

Primo Piano

Acireale, i Colori del Gusto per i migliori sommelier AIS di Sicilia

di: Gianmaria Tesei

3 novembre 2024



La prima edizione de **I colori del gusto** (10-21 ottobre), manifestazione enogastronomica di Acireale, ha fatto da cornice alla competizione per l'elezione del miglior sommelier AIS Sicilia 2024, appuntamento celebrato il 14 ottobre e arricchita da una masterclass che ha toccato le estremità dell'universo vinicolo siciliano.

La competizione quale miglior sommelier AIS in Sicilia ha visto succedere al campione uscente Claudio Di Maria il neo-campione **Sergio Bellissimo** che, dopo aver sfiorato il titolo nelle due precedenti edizioni, ha conseguito la vittoria conservando lo scettro nella Sicilia orientale.

L'evento *I colori del gusto*, delineato da un programma condito da congressi, banchi d'assaggio di prelibatezze gastronomiche e vini, ha fatto da sfondo al concorso AIS. I vincitori delle edizioni precedenti (dal 2020 al 2023) hanno, successivamente, condotto la masterclass *Da capo a capo: viaggio attraverso i territori delle tre punte dell'isola*. Hanno partecipato **Piero Giurdanella**, **Laura Piscopo**, **Federica Milazzo** e **Claudio Di Maria**, vincitore, tra l'altro, proprio quest'anno del titolo AIS *Miglior sommelier dell'Etna*.

Gioele Micali, responsabile eventi AIS Sicilia e **Alessandro Carrubba**, delegato AIS Siracusa, hanno introdotto i quattro degustatori, supportati anche dal vincitore del concorso 2024, che hanno guidato all'assaggio di 12 vini delle tre zone sicule *Capo Peloro*, *Capo Passero* e *Capo Lilibeo*, ciascuno bagnato rispettivamente da due mari.

I "CAPI"



CAPO PELORO

La prima zona, che si trova nel messinese nella parte nord-est della Trinacria, è prospiciente i mari Tirreno e Ionio. I terrazzamenti sono collocati su pendii significativi, in aree collinari e montane, dal clima ventoso e fresco, quasi alpino. In questi territori regnano la DOC Malvasia delle Lipari (Malvasia delle Lipari e 5-8% di Corinto Nero), la DOC Mamertino Bianco (Grillo e Inzolia) e Rosso (Nero d'Avola e Nocera) e la DOC Faro (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e Nocera).

CAPO PASSERO

La seconda zona, che si trova a sud-est del territorio siculo, è particolarmente soleggiata e calda. Si affaccia sullo Ionio e sul Mediterraneo, con suoli prevalentemente sabbiosi e altitudini non particolarmente importanti. Qui, a dominare sono la DOC Siracusa (Moscato, Nero d'Avola, Syrah, bianco e rosso) e la DOC Noto (a base moscato, in versione secca, spumante e passito). Rinomata l'espressione rossa del Nero d'Avola. Altra denominazione di questo areale è la DOC Eloro (Nero d'Avola, Frappato e Pignatello), con la "sottozona" che prevede il Nero d'Avola almeno all'85%.

CAPO LILIBEO

La terza zona, esposta alla brezza del Mediterraneo e del Tirreno, ad altitudini variabili e con terreni più variegati, è ubicata in provincia di Trapani, nell'estremo nord-ovest siciliano. È un territorio storicamente legato al Marsala e alla DOC omonima. I vitigni di riferimento sono il grillo e il catarratto, seguiti da inzolia e damaschino. La versione ruby poggia sulle uve di perricone, nero d'Avola e nerello mascalese.

I VINI

DOC Mamertino bianco, Flora 2023 – Gaglio Vignaioli

Grillo 60 %, Catarratto 20% e Inzolia 20%

Capo Peloro

Siamo a Tindari, dove il bisnonno dell'attuale guida aziendale, Flora Mondello, all'inizio del ventesimo secolo, coltiva la vite ed esporta in Francia le uve dei suoi possedimenti. Successivamente, suo genero, Francesco Gaglio comincia ad impiantare nero d'Avola e nocera definendo una visione di vitivinicoltura più moderna. Attualmente l'azienda ha la sua area di produzione nella Valle del Tindari e si estende per 300 ettari, di cui 18 vitati e 5 impiantati ad ulivi. I terreni vanno dal medio impasto calcareo a quello argilloso. I possedimenti si trovano ad altitudini che toccano circa 250 metri s.l.m. i vigneti di questo vino si trovano ad Oliveri e Scala di Patti (Messina). Questo vino affina per 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino lieve. Al naso sprigiona una grande intensità, figlia anche del buon legame instaurato tra il semi-aromatico grillo e il catarratto. Dominano i sentori di frutti esotici, tra cui spiccano mango, papaya e ananas, accompagnati da note di pera e floreali. Si avvertono anche sensazioni erbacee. In bocca freschezza e acidità sono le componenti più marcati e si percepiscono note citriche, con una traccia sapida che percorre la buona lunghezza di questo vino.

Biancammare 2023 – Barraco

Grillo 100%

Capo Lilibeo

Nino Barraco nel 2004 incomincia l'attività di vitivinicoltura utilizzando 7 ettari composti da poderi familiari suoi e della moglie. La filosofia aziendale si fonda sull'adozione di soli vitigni autoctoni e sulla produzione di vini genuini e riconoscibili, grazie ad un approccio conservativo della terra e l'artigianalità nelle produzioni. L'azienda, che ha la sua sede in Contrada Bausa in provincia di Trapani, dispone di vigneti dai suoli variegati, ad altitudini che vanno dai 30 ai 150 metri s.l.m.. Biancammare proviene da vigneti posti sulla costa, a 30 metri s.l.m., e influenzati dall'alga marina posidonia, che spesso, portata dai venti, si intreccia con i tralci delle viti. Questo vino affina in acciaio e presenta un colore giallo paglierino intenso. Al naso si esprime attraverso una mineralità importante. Si avvertono sbuffi iodati, quasi salmastri. Si alternano sentori di alghe, in particolar modo, posidonia, e di frutta matura, melone bianco e albicocca. La speziatura dolce si annuncia con gli aromi dello zafferano. Il sorso è verticale e fresco e richiama gli echi salmastri. Buona persistenza.

Sketta 2006 – Cantina Marilina

Grecanico dorato 100%

Capo Passero

Ci troviamo in Contrada San Lorenzo (Noto, Sr). L'azienda, a conduzione familiare, è stata fondata nel 2001 da Angelo Paternò, enologo di lungo corso, con alle spalle esperienze internazionali e tanti anni alla Settesoli. Il nome della cantina è tratto da quello della figlia di Paternò, uomo del vino che ha manifestato il suo attaccamento alla famiglia adoperando il nome della nipote per il vino "Cecile". I 35 ettari aziendali di terreni bianchi calcarei, condotti seguendo i principi dell'agricoltura biologica, sono impiantati a vitigni autoctoni, quali il nero d'avola, il moscato e il grecanico, e internazionali, come il viognier e lo chardonnay. Il vino affina per almeno tre mesi in bottiglia prima di arrivare sul mercato. Questa etichetta riporta il millesimo 2006 (18 anni ben portati). Infatti, al colore giallo dorato si accompagnano una freschezza olfattiva e gustativa che si addice a vini ben più giovani. Al naso regala aromi fruttati di cedro e di mela cotogna e sentori di macchia mediterranea. Accenni salati e di aromi di frutta secca si affiancano a lievi e dolci "indizi" ossidativi. In bocca si mostra, soprattutto nella sua parte tannica, ancora vibrante. La freschezza è una sua cifra stilistica, abbinandosi ad una lieve dolcezza di fondo legata a una pregevole sapidità.

Ziller 47 – Gorgi Tondi

Grillo 100%

Capo Lilibeo

L'azienda svolge attività viticola da quattro generazioni. Nel 2000 Michele Sala, nel mondo del vino da oltre quarant'anni, fonda l'azienda insieme alla moglie Doretta e alle figlie Annamaria e Clara. La zona di produzione è nella riserva naturale integrale, oasi WWF, Lago Preola e Gorgi Tondi, nell'agro di Mazara del Vallo, in Contrada San Nicola e Ramisella. L'azienda coltiva, a ridosso di quattro laghetti, 130 ettari di vigneti, in gran parte pianeggianti. I suoli sono di medio impasto, tendenti al calcareo. I varietali adottati per la produzione sono gli autoctoni grillo, zibibbo, nero d'avola, catarratto, frappato, nerello mascalese e perricone, e gli internazionali syrah, sauvignon blanc e pinot noir. Tra le chicche aziendali troviamo un vino unico, un muffato da uve grillo. Il nome "Ziller" trae origine dal soprannome dato da amici a Michele Sala, uomo preciso, puntiglioso e caparbio, e da "47" l'anno di nascita. Questo vino è un bianco non fortificato, ispirato alle versioni pre-british che non prevedevano l'aggiunta di alcol al vino e che richiedevano tanti anni di affinamento in botte. Infatti, sosta in rovere per almeno 11 anni. Le uniche annate prodotte sono la 2010, 2011 e 2012. Il colore è giallo ambrato luminoso. Al naso si evidenziano una bella intensità e una buona complessità. All'olfatto si colgono note floreali di ginestra, frutta matura, albicocca disidratata, cedro candito e bergamotto. Poi ancora, mela cotogna e vaniglia, con una traccia marina di fondo. In bocca colpisce per lo spessore e la larghezza. Mostra una definita tannicità. Più che la freschezza, incