

In evidenza **Portrait aziendale**

Todaro, artigiani del Perricone e del Carricante

di: **Pasquale Buffa**, foto di **Pasquale Buffa**

3 novembre 2020



Piccola, giovane azienda dal carattere schiettamente artigianale, quella di **Giuseppe e Adriano Todaro**. Il territorio di riferimento ha un'antica vocazione viticola, le alte colline che seguono il corso del fiume Jato, una trentina di chilometri a sud ovest di Palermo; la famiglia Todaro coltiva qui la vite da tre generazioni. Dal 2002 l'azienda è certificata in **biologico** e in cantina vengono usati esclusivamente lieviti autoctoni.



Giuseppe e Adriano Todaro

La parte più consistente dei vigneti, **venticinque ettari in tutto**, si trova in *Contrada Feotto*, un terreno a pochi passi dal letto del fiume su una collina che raggiunge i 470 metri d'altezza; il suolo è argilloso e ricco di sassi. L'eccellente drenaggio e le ampie escursioni termiche sono fondamentali per ottenere una materia prima di grande qualità; le varietà coltivate sono molteplici: Grillo, Nero d'Avola, Perricone, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e infine Carricante.

E proprio il Carricante rappresenta una vera e propria curiosità: il vitigno a bacca bianca tipico dell'areale dell'Etna, a differenza del Nerello, ha una diffusione molto scarsa al di fuori delle pendici del vulcano; l'unico vino a base di Carricante "alloctono" che si ricordi è stato, fino ad adesso, il Carricante dell'Azienda Gulfi. Fino ad adesso, perché con l'annata 2019 fa il suo esordio il bianco dell'azienda Todaro. Un confronto con gli Etna Bianchi ha poco senso, considerando le enormi differenze fra i terroir; sicuramente il bianco dei fratelli Todaro ha rivelato un bel carattere, meno austerità, la rotondità piacevole di un frutto che mantiene comunque freschezza e sapidità.

la cantina

Lo abbiamo assaggiato in anteprima durante il press tour del 29 ottobre, una bella occasione per visitare la nuovissima cantina, una vera e propria *boutique winery* a poca distanza dai vigneti, dalle dimensioni giuste per il carattere artigianale del lavoro di Giuseppe e Adriano. Oltre al Carricante, abbiamo assaggiato spillate dalle vasche alcune anticipazioni dell'annata 2020, tra queste la base di un Perricone rosato ancestrale che promette molto bene; in sala degustazione, invece, abbiamo provato due annate del Grillo Nihal, '18 e '19, entrambe interessanti e ben caratterizzate, una verticale di tre annate del **4 Elementa**, riuscito blend di Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e Petit Verdot e un'altra verticale di tre annate di Perricone, '14, '16 e '17, sicuramente il vino più rappresentativo di questa cantina.

follatura sul Perricone

Un tempo molto diffuso in tutta la Sicilia Occidentale, il Perricone ha gradualmente lasciato il posto a varietà meno "difficili" fino quasi a scomparire. Come racconta Giuseppe, l'idea di esaltarne le caratteristiche con un lungo affinamento in barrique venne suggerita al padre Calogero da Franco Picone; per affrontare meglio il legno, le uve vengono fatte appassire in pianta e in fruttaia; il risultato è un rosso di grande complessità, ricco di suggestioni speziate e balsamiche, intenso nel fruttato varietale e fine nella trama dei tannini. Impressionante la tenuta al tempo, specie dell'annata '14; come ha ben osservato Luigi Salvo, la caratteristica comune ai vini di questa azienda è l'aderenza alle annate, il tratto distintivo di chi lavora senza utilizzare "scorciatoie" in cantina.

di Pasquale Buffa



I vitigni internazionali, alcuni raccolti tardivamente, sono alla base del vino 4 Elementa

Il tour del 29 ottobre, dettagliatamente descritto nell'articolo di Pasquale Buffa, è stato anticipato inconsapevolmente da una mia visita, sabato 24 ottobre. Assistito da Caterina Lo Casto, abbiamo avuto modo di vedere la piccola cantina e assaggiare numerosi campioni di vasca, comprese alcune interessantissime versioni del vino Nihal, il Grillo Doc Sicilia. Senza bisogno aggiungere dettagli alla degustazione di Carricante e Perricone, i quali hanno goduto sopra del giusto spazio, ritengo che proprio sul Grillo si debba spendere qualche parola in più.

Del vino, in tutte le annate assaggiate ivi compresi campioni di vasca della vendemmia 2020, ci ha sorpreso da un lato la freschezza e la fragranza del vino, dall'altro una insolita personalità che va oltre i classici riconoscimenti varietali, nonostante l'uso di lieviti selezionati (diversamente dal Carricante).



Macchia mediterranea e cenni salmastri suggeriscono benessere e condizioni favorevoli in vigna. La resa della vigna è di 60 q.li per ettaro, la vendemmia avviene solitamente la prima decade di settembre. La raccolta è manuale, in cassette di piccola taglia, direttamente portate in cantina. Le uve vengono diraspate con diraspatrice a rulli in gomma, quindi vengono pressate in maniera soffice. Dopo 24 ore di decantazione statica a 8°C, si inoculano i lieviti sul limpido. La gradazione alcolica è di 13% Vol.

Numero di bottiglie prodotte: 15.000. Il prezzo oscilla intorno ai 4 euro a bottiglia. Un assoluto campione nel rapporto qualità/prezzo!

Francesco Pensavecchio
