

In evidenza

# VVN prima edizione. I vini, le vigne e le annate storiche del ValdiNoto

di: Gianmaria Tesei

17 marzo 2023



La capitale del barocco della Sicilia sud-orientale, la splendida **Noto**, ha tenuto a battesimo il 5 e 6 marzo, la prima edizione di “VVN” Vini e Vigne ValdiNoto, che ha avuto come riferimento sede centrale dell’Enoteca Regionale di Noto presso la Loggia del Mercato.

La manifestazione ha riunito esperti del settore e winelovers con la finalità di valorizzare e promuovere i vini di una zona dalle grandi aree vinicole della Sicilia.

**Corrado Figura**, sindaco della località siciliana, per questo 2023 ha avuto come obiettivo quello di far risaltare il territorio attraverso il vino, attraverso la visione lungimirante dei produttori della zona, dei membri della Strada del Vino del ValdiNoto e del Consorzio di tutela ValdiNoto. Tutto ciò anche prendendo parte alle Borse del turismo, nazionali ed internazionali, e tramite il miglioramento della quantità e la qualità dei servizi.

Paradigmatica, a riguardo, è la ferrovia Noto-Pachino (27 km), il cui ripristino completo è previsto per il 2024. L’opera è finanziata dal Fondo Complementare del Ministero della Cultura connesso al PNRR; questo consentirà di avere una linea ferrata tematica intimamente legata al mondo del vino.

**Massimo Padova**, presidente della *Strada del Vino ValdiNoto*, ha dichiarato come #VVN 2023 abbia voluto intraprendere la via dello sviluppo di un territorio in una prospettiva di crescita fondata su maggiori opportunità a disposizione di winelovers e operatori. Questo – ha aggiunto lo stesso Padova – sarà fatto anche coinvolgendo tutti gli stakeholder locali, consolidando il network degli attori economici territoriali, con la volontà di posizionare al meglio i propri prodotti di valore e attrarre significativi flussi legati all’enoturismo. Padova ha infine affermato: *“l’analisi del settore fatta in questi anni ha evidenziato la disattenzione di alcune aree del settore horeca. Vogliamo fortemente far entrare i nostri vini nel cuore di tutti, abbiamo le qualità e le potenzialità per farlo. Lo slogan per i prossimi anni sarà: #IOBEVOVALDINOTO cercatelo...”*.

In questo contesto **Alessandro Carrubba**, Delegato AIS Siracusa, ha presentato la prima masterclass, svoltasi – come le altre sessioni di assaggi guidati – a **Palazzo Nicolaci**. Focus, le annate storiche del **ValdiNoto** (“*quelle in cui si sviluppa solo la magia del vino e non può più interferire la mano dell’enologo*”) degli ultimi 30 anni, con una batteria di quattro vini rossi ed una seconda composta da tre moscati, rispettivamente secco, dolce e liquoroso.

Dopo una breve divagazione storica che ha illustrato il percorso dei vini francesi, noti per la loro possibilità di affinamento in bottiglia, il sommelier AIS ha introdotto i prodotti enoici dell'evento.

#### **DOC Noto, Santa Cecilia 2013 – Planeta**

*Nero d'Avola 100%*

Il colore di questo vino si è mantenuto ben carico nel corso del tempo, così come il naso avverte il tempo non mostrando in maniera palese aromi primari e secondari ma terziari, accompagnati da carrubo, bergamotto, spezie ed una parte legnosa. L'ingresso in bocca fa percepire un ottimo stato del vino che sembra più giovane rispetto alla vendemmia; è fresco, sapido e pungente, dichiarando una buona lunghezza e corrispondenza gusto-olfattiva. Santa Cecilia compie il suo percorso attraverso un periodo in acciaio, con successivo affinamento di 14 mesi in barrique di Allier di secondo e terzo passaggio, ponendosi come autentico punto di riferimento dei grandi Nero d'Avola da lungo invecchiamento. Come raccontato da **Alessio Planeta**, questo vino traduce l'ottica del rispetto dell'azienda verso il contesto territoriale, con la cantina sotterranea che significa appieno l'integrazione con il territorio. L'inverno 2013 è stato a Noto asciutto, con la primavera con caratteristiche simili. La vendemmia fresca ha consentito di ottenere un Nero d'Avola, pieno e non eccessivamente alcolico.

