

In evidenza Portrait aziendale

Principi di Butera, anima siciliana, ingegno veneto / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

15 giugno 2023



È Contrada Deliella, in piena DOC Riesi, ad ospitare Principi Di Butera, la cantina che dal 1997 è di proprietà della famiglia Zonin. L'antico baglio è intriso di storie, vecchie e nuove, con saraceni, normanni, nobili siciliani, come i Branciforte e i Lanza di Scalea, e di molti vini. Tra le nuove storie, quella del Nero d'Avola, che insieme ad altre varietà ha (ri) scritto il percorso vitivinicolo dell'isola.

L'azienda deve il suo nome alla città di Butera, dal Re Bute, argonauta, figlio di Pandione e Zeusippe, primo monarca del popolo dei Siculi e padre con Afrodite di Erix. La tenuta ha un'estensione di 320 ettari, di questi 170 sono vitati; 50 ettari sono adibiti a seminativi e pascolo, 25 ad oliveti con Nocellara Etnea e Nocellara del Belice. L'altitudine è compresa tra 250 ed i 350 metri s.l.m., a 8 km dal mare. La certificazione è BIO, nel pieno rispetto della biodiversità.

Gabriele Rappo, wine educator, ed **Irene Milazzo**, responsabile dell'accoglienza, hanno introdotto un viaggio sensoriale pensato per questa azienda. Tra le suggestioni, il vento che porta con sé la salinità del mare tra i vigneti di grillo.

A nord c'è Caltanissetta, a sud Licata, un grande canale che va da monte alla costa e che è percorso da brezze termiche. I suoli sono misti – sabbiosi, calcarei ed argillosi – caratterizzati dai tradizionali "trubi", formazioni di colore bianco (come la famosa Scala dei Turchi), in parte calcaree ed in parte argillose, minerali, composte da gusci di macro e microfossili nati in zone dove anticamente c'era un mare. Qui il nero d'Avola accorda, da sempre, ottimi vini, forse per le condizioni non facili che mettono le piante sotto tensione. Siccità invernale e temperature estive possono, ove estreme, vanificare il lavoro di un anno.

Tuttavia, la qualità e le potenzialità di Caltanissetta, Butera e Licata sono note agli esperti di settore: ad esempio, sono state messe in luce dal piemontese **Franco Giocosa**, enologo di Duca di Salaparuta dalla metà degli anni '70 sino al 1997, poi passato proprio a Zonin dove ha ricoperto il ruolo di responsabile tecnico sino al 2011. Da molti è considerato il padre del Nero d'Avola.

Oggi Principi di Butera è un'azienda che valorizza il territorio e i suoi prodotti. Condotta con impegno dalla famiglia Zonin, esprime briosa sicilianità in ogni etichetta. Dopo un lungo restauro, l'antico baglio e la dimora del principe sono tornati a vivere mostrando gli intensi colori delle mura immerse nel verde che le circondano. Una fontana, la cantina e una grande bottaia fanno da cornice a un tour esperienziale appagante, che include – ove richiesto – un abbinamento a piatti di cucina tradizionale siciliana. Al proposito, segnaliamo lo spumante metodo classico millesimato **Nero d'Avola – Pas Dosé**, vinificato in bianco, un unicum dell'Isola. Sosta sui lieviti di 36 mesi prima della sboccatura. Il perlage è prezioso, di grande finezza, il colore paglierino tenue e brillante. Inaspettatamente, il nero d'Avola si rivela un nobile *blanc de noirs* non meno elegante di altri lontani cugini di Reims. Al naso propone profumi di pesca, agrumi, crema pasticceria ed erbe mediterranee. In bocca è agile, verticale, fresco sostenuto da spiccata mineralità. Chiusura netta e molto convincente.

Vini degustati

- Nero d'Avola Rosato Extra brut 2019 / Nero d'Avola 100%, 24 mesi sui lieviti
- DOC Sicilia, Nero d'Avola Pas Dosé 2018 Blanc de Noirs / Nero d'A. 100%, 36 mesi
- DOC Sicilia, Diamanti 2022 / Grillo 100%
- DOC Sicilia, Serò 2017 / Insolia 100%
- DOC Sicilia, Amira 2021 / Nero d'Avola 100%
- DOC Sicilia, Deliella 2016 / Nero d'Avola 100%
- DOC Sicilia, Neroluce / Nero d'Avola 100%, metodo Charmat

A pranzo:

- DOC Sicilia Carizza 2022 / Insolia 100%
- DOC Sicilia, Butirah 2021 / Syrah 100%
- DOC Sicilia, Chardonnay 2022 / Chardonnay 100%
- Coriduci 2020 / Moscato Giallo 100%

DOC Sicilia, Deliella 2016

Le uve di nero d'Avola provengono da terreni bianchi ricchi di calcare che si trovano sulle colline più alte dei poderi dell'azienda, a 350 metri s.l.m., poi, fermentano per quattro settimane. Successivamente, affina per 14 mesi in legno, il 90% della massa in botti di rovere di Slavonia da 30 e da 60 hl e la parte rimanente in tonneau di rovere francese da 350 e 500 lt. di secondo passaggio. L'analisi visiva rivela un colore rosso rubino con leggere nuance violacee. Al naso coinvolge con i suoi aromi di frutta rossa e nera, dalla ciliegia alla mora, con un accenno di mineralità che si rivela anche in bocca. Al sorso è elegante, morbido, persistente per struttura. Nel finale, torna la nota minerale, restando potente e lungo. La dolcezza del frutto è protagonista e guida un sorso avvolgente.

Principi di Butera
Contrada Deliella
93011 Butera (CL)
www.principidibutera.it
FB: www.facebook.com/PrincipiDiButera
di Gianmaria Tesei

