

Off Topic

Festa del Vino di Montevago, i vini del Belice incontrano quelli del Carso

di: Gianmaria Tesei

12 ottobre 2023



La ventiseiesima edizione della **Festa del Vino di Montevago**, tenutasi dal 9 al 10 settembre, non è stata solo una manifestazione per promuovere ed assaporare le prelibatezze enogastronomiche del belicino. L'evento si è rivelato anche un contenitore di storia e cultura. Convegni, passeggiate e una cena esclusiva nei pressi dei ruderi dell'antica Cattedrale del paese vecchio e il museo open air "Percorsi visivi", curato da Le Vie dei Tesori (nel contesto della terza edizione del Borghi dei Tesori Fest) hanno permesso di conoscere le vicende antiche e recenti di un territorio martoriato dal terremoto del 1968.

Un territorio che è stato rilanciato esaltando le proprie eccellenze, anche grazie al recente percorso di eventi di Menfi Città Italiana del Vino 2023, di cui fa parte questo stesso evento. Per farlo si è deciso anche di attuare il confronto con realtà differenti, anche in ambito enoico. A tal fine sono stati invitati, come evidenziato dal sindaco Margherita La Rocca Ruvolo, gli organizzatori degli eventi di Duino Aurisina Città Italiana del Vino 2022, che hanno reso protagonisti i vini del Carso in una masterclass comparativa di grande interesse tra il Catarratto di Montevago e la Vitoska Friulana.

Il 9 settembre, presso il **Baglio Ingoglia**, sede dell'Enoteca della Strada del Vino delle Terre Sicane, si è svolta la degustazione guidata di due espressioni delle due tipologie di vini su menzionate. La masterclass è stata condotta da **Roberto Jakomin** di *Carso Kras Wine Club* e da **Nicolò Matranga**, titolare dell'azienda *Tenimenti del Belice*, con l'importante contributo di **Stefano Ientile** dell'azienda *La Chiusa*. Quest'ultimo ha realizzato, lo stesso giorno, nella sua azienda un pranzo con degustazione dei suoi vini.

Catarratto Naturale 2022 – Tenimenti del Belice

Catarratto 100%

L'azienda, situata a 400 metri s.l.m., è guidata con grande passione e competenza da Nicolò Matranga, con la collaborazione del figlio Ezio. Gli studi in medicina di Nicolò hanno fatto sì che venisse chiamato il "dottore contadino". Gli altri vitigni utilizzati sono: fiano, grillo nero d'Avola e perricone. Gli ettari complessivi dell'azienda, che è socia conferitrice di Cantine Settesoli, sono dodici, di cui dieci vitati, il resto è adibito ad uliveti. La vinificazione del catarratto segue come quelle dei rossi. La macerazione è di tre giorni e fa affinamento in acciaio per un anno, senza venire filtrato. Il colore di questo vino è giallo oro con sfumature ambrate. Al naso si apre con il tempo, mostrandosi pulito, con un leggero tono liquoroso. Si colgono sentori di frutta matura, albicocca in particolare. Poi, frutta secca, noce moscata e mandorle amare. In bocca è astringente, lungo e persistente, con un'acidità non troppo spinta, rivelando una buona corrispondenza naso-bocca.

DOC Santa Margherita del Belice, Pietragialla 2022 – La Chiusa

Catarratto 100%

L'azienda agricola bio La Chiusa di Stefano Ientile è collocata in contrada La Chiusa-Beviero a Montevago, a 400 metri s.l.m. e a 20 Km dalla costa; condizione, quest'ultima, che regala ai frutti ulteriore mineralità e salinità. L'azienda è situata su un altopiano calcarenitico ed è prossima ai ruderi del vecchio paese colpito dal terremoto della notte tra il 14 e il 15 gennaio 1968. La cantina sarà costruita a breve e sarà ipogea. I possedimenti ammontano a circa dieci ettari, di cui 3,5 vitati. I restanti terreni sono adibiti a uliveti, agrumeti, mandorleti e carrubeti. La coltivazione e la vinificazione vengono attuate senza l'uso di sostanze chimiche, utilizzando vitigni quali catarratto, grillo, syrah, nerello mascalese e perricone. I suoli sono differenti a seconda della zona vitata. La parte meridionale è costituita soprattutto da "terre rosse" di natura calcarenitica, medio-argillose, quasi sabbiose. Su di esse sono impiantati catarratto e grillo. A Nord si riscontrano terreni prevalentemente argillosi di medio impasto, dedicati alla coltivazione di syrah (varietale da cui l'azienda realizza quattro diversi vini), perricone e nerello mascalese. Il vino in esame proviene da vitigni situati su terreni in cui risalta anche la componente di arenaria. *Pietragialla* viene affinato per qualche mese in botte di acacia per il 30-40% della massa, mentre la parte rimanente affina per qualche mese in acciaio. Il colore di questo vino è giallo paglierino. All'olfatto è burroso, esprimendo sentori di frutta bianca e gialla, in particolar modo pesca, con note di lime e mandorla. All'approccio gustativo è fresco, con un'acidità ben presente, buona persistenza e struttura.

