "prephylloxera" e contengono un antico ed esclusivo codice genetico di Nero d'Avola, custodito da secoli a Montoni, che rende la pianta completamente resistente alla fillossera.

Ospite d'onore **Nicolas Gatti Russo** delle Tenute Gatti di Librizzi (Me).

Il menù della serata ha previsto:

Amuse-bouche

Sorpresa dello chef

Antipasto

Scampo scottato con crema di sparacelli, cagliata di latte di capra e crumble al nero di seppia

abbinamento: Catarratto del Masso 2017

Primo piatto

Vialone nano con borragini, scamorza, limone e vongole

abbinamento: Rose di Adele 2017 (Nerello Mascalese)

Secondo piatto

Guancia di vitello stracotta al Nero d'Avola, tuberi in consistenze diverse

abbinamento: Vrucara 2013 (Nero d'Avola prephylloxera)

Pre-dessert

Sorpresa dello chef

Dessert

Cioccolato fondente 70%, finocchi, pere, arance e pepe nero

In abbinamento: Passito rosso (Nero d'Avola e Perricone)
