

Primo Piano Senza categoria

Guida ai Vini AIS 2024, la masterclass “Da Padre in Figlio”

di: Gianmaria Tesei

3 marzo 2024



Presentata a Palermo il 27 gennaio scorso la guida ai Vini di Sicilia 2024 di AIS, Associazione Italiana Sommelier. Meeting, premiazioni, banchi d'assaggio – con 100 aziende presenti e 600 etichette – e 5 masterclass sono stati gli ingredienti della kermesse che ha annunciato la quarta edizione della suddetta guida.

L'evento, svoltosi presso l'hotel San Paolo Palace di Palermo, ha coinvolto un migliaio di ospiti tra sommelier, esperti del settore e appassionati. Tra le personalità intervenute, il presidente di AIS Sicilia Francesco Baldacchino, la vice-presidente Mariagrazia Barbagallo, la responsabile comunicazione Giusy Mauro, il vice presidente AIS Italia Marco Aldegheri, l'assessore regionale alle attività produttive Edy Tamajo, il consigliere comunale Fabio Giambrone e il coordinatore provinciale di Forza Italia Pietro Alongi.

Ha aperto la manifestazione il talk *Next Generation – Di Padre in Figlio*, con gli interventi di Renato e Mario Di Lorenzo di Feudo Disisa, Stefano e Giovanna Caruso di Caruso & Minini, Angelo e Marilina Paternò di Cantina Marilina, e Costanza Chirivino di Sallier de La Tour, sul tema *Il ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole siciliane*.

Cinque le degustazioni guidate, la verticale del Don Antonio di Morgante, il vino Caro Maestro di Fina, due degustazioni comparative, Carricante e Catarratto da Oriente a Occidente, un focus dedicato ai Grandi vitigni minori e la degustazione “generazionale” – tema del talk – nella quale sono intervenuti Graziano Nicosia di Cantine Nicosia, Angelo e Marilina Paternò di Cantina Marilina, Gina Russo di Cantine Russo, Angelo Bonetta di Baglio del Cristo di Campobello, Nino Cambria di Cambria Vini e Francesco Intorcia di Heritage Francesco Intorcia. La conduzione è stata curata da Orazio e Claudio Di Maria, rispettivamente responsabile regionale della guida Vitae e miglior sommelier siciliano 2023.

DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Extra Brut Sessantamesi 2016 – Cantine Nicosia

Nerello Mascalese 100%

L'azienda nasce nel 1898 quando Francesco Nicosia, bisnonno dell'attuale proprietario, inaugura la prima bottega di vino a Trecastagni, sul fianco Est dell'Etna. Graziano Nicosia ha raccontato come il passaggio generazionale tra suo nonno e suo padre sia stato improntato ad una certa severità, elemento che invece non c'è stato nel passaggio successivo, con un padre che l'ha sempre incoraggiato e spinto nella crescita umana e professionale. L'azienda dispone di 85 ettari complessivi, 50 dei quali coltivati e produttivi. Gli appezzamenti si trovano a Trecastagni, in un'area caratterizzata da conetti vulcanici spenti, ad altitudini che vanno dai 550 ai 700 metri s.l.m., nelle contrade Eremo Santa Emilia, Monte Gorna e San Nicolò. I suoli di questi possedimenti sono composti da sabbie vulcaniche, con presenza di pomice di piccole dimensioni. Altre parcelle sono situate a Zafferana Etnea in contrada Cancelliere Spuligni (500 – 550 metri s.l.m.), a Santa Venerina (450 – 500 metri s.l.m.), e a Linguaglossa (600 metri circa s.l.m.). L'azienda ha vigneti anche a Vittoria e a Noto. Il metodo classico targato Nicosia nasce nel 2011. Il vino è approdato per la prima volta sugli scaffali nel 2018 per celebrare il centovesimo anniversario dalla fondazione. È un *Pas Doséa* tiratura limitata. È rimasto sui lieviti per 60 mesi e altri sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso emergono note di lievito, crosta di pane e pasticceria, sentori di frutta, soprattutto mela cotogna, frutta secca e pietra focaia. Pungenti ed eleganti le bollicine al sorso. L'acidità è rinfrescante, sostenuta da una vibrante mineralità e sapidità. Lungo e armonico nel finale di bocca.