I VINI DEL CARSO

DOC Carso-Kras, Vitovska 2021 – Rado Kocjančič

Vitovska 100%

La *Vitovska* è un vitigno che fino ad una ventina di anni fa rischiava di andare perduto. La DOC racchiude i comuni della provincia di Trieste e anche qualcuno di Gorizia. I vigneti sono collocati, in media, tra i 100 ed i 400 metri s.l.m., anche se possono trovarsi anche al livello del mare e fino ai 650 metri d'altitudine. Il suolo costiero è argilloso. In genere il Carso è contraddistinto da terre rosse, composte da strati argillosi, che ricoprono il terreno calcareo sottostante, e dalla "ponca", nome friuliano – anche se qui siamo nella Venezia Giulia – del *Flysch*, un suolo che appare caratterizzato da pietre gialle e che si compone di un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni. Proprio quest'ultimo suolo fa da base ai vigneti dell'azienda di **Rado Kocjančič**, che si trova a Breg, tra Istria e Mare Adriatico, al confine con la Slovenia. L'azienda vanta 5 ettari di vigneto e 3 ettari di uliveto, in una zona che ha un'altitudine che varia dai 100 ai 250 metri s.l.m. Questo vino fa una macerazione di poche ore. Affina in parte in contenitori di acciaio e la parte residua in botti di legno fino all'inizio della primavera. Il *bâtonnage* è effettuato ogni 4 giorni. Il colore è giallo intenso. All'olfatto regala note fruttate. Si schiudono effluvi di aromi floreali e balsamici, spezie (pepe), con un finale minerale. Al sorso è intrigante, con una discreta dolcezza e un interessante salinità.

Vitovska 2018 – Skerk

Vitovska 100%

L'azienda di Duino Aurisina (Trieste) è di proprietà di **Sandi Skerk** che segue una filosofia produttiva informata ad un approccio complessivo naturale e biologico. Skerk, inoltre, imposta la produzione sulle fasi lunari, secondo le tecniche tradizionali carsiche. Ad ospitare la cantina è una grotta scavata nella roccia. Gli ettari vitati, che si trovano a Prepotto, sull'altopiano carsico, a circa 250 metri s.l.m., sono otto e dai vitigni impiantati derivano i cinque vini (il macerato è il marchio di fabbrica) dell'azienda di cui quattro vinificati in purezza, ovvero il macerato di Vitovska, la Malvasia, il Terrano rosso e il Glera spumante. L'Ograde, invece, è un blend di Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot Grigio. I suoli si contraddistinguono per la terra rossa, con presenza di roccia calcarea e sono ricchi di ferro. Questo vino che fa una macerazione di due – tre settimane fa affinamento in botti di rovere grandi, di diversi passaggi, per 2 anni e, generalmente, viene immesso sul mercato dopo circa cinque anni. Il colore di questo vino è giallo tendente all'ambrato. Al naso emerge frutta molto matura, frutta secca, tè, tiglio e malva. Si avvertono sentori agrumati, balsamici (mentolo), di cuoio. Note fumè. In bocca è strutturato e persistente, si coglie la vaniglia, una spiccata mineralità e una leggera salinità, con il gelsomino ad affacciarsi sul finale.

Le cantine presenti ai banchi d'assaggio

Antico Frantoio, Corbera, Cellaro, Di Giovanna, Domina Miccina, Donnafugata, Giovinco, La Chiusa, Le Sette Aje, Mandrarossa, Tenuta Stoccatello, Planeta, Tenimenti del Belice, Salvatore Tamburello, Marchesi di Rampingallo e l'Associazione dei Viticoltori del Carso – Društvo Vinogradnikovs Kras con diverse proposte di Vitoska ed il Terano.

di Gianmaria Tesei
