

In evidenza

Klopé, lo spumante metodo classico di Nero d'Avola e Frappato di Valle delle Ferie

di: Gianmaria Tesei

8 novembre 2023



Si chiama Klopé l'ultimo nato di Tenuta Valle delle Ferle. Si tratta del primo spumante metodo classico dell'azienda – millesimo 2019 – e poggia sugli uvaggi nero d'Avola e frappato. Il vino, che sosta 30 mesi sui lieviti, è stato presentato in cantina dal sommelier AIS, Luigi Salvo e dai proprietari di questa interessante realtà del calatino, Andrea Annino e Claudia Sciacca. L'evento, tenutosi il 7 novembre, si è concluso con una "verticale" del Cerasuolo di Vittoria della cantina, delle annate che vanno dal 2020 al 2016.

L'azienda si trova vicino a Caltagirone, a 400 metri circa s.l.m.. Claudia Sciacca e Andrea Annino, due ingegneri catanesi coppia anche nella vita, hanno avviato la produzione nel 2016 dopo avere acquistato un vigneto del 1974 di nero d'Avola e frappato che, in passato, presentava anche piccole percentuali di grosso nero e nerello mascalese. I terreni, che non vengono sottoposti ad irrigazione artificiale (neppure di soccorso), sono ubicati tra i Monti Erei e i Monti Iblei. I suoli sono composti da sabbia e di limo-argilla per il 20% circa. L'azienda ha acquisito, circa cinque anni fa, un ulteriore appezzamento di terreno con le medesime varietà d'uva. Considerando anche gli uliveti, da cui si trae un olio DOP Monti Iblei, sottozona calatino da cultivar Tonda Iblea, i possedimenti ammontano a circa 10 ettari. A 400 metri s.l.m. il frappato e il nero d'Avola maturano quasi allo stesso momento, per cui la raccolta viene fatta contemporaneamente. I terreni sono vitati al 50% da nero d'Avola e al 50% da frappato, una vigna "mischiata" nella quale lungo i filari le piante delle due varietà si alternano senza un ordine preciso. Il Cerasuolo di Vittoria è, dunque, un blend in vigna. I vini, curati dall'enologo **Andrea Marletta**, sono cinque: un nero d'Avola e un frappato, entrambi in purezza, un Cerasuolo di Vittoria DOCG (per l'annata 2016 Gran Medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles), un bianco – con opportuna vinificazione – e un rosato sempre dal blend dei due vitigni rossi.

La peronospora che, quest'anno, ha falciato la produzione in gran parte della Sicilia, ha colpito parzialmente anche le uve di questa azienda: danni si sono registrati, anche se limitati, alla vigna più giovane. Stabile la produzione della vigna più vecchia. Di punto di vista della qualità, ottime le prospettive, soprattutto per il Cerasuolo di Vittoria.

La cantina fa parte di FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, di cui, peraltro Annino è presidente regionale. La certificazione garantisce l'intera filiera produttiva, interamente svolta dall'azienda, senza acquisire uve o vini da terzi. Coltivazione, vinificazione e imbottigliamento, all'interno dell'azienda, trovano conferma sulla dicitura in bottiglia: "integralmente prodotto e imbottigliato all'origine".

Metodo Classico dosaggio zero, Klopé 2019

nero d'avola e frappato (uvaggio)

Un packaging raffinato e luminoso contraddistingue il primo impatto di questo spumante – 600 le bottiglie prodotte – che deve il suo nome al termine greco antico *klopé*, in italiano "furto". Le uve coltivate su questi terreni venivano, infatti, rubate ogni anno poco prima del raccolto. Questo ha spinto produttori ed enologo ad anticipare la vendemmia e, di conseguenza, a sperimentare la spumantizzazione.

Klopé sosta 30 mesi sui lieviti ed è contraddistinto da un basso livello di solfiti. Fermenta per metà tempo in acciaio e successivamente in barrique. A questa fase segue il *bâtonnage* e viene ricolmato con lo stesso vino di base. All'approccio visivo si evidenzia un colore rosa con nuance ramate. All'olfazione è elegante. Si avvertono note floreali di glicine, ginestra e viola. Si percepiscono aromi fruttati tra cui risaltano quelli di ciliegia e di fragoline di bosco. Si individuano anche fragranza di lieviti e speziature dolci di zenzero e cannella. Al sorso è fresco e pulito. Torna dopo poco la ciliegia rossa giocando con le sensazioni del lampone e del lime. Affiora anche un'interessante nota citrica, di pompelmo, e un'affusolata nota tannica del legno.

Verticale di Cerasuolo di Vittoria

La verticale dei Cerasuolo di Vittoria DOCG (dal 2020 al 2016) ha posto in evidenza un prodotto che trova le sue espressioni più compiute nelle annate del 2017 e, soprattutto, del 2018. Il vino di quest'annata ha un colore rubino brillante con striature lievi di evoluzione che virano al granato. Al naso emergono sentori di ciliegia nera, mora, amarena e una leggera nota terziaria sapientemente integrata con il frutto. In bocca è morbido e piacevole. Tornano le note terziarie, con liquirizia, cuoio e tabacco da pipa. Il tannino si palesa, ma è smussato e signorile.

di Gianmaria Tesei
