

In evidenza

ViniMilo, 12 etichette icona. Una degustazione celebrativa dei 25 anni di Assovini Sicilia

di: Gianmaria Tesei

7 ottobre 2024



Assovini Sicilia ha celebrato a ViniMilo il 29 agosto scorso il venticinquennale dalla fondazione con una degustazione di 12 vini "icona". I tre padri fondatori, Diego Planeta, Lucio Tasca d'Almerita e Giacomo Rallo, sono state figure determinanti nella crescita enologica dell'Isola. I loro vini, così come quelli delle aziende che hanno aderito al loro progetto – oggi oltre 100 aziende associate – sono un riferimento stilistico in continua evoluzione.



Liliana Rosano e Francesco
Pensovecchio

La masterclass, guidata dal direttore di WIS Francesco Pensovecchio e dall'ufficio stampa di Assovini Sicilia Liliana Rosano, ha ripercorso questa crescita affiancandola alle denominazioni di origine esistenti e alle nuove, nate negli ultimi anni. Di seguito i vini degustati con alcune brevi considerazioni.

IGP Salina, Secca del Capo 2023 – Colosi

Malvasia delle Lipari 100%

Questa azienda a carattere familiare svolge l'attività di vitivinicoltura dal 1987, grazie all'operato di tre generazioni. Attualmente, a guidarla è Piero Colosi. Dieci gli ettari coltivati sui suoli vulcanici dell'isola di Salina, situati in località Gramignazzi e Capo Faro, presso il comune di Malfa. La Malvasia delle Lipari, un vitigno che nel passato ha dato vita a vini dolci molto apprezzati a livello europeo, è l'autoctono di riferimento sull'isola ed è prodotto oggi sia nella versione dolce che secca. Il Salina Bianco IGT "Secca del Capo" deriva dalle uve coltivate a Capo Faro. Viene lavorato e affinato in vasche di acciaio inox. Al naso è intenso con sentori floreali, di frutta a polpa gialla, agrumi dolci e di note mielate. In bocca mostra una struttura piena che spinge verso la morbidezza, pur conservando un'acidità affilata. Fresco e armonico, è lungo e piacevole.

DOC Sicilia, Bianca di Valguarnera 2021 – Duca di Salaparuta

Insolia 100%

Il gruppo Duca di Salaparuta comprende tre marchi storici che danno lustro alla Sicilia e all'Italia a livello internazionale: Corvo e Duca di Salaparuta, creati nel 1824 dal principe Giuseppe Alliata, e Florio nato nel 1833 grazie a Vincenzo Florio. La famiglia Reina ha unito le aziende che dispongono, peraltro, di storiche strutture, tra queste le cantine di Marsala e di Casteldaccia. Sono tre le tenute di proprietà: Tenuta Vajasindi sul versante nord etneo dell'Etna, Tenuta Suor Marchesa a Riesi, nel cuore della Sicilia, e Tenuta Risignolo a Salemi. Emblema della vitivinicoltura sicula, l'azienda ha dato vita a vini iconici come Duca Enrico e proprio Bianca di Valguarnera. Questo vino deriva da uve insolia dalle vigne di 3,5 ettari, con suoli di tipo argilloso-calcareo. Fermenta in botti di rovere e affina, prima, in barrique per alcuni mesi a contatto con i propri leviti lisati, e, successivamente, per almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha un buon respiro floreale e mostra intensità e complessità che si svolgono nelle note di frutti maturi locali e tropicali, di vaniglia e frutta secca. In bocca finezza, struttura, armonia ed eleganza sono i suoi caratteri principali, denunciando una personalità definita e una persistenza importante.

DOC Sicilia, Tenuta Regaleali Vigna San Francesco 2022 – Tasca d'Almerita

Chardonnay 100%

Tasca d'Almerita è un'azienda che è la storia del vino siciliano nel mondo. Nel 1830 i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca acquisiscono 1200 ettari dell'ex feudo Regaleali, a Sclafani Bagni, al confine tra le provincie di Palermo e Caltanissetta. Da quel momento inizia un percorso straordinario che vedrà etichette come il Regaleali, il Rosso del Conte, il Nozze d'Oro, lo Chardonnay, e che continua oggi in territori unici come Mozia, l'Etna e le Eolie. Regaleali è il cuore aziendale con i suoi 556 ettari – di cui 396 vitati, 30 di uliveto e 57 di area naturale – contraddistinti da 12 tipologie di suoli, disposti ad un'altitudine compresa tra i 450 e gli 850 metri s.l.m.. Qui una porzione di 5 ettari della "Grande Vigna" (Grand Cru) San Francesco è impiantata a Chardonnay. I suoli sono argilloso-sabbiosi, l'altitudine è di a 530 metri s.l.m.. La fermentazione avviene in barrique di rovere francese da 350 litri, con bâtonnage quotidiani per i primi 10-15 giorni; 8 i mesi di affinamento. Il colore è giallo oro con nuance verdi. All'olfatto si esprime con fiori bianchi, pesca e frutta esotica come banana e ananas, cedro, vaniglia, cannella e cioccolato bianco. Tenui sensazioni burrose e fumé. Al palato è fresco e agile, supportato da fitta texture. Lungo.

DOC Menfi, Chardonnay 2022 – Planeta

Chardonnay 100%

Tra Menfi e Sambuca di Sicilia (Ag) la famiglia Planeta coltiva la terra sin dal 1694. Diciassette le generazioni che hanno contribuito al suo successo. L'exploit, avvenuto nel 1995, ha messo in luce la generazione dei "ragazzi" Francesca, Chiara e Alessio, coinvolgendo in seconda battuta l'intera famiglia. Oggi l'azienda può contare su 371 ettari di vigne e 7 cantine, ubicate in cinque territori diversi (Menfi, Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo). 151 gli ettari di oliveto, cui si aggiungono mandorleti e seminativo. Lo Chardonnay rappresenta il primo grande successo aziendale ed è divenuto in pochi anni una icona nazionale. I vigneti sono due, il primo in contrada Ulmo con suoli DI tessitura media e presenza abbondante di scheletro composto da ciottoli, e in contrada Maroccoli a 415 metri di altitudine con suoli calcarei e limosi. La tecnica ricorda la Borgogna: fermenta e affina sulle fecce fini in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 40% nuove, 30% di 2° passaggio, 30% di 3° passaggio. Il colore è giallo dorato pieno e intenso. Al naso si schiudono profumi florali, di ginestra e camomilla, pesche gialle mature e frutta tropicale. Seguono sentori di miele d'acacia, mandorla, torba e vaniglia. In bocca è vitale, potente, cremoso. Fragranza e morbidezza si alternano dinamicamente grazie ad un'acidità veloce che proietta il degustatore verso un finale lungo e piacevole.

DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2022 – COS

Nero d'Avola 60% e Frappato di Vittoria 40%

Giambattista Cilia, Cirino Strano e Giusto Occhipinti, giovani amici, fondano nel 1980 "COS", acronimo dei loro cognomi. Ha così inizio un viaggio che ha influenzato e influenza ancora oggi il mondo del vino isolano. Siamo a Vittoria, nell'areale contraddistinto dall'unica DOCG di Sicilia, ossia la Cerasuolo di Vittoria. La viticoltura biodinamica è stata, sin dal principio, uno dei tratti distintivi di COS, azienda tra le prime a vinificare in Italia in grandi anfore di terracotta. Le vigne sono a ridosso dei Monti Iblei a 250 metri s.l.m., inframezzate da uliveti di Tonda Iblea – da cui viene prodotto un olio EVO rinomato – mandorleti e carrubeti. Questo vino proviene da vigne con suoli composti da terre rosse, di media consistenza, originate da sabbie sub-appenniniche. Affina in botti di Slavonia e, in seguito, in bottiglia. Il colore è rosso rubino. Al naso comunica note di fiori, quali la rosa e la violetta e frutti rossi, soprattutto ciliegia e amarena. Affiorano leggeri richiami vanigliati, di pepe nero e liquirizia. In bocca regala freschezza, segnato da una tenue acidità. Accogliente, evidenzia tannini ben integrati. È avvolgente e persistente.

IGT Terre Siciliane, Rosso del Soprano 2017 – Palari

Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%, Galatena 10%

Per Salvatore Geraci è stato fondamentale negli anni '80 l'incontro con Gino Veronelli. Sette gli ettari, non distanti dal mare, siti principalmente in Contrada Palari, a S. Stefano Briga di Messina. I suoli sono sabbiosi, l'altitudine 300 metri. I terrazzamenti in pietra hanno pendenze di circa l'80%. I vitigni sono nerello, nocera, cappuccio, tignolino, core'e palumba, acitana, galatena, giacché, ed altri locali, tutti iscritti nel disciplinare della Doc Faro. Va ricordato che Geraci ha dei possedimenti sul versante nord etneo vicino Passopisciaro, dove vengono prodotti due vini denominati Rocca Coeli, un Etna Bianco con piccole percentuali di Minnella e un Etna Rosso. La cantina ha la sua sede in un'antica villa del '700. Il vino affina 18 mesi in barrique di secondo passaggio. Il colore è rosso rubino. Al naso è composto con sentori di frutta a bacca rossa, confettura di frutti di bosco ed erbe mediterranee. Poi, melograno e arancia rossa. Affiorano anche aromi di menta, eucalipto, tabacco e caffè. In bocca è pieno e teso, strutturato. Finale insospettabilmente lungo.