#### **DOC Noto, Patrono 2011 – Feudo Ramaddini**

*Nero D'Avola 100%*

Il colore rubino profondo di questo vino è accompagnato da sensazioni olfattive di cuoio, menta, note balsamiche ed erbe mediterranee. Al sorso si coglie un tannino ben evidente; è pungente al palato, il tempo ne ha reso più elegante la veste. Questo vino fa una macerazione di 10-15 giorni, per poi sostare un anno in silos di acciaio ed affinarsi in tonneaux per il medesimo tempo. Seguono otto mesi in bottiglia. Il CEO di Feudo Ramaddini, **Carlo Scollo**, ha ricordato come un tempo questi vini fossero considerati da "taglio". Carrubba e lo stesso Scollo hanno invece evidenziato come essi svolgessero il ruolo di vini "da medicina", per la capacità migliorativa svolta sui vini francesi e del nord Italia. Scollo ha posto in evidenza come gli undici magazzini posti a 500 metri dal porto di Marzamemi – dove si notano ancora dei vinodotti – e in cui si ammassava il mosto ("bloccato" dai bisolfiti), fossero destinati al commercio del vino verso la Francia ed i produttori del nord Italia, e come questi rappresentino il grande legame tra questo territorio e la produzione enoica. Il marchese Rudinì, sul finire del diciannovesimo secolo, colse la potenzialità del vino della zona di Pachino e gli anni recenti narrano di un'esplosione di cantine di qualità, compresa Feudo Ramaddini, i cui primi vigneti sono del 2003.

#### **DOC Noto, Saia 2010 – Feudo Maccari**

*Nero d'Avola 100%*

Il colore denota una tessitura più compatta dei precedenti e all'olfazione fa risaltare una nota "polverosa" gradevole, traccia del tempo che scorre, piccoli frutti rossi, grafite, frutta cotta e sotto spirito. In bocca il sorso si rivela pieno. Il tannino è molto presente, lungo e si sofferma nella parte centrale del palato. Si afferma un buon compromesso sapido-tannico che convive con una buona struttura. Questo vino si giova di una raccolta e selezione manuale facendo affinamento in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio (solo il 15 % del totale sono nuove) per 12-14 mesi, facendo in seguito almeno sei mesi in bottiglia. Il sommelier di cantina **Corrado Li Gioi**, ha raccontato come Antonio Moretti Cuseri, già titolare di Tenuta Sette Ponti in Toscana, alla fine degli anni '90 fece un viaggio in Val di Noto, fu ammaliato dalla bellezza dei luoghi e dal barocco netino decidendo di acquisire terreni, – in totale 250 ettari, con epicentro Maccari – e dare inizio alla produzione nel territorio.

## **DOC Eoro, Sciavè 2003 – Riofavara**

### *Nero d'Avola 100%*

Il colore di Sciavè verge verso il mattone, terra fiorentina, con un lieve residuo in sospensione. Delle sette bottiglie rimaste in cantina, sei sono state assaggiate nel corso di questa masterclass. Al naso si schiudono soprattutto aromi terziari; si avvertono poco i frutti con un leggero sottobosco e macchia mediterranea. In bocca questo vino è un po' teso per poi dimostrarsi scalpitante e dinamico. Fa affinamento per 12 mesi in legno (90% barrique e 10% tonneau) e minimo un anno in bottiglia. **Massimo Padova**, presidente della Strada del Vino del Val di Noto e titolare dell'azienda, ha proloso affermando come i tappi moderni avrebbero consentito una maggiore preservazione di un vino che ha compiuto trent'anni e che comunque è di grande interesse. Riofavara si trova nell'areale di Ispica, a sud del Val di Noto, a confine con la zona di Ragusa e impernia la sua produzione sul Moscato Bianco, il Nero d'Avola ed alcuni vini dimenticati, basati su varietà reliquia come la *lucignola*.

## **Cyane 2003 – Cantine Pupillo**

### *Moscato bianco di Siracusa 100%*

Deve il suo nome al mito di una ninfa trasformata in sorgente. La vinificazione avviene in acciaio con criomacerazione. Il colore si compone di note dorate e mostra la sua evoluzione, con una buona brillantezza. All'approccio olfattivo assicura una nota di dolcezza, un naso ampio, complesso, con aromi di erbe aromatiche, ginestra, una leggera nota salmastra, foglie di tè, buccia di mandorla dolce, scorza di arancia e mandarino. Al sorso è secco, con un bell'ingresso in bocca, frutto integro ed un'ottima corrispondenza con l'aspetto olfattivo. **Marilena Galletta** ha ricordato che **Antonio Pupillo**, "il barone", scomparso nell'ottobre del 2022, costituisce la figura che ha resuscitato la produzione vitivinicola nella Contrada di Targia. L'azienda dispone del Castello del Solacio e di un palmento del '700 che racconta la storia di un territorio che ha peculiarità uniche. Il ritorno della coltivazione del moscato è stata benedetta anche da Tachis e Veronelli. L'azienda cominciò con la produzione di un passito, per dare vita poi al Cyane e creare nel complesso cinque Moscati: uno secco, uno macerato, uno abboccato, uno dolce ed uno spumante (se l'annata ne consente la realizzazione).

## **DOC Moscato di Siracusa 2004 – Fausta Mansio**

### *Moscato bianco di Siracusa 100%*

Il colore di questo vino tende al caramello. Al naso è concentrato, palesando una buona morbidezza, mostrandosi ampio con note di dattero, uva sultanina e note di pane. In bocca è vellutato, avvolgente, soave, con una buona acidità di base. Vinificazione in silos di acciaio e affinamento in bottiglia di almeno un anno. **Olaf Consiglio**, proprietario di questa azienda che si estende su 13 ettari, coltivati biologicamente a vigneto ed uliveto, ha ricordato come quella in assaggio fosse una delle prime espressioni vinicole dell'azienda (il primo Moscato di Siracusa della cantina è del 2001) che ebbe grande impulso sul finire degli anni '90 grazie al padre di Olaf che reimpiantò il moscato di Siracusa.

## **Moscato Liquoroso 1993 – Salvatore Marino**

### *Moscato bianco 100%*

Il colore di questo vino (un unicum in quanto non vi sono altri prodotti simili dell'annata in esame) vira verso un dorato cupo. Il naso regala sentori di glicerina, frutta in albero, spezie, con note mediterranee e balsamiche. In bocca l'alcol fa da padrone, con un ingresso scivoloso, una fase centrale incentrata su frutti in albero e una chiusura tra spezie dolci in varie declinazioni. Il sesto d'impianto è ad alberello pachinese, la vinificazione e l'affinamento avvengono in acciaio. Segue una sosta in bottiglia. **Salvatore Marino** ha rimembrato il legame della sua azienda con suo padre e raccontato la differenza tra moscato di Alessandria (usato ad esempio, a Pantelleria) e quello di Noto e di Siracusa, sottolineando come egli produca un Vermut rosso da catarratto (infusi d'erbe, alcol e zucchero, sono gli altri ingredienti).

## **ELENCO CANTINE PRESENTI ALLA MANIFESTAZIONE**

Baglio di Pianetto, Barone Sergio, Boni Vini, Cantine Gulino, Azienda Agricola Pupillo, Casa Scalecci, Cozzo del Parroco, Azienda Curto, Cantina Fausta Mansio, Feudo Acreide, Feudo Luparello, Feudo Maccari, Feudo Ramaddini, Giasira, Tenuta La Favola, Azienda Agricola il Mortellito, Netum Bio, Tenuta Palmeri, Planeta Winery, Riofavara, Terre di Noto – Vigneti e Cantine, AZ: Bio Agritouristica Torre Vendicari, Salvatore Marino, Vini Rudini, Marchesi Mazzei – Castello di Fonterutoli

### Altre produzioni presenti:

Amaro Nepèta, Avola Rum Social Club, Ciomod, Elorì, Undicigin, Xuto , Agricola Oliva, Cunzatillu – Azienda Agricola, Aruci, Vini Campisi, Villino Villadorata

*di Gianmaria Tesei*

---