Cecile 2018 – Cantina Marilina

Moscato Bianco 100%

Nato per volere di Angelo Paternò, enologo esperto e ottimo conoscitore della geografia del vino siciliana, è un progetto avviato nel 2001 e culminato nel 2009 con la costruzione della cantina. Con Marilina, il nome di una delle figlie, Angelo condivide la visione "naturale" della produzione, il legame con il territorio e il rispetto dei cicli vitali. La sede si trova in Contrada San Lorenzo, 35 gli ettari vitati. L'età media delle piante è di 45 anni, l'altitudine di 70 metri s.l.m., i suoli sono bianchi calcarei. Tra i vitigni coltivati, nero d'Avola, moscato bianco e grecanico. L'azienda punta molto sui macerati e, da qualche anno, sugli ancestrali puri non fermentati. Lo stile produttivo è improntato all'uso delle vasche di cemento per consentire macerazioni lunghe, con filtrazioni minime e assenza di chiarificazione. Cecile, un cosiddetto "*orange wine*", richiama il nome della nipote di Angelo. Le bucce macerano per 18-24 ore in vasche di cemento. Successivamente alla vinificazione, il vino affina per almeno 28 mesi in barriques da 220 litri e ulteriori sei in bottiglia. Il colore è giallo ambrato. Al naso spicca la frutta sotto spirito e la frutta tropicale, in particolar modo ananas e melone, cui si aggiungono sentori mielati e di mandorla, spezie, rosmarino e timo. In bocca si propone con una grande struttura, la sapidità si prolunga nel sorso. Pieno, deciso e coerente alle sensazioni del naso, è persistente e attraversato da notevole energia.

DOC Etna Rosso, Contrada Crasà 2017 – Cantine Russo

Nerello Mascalese 80 % e Nerello Cappuccio 20%

L'attività vitivinicola di famiglia nasce alla fine del XIX secolo con il trisavolo Vincenzo Russo. Le vigne si trovano a Solicchiata, a 700 metri s.l.m., presso il comune di Castiglione di Sicilia. Nel 1955 suo figlio Francesco e il nipote Vincenzo decidono di creare la cantina e di imbottigliare il vino prodotto con il nome "Solichhiata". Nel 1968, prima di giungere al brand attuale, l'azienda assume il nome "Rusvini". Gina e Francesco Russo, quarta generazione della famiglia, guidano l'azienda assieme al padre Vincenzo. Le vigne si trovano tra i 650 e i 1000 metri s.l.m. nelle contrade Crasà, Piano dei Daini, Rampante e Pietramarina. I suoli sono composti da sabbie vulcaniche (alcuni terreni insistono sui cosiddetti "pit crater", piccoli crateri di collasso da cui il nome del vino MonPit) mescolate a sedimento argilloso del periodo pre-quadernario, una struttura tipica dell'Etna con piccola frazione di pietra denominata "*ripiddu*". Il vino fa affinamento in barriques di rovere e tonneau per un anno e vasche di acciaio per dodici mesi. Viene introdotto sul mercato dopo ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino luminoso. Al naso si evidenzia lo spettro della frutta rossa, il particolare di ciliegie sotto spirito, arancia sanguinella e chiodi di garofano. In bocca è armonico, rotondo. Caldo per l'alcol, chiude in modo energico e lungo. Il tannino è ben integrato.