IGT Terre Siciliane, Boschetto 2014 – Castello di Solicchiata

Pinot Noir 100%

Il Castello della Solicchiata e le relative tenute appartengono da secoli agli Spitaleri di Muglia. Gli appezzamenti si trovano sul versante ovest etneo, vicino ad Adrano, tra gli 800 e i 1000 metri s.l.m. Dal 1852 il Barone Felice Spitaleri, amante dei vini francesi, introdusse il Pinot Noir e altri internazionali. Tra le etichette più celebri del tempo, lo "Champagne dell'Etna" che ottenne molto successo nei concorsi di tutta Europa. I terreni ammontano oggi a circa 80 ettari con suoli di origine vulcanica (sabbie e lapilli). Il vino affina per due anni in botti di Alliers e Tronçais e, successivamente, per 36 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si palesano aromi di piccola frutta matura a bacca rossa e di sottobosco, erbe balsamiche e spezie, tra cui vaniglia, tabacco e caffè. La bocca mette in luce morbidezza ed equilibrio, tannini vivi e un'acidità rinfrescante. Si allunga nel finale liberando spezie e frutta.

IGT Terre Siciliane, NeroSanLorè 2019 – Gulfi

Nero d'Avola 100%

Notevole il lascito di Vito Catania che nel 1996 presso Chiaramonte Gulfi ha riavviato l'attività vitivinicola e olearia delle due generazioni precedenti della famiglia, estendendola sino ad alcune celebri contrade tra Noto e Pachino. Le ultime acquisizioni sono avvenute sul versante nord etneo, a Randazzo, a 850 metri s.l.m., con suoli vulcanici. Il totale degli appezzamenti ammonta a circa 70 ettari. La coltivazione si fonda sul rispetto della vigna e una filosofia produttiva che prevede una vinificazione non invasiva. L'azienda è oggi guidata dai figli Matteo, Davide e Raffaele. La conduzione agronomica e di cantina è affidata a Salvo Foti. L'azienda utilizza vitigni autoctoni, come il nero d'Avola, il frappato, il carricante e il nerello mascalese, ma anche gli internazionali, come lo chardonnay e il pinot noir. Questo vino, le cui prossime annate avranno l'appellazione DOC Pachino con l'indicazione della contrada "San Lorenzo", viene affinato in botti da 500 litri dove rimane per almeno 24 mesi. Il colore è rosso rubino con contorni violacei. Al naso è complesso con sentori evidenti di frutta rossa e sottobosco, dalla ciliegia e la mora al cassis. Sbuffi iodati affiorano dolcemente. Tra le spezie pepe nero e la liquirizia. In bocca è morbido con una acidità rinfrescante, pieno il corpo. Note fruttate riemergono prepotentemente dopo la deglutizione.

DOC Sicilia, Quater Vitis 2020 – Firriato

Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio

L'azienda di Vinzia e Salvatore di Gaetano è estesa 380 ettari su sette tenute. Nella Sicilia occidentale si trovano Baglio Soria, Borgo Guarini, Pianoro Cuddia, Dagala Borromeo, Giudeo; a Favignana, Clamoni; sul fronte di Etna nord, Cavanera. L'ospitalità è una delle prerogative di Firriato. Questo vino proviene dalle vigne di Pianoro Cuddia, 35 ettari di terreni con suoli calcarei-argillosi, a 200 a 250 metri s.l.m.. Come si evince dal nome, quattro i vitigni utilizzati, tutti autoctoni e per un quarto ciascuno: nero d'Avola, perricone, frappato, nerello cappuccio. Ogni singolo vino affina in barrique di rovere per 10 mesi. È un vino didattico nel quale ogni vitigno conferisce, in modo equilibrato, il suo apporto. Il colore è rosso carminio. Al naso, ciliegia, prugna, mora e viola, poi, cioccolato, chiodi di garofano, sentori di macchia mediterranea e menta. In bocca è avvolgente e aggraziato, trovando un bel bilanciamento tra tannini, ben integrati, e acidità.

DOC Sicilia, Mille e Una Notte 2019 – Donnafugata

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve in percentuali variabili a seconda l'annata

L'azienda, tra le più importanti del panorama enico siciliano, nasce per volere di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella nel 1983, incarnando il rinascimento dei vini siciliani del trapanese e del marsalese. Il nome dell'azienda fa riferimento alla consorte dell'Imperatore Ferdinando IV di Borbone, la regina Maria Carolina, che trovò rifugio nei luoghi in cui si trovano le vigne dell'impresa. Donnafugata è guidata attualmente da José e Antonio Rallo, con la collaborazione di Gabriella Favara, figlia di José. 488 gli ettari distribuiti su cinque tenute, dalle storiche di Marsala e Contessa Entellina a quelle di Vittoria, Pantelleria e sull'Etna. La sostenibilità e il rispetto per l'ambiente sono un mantra. Questo vino deriva dai vigneti della Tenuta di Contessa Entellina. I suoli sono collinari e franco-argillosi. Affina per 14 mesi in barriques nuove di rovere francese. Al naso colpisce con aromi floreali, soprattutto glicine, e fruttati di ciliegia e marasca. Poi, foglia di pomodoro, carruba, tabacco e cacao. In bocca è elegante, morbido, avvolgente. I tannini sono fini e lasciano libertà al frutto. L'acidità è ben presente dona un'intensa energia complessiva.

DOC Sicilia, L'Ardenza 2020 – Cottanera

Mondeuse 100%

L'azienda è condotta da Mariangela, anche presidente di Assovini Sicilia, Francesco, anche presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC, ed Emanuele. Ci troviamo a Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania, sul versante nord etneo, a 600 metri s.l.m.. 65 gli ettari vitati su 100 complessivi. Accanto agli autoctoni carricante, nerello mascalese e inzolia vengono coltivati gli internazionali syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot e mondeuse. L'azienda, tra le più conosciute tra quelle etnee, ha dato vita ad etichette celebri come "Sole di Sesta", "L'Ardenza" e "Nume", spaziando nella produzione tra rossi e bianchi fermi e spumanti metodo classico. Questo vino deriva dalle vigne di Contrada Cottanera e Contrada Feudo di Mezzo, a 750 metri s.l.m. Affina per 14-16 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 60% nuove. Successivamente prosegue per un anno e mezzo in bottiglia. Il colore è rosso rubino profondo. Al naso si evidenziano note di frutta rossa, in particolar modo ciliegie e mirtili, che si accompagnano a note balsamiche e minerali. Il bouquet trova un buon compromesso con il legno, ravvisabile in tenui rimandi di cioccolato, tabacco e cuoio. In bocca è energico ma non aggressivo, mostrando una grassezza polposa. Chiude pungente, mostrando tannini delicati e una persistenza notevole.

Marsala Vergine Riserva 2006 / 16 anni – Florio

Grillo 100%

Nel 1833 Vincenzo Florio cambiò la storia enologica ed economica siciliana. Florio detronizzerà gli inglesi che, dal 1773, conducevano il mercato di quello che fu chiamato "Sicilian Madeira", poi Marsala. Dal 1998 è di proprietà della Illva di Saronno, assieme ai marchi Duca di Salaparuta e Corvo. Lo storico baglio marsalese è stato restaurato e rimodernato di recente, ampliati gli spazi di produzione e affinamento, così come le sale di accoglienza e lo shop. Il Marsala Vergine è ricavato da una fermentazione in bianco seguita da un invecchiamento di almeno 5 anni in botti di legno, con una precedente addizione di alcol (acquavite di vino). Il vergine Riserva prevede un invecchiamento di almeno 10 anni. Questo vino – è dettagliatamente specificato in etichetta – affina nella Cantina Garibaldi, nel fusto 31SAG a 138 metri di distanza dal mare di Marsala. Il colore è giallo dorato con dominanti sfumature ambrate. Al naso imperano le note di mandorle amare, di arachidi tostate, di miele e di cereali. Emergono anche sentori di vaniglia e liquirizia. In bocca è armonico, sapido e persistente, con un tannino importante, profondo fine e consistente.

Numerosi gli interventi del pubblico, tra questi Alfio Cosentino, sindaco di Milo, e Ivo Basile, responsabile marketing e comunicazione di Tasca d'Almerita.

di Gianmaria Tesei