DOC Sicilia, Lu Patri 2021 – Baglio del Cristo di Campobello

Nero d'Avola 100%

L'azienda deve il suo nome ad un crocifisso situato tra le vigne, venerato ogni 3 maggio con un pellegrinaggio a "Lu Cristu di Campobello". L'inizio dell'attività risale al 2000, quando Angelo Bonetta, assieme ai figli Domenico e Carmelo decidono di dare una nuova impronta ai vigneti. Successivamente si uniranno nell'attività anche i figli di Carmelo, Angelo e Gabriele, e i figli di Domenico, Angelo e Federica. L'obiettivo è creare una cantina moderna e dare risalto al nero d'Avola, puntando anche su altri vitigni autoctoni, quali grillo e insolia, e adottando inoltre vitigni alloctoni come chardonnay e syrah. La prima produzione avviene nel 2007 e la prima commercializzazione nel 2009. L'azienda fruisce di 35 ettari vitati su 50 complessivi. I terreni, posti in zona collinare, si trovano ad un'altitudine compresa tra i 230 e i 270 metri s.l.m. I suoli sono misti calcarei e gessosi. "Lu Patri" (termine siciliano che significa il padre) nasce da una porzione di una vigna di sei ettari. Fa affinamento per dodici mesi in barriques di rovere francese, di cui un terzo nuove, più un anno in bottiglia. Il colore è rosso carminio con contorni violacei. Al naso si schiudono aromi di frutta scura, dai mirtilli al gelso e alle more. Si riscontrano anche note speziate di pepe nero e vaniglia. In bocca è deciso e il tannino mai astringente. Complesso e caldo, ripropone nel finale frutti scuri. Buona acidità.

DOC Sicilia Nocera, Mastronicola 2016 – Cambria Vini

Nocera 100%

L'azienda vinicola è datata 1864, l'anno in cui Matteo Cambria fonda l'azienda a Furnari (ME). Un primo ampliamento produttivo arriva dopo il 1982 con il figlio Rocco, che introduce anche nuove tecniche di coltivazione della vite. Nel 1952 Matteo, nipote del fondatore, imprime una nuova accelerazione: l'attività include la gestione di vigneti di altri proprietari, particolare l'attenzione per la storica tipologia del *Mamertino*. Franco, responsabile della produzione, e Nino, direttore generale, subentrano al padre Matteo nel 1985: l'azienda si rinnova nel 2000 focalizzando l'attenzione sul vitigno nocera e, nel 2005, sulla Tenuta di Mastronicola. La prima vendemmia di queste uve arriva nel 2019. L'azienda è estesa 35 ettari, di cui 20 a vigneto e 4 a uliveto; cinque le tenute, Mastronicola, Masseria Cutrignuolo, Cinque Fontane, Marraffino e Frascini. I terreni si trovano tra 110 e 300 metri s.l.m. I suoli sono composti da marne calcaree, con presenza di scisti e rocce di origine vulcanica. Le uve del Nocera Mastronicola sono coltivate a 110 metri s.l.m. su terreni di medio impasto tendente al calcareo. L'affinamento viene svolto in botti di rovere francese di capacità compresa tra i 225 e i 3.000 litri. Il vino evolve per ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso è elegante ed esprime note di frutta a bacca nera, soprattutto mirtilli e more. Si avvertono leggere speziature, soprattutto pepe nero, vaniglia e cacao. In bocca è morbido, vellutato, elegante e persistente, con un tannino gentile.

Sole dei Padri 2012 – Dei Principi di Spadafora

Syrah 100%

Spadafora è una famiglia nobile risalente al XIII secolo. Dal 1988 guida l'azienda Francesco assieme a sua figlia Enrica. Gli appezzamenti assommano a 180 ettari totali di cui 100 vitati e si trovano in Contrada Virzì, nel comune di Monreale (Pa). I terreni, situati tra i 220 e i 400 metri s.l.m., hanno una granulometria sabbiosa-argillosa. Tra le etichette, i bianchi Chardonnay, Catarratto, Inzolia, Grillo, e i rossi Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola e Syrah, vino quest'ultimo che rappresenta uno dei più grandi successi di Spadafora. La vigna del Sole dei Padri è collocata a 450 metri s.l.m., con esposizione nord. Fa affinamento in botti per dodici mesi e in bottiglia per 24. Il colore è rosso purpureo intenso. All'olfatto si avvertono sentori di frutti di bosco, prugna, fieno, pepe nero, menta e note balsamiche. In bocca è avvolgente, rotondo. I tannini sono bilanciati, buona la componente acida.

Marsala Riserva Superiore Oro 2015 – Heritage Francesco Intorcchia

Grillo 100%

L'azienda, che ha la sua sede a Marsala, nasce nel 1930 e sin dall'inizio ha creduto in questa tipologia realizzando nel tempo un tesoro di annate storiche presenti nella cantina. L'uso del termine "Heritage", che in inglese indica eredità, vuol significare proprio il legame con il Marsala degli anni passati, un lascito enoico giunto fino ai nostri giorni. Francesco e il padre Antonio, disponendo di una cantina con tini di Marsala Vergine, Dolce e Semisecco che evolvevano mantenendo freschezza e aumentando complessità, decidono nel 2010 di produrre le prime riserve "Intorcchia 3gen" con l'annata 1980. Da quel momento è nato un percorso legato ai Marsala Vintage, tra Riserva Vergine, Riserva Superiore, Superiore, Vergine e Superiore Rubino, utilizzando – oltre la già citata 1980 – le annate 1994, 2004, 2014 e 2015. L'azienda produce anche Catarratto Lucido, Grillo, Nero d'Avola, passiti e liquorosi da Zibibbo e Malvasia. Questa Riserva Superiore invecchia quattro anni in fusto di rovere. Il colore è giallo oro. Il naso è fine e sfaccettato con aromi di frutta candita, scorze di agrume e fichi secchi. Si avvertono anche note speziate di vaniglia e cannella. Si coglie inoltre la mandorla tostata e una dolcezza mai stucchevole. In bocca è pieno, fresco e sapido, con buona corrispondenza naso-bocca.

I Premiati con 4 Viti e Gemme

(in calce la legenda)

Donnafugata

- SICILIA ROSSO MILLE E UNA NOTTE 2019
- PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2020
- CONTESSA ENTELLINA CHARDONNAY CHIARANDA' 2020

Tasca d'Almerita

- CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE 2018 (GEMMA)
- SICILIA CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO REGALEALI 2021

Girolamo Russo

- ETNA ROSSO SAN LORENZO 2021
- ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA 2021

Feudo Montoni

- SICILIA NERO D'AVOLA VRUCARA 2019 (GEMMA)
- PASSITO BIANCO

Caruso e Minini

- DELIA NIVOLELLI SYRAH RISERVA 2016
- NINO 2014

Feudo Disisa

- MONREALE PERRICONE GRANMASSENTI 2020
- TORNAMIRA 2018

Palari

- FARO PALARI 2018 (GEMMA)

Pietradolce

- ETNA ROSSO BARBAGALLI 2020

Palmento Costanzo

- ETNA ROSSO PREFILLOSSERA 2020

Baglio del Cristo di Campobello

- SICILIA SYRAH LUSIRÀ 2021

Duca di Salaparuta

– BIANCA DI VALGUARNERA 2020

Fina Vini

– CARO MAESTRO 2018

Benanti

– ETNA ROSSO SERRA DELLA CONTESSA 2017

Feudi del Pisciotto

– GIANFRANCO FERRE' PASSITO 2021

Dei Principi di Spadafora

– SOLE DEI PADRI 2012

Florio

– MARSALA VERGINE RISERVA VR03911 2011

Assuli

– SICILIA PERRICONE FURIOSO 2020

Marco De Bartoli

– PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA 2019 (GEMMA)

– VECCHIO SAMPERI (GEMMA)

– MARSALA ORO SUPERIORE RISERVA 2009

Morgante

– SICILIA DON ANTONIO RISERVA 2020 (GEMMA)

Famiglia Statella

– ETNA ROSSO PIGNATUNI VECCHIE VIGNE 2020

Passopisciaro

– FRANCHETTI 2021

Francesco Intorcia Heritage

– MARSALA SUPERIORE ORO VINTAGE RISERVA 2015

di Gianmaria Tesei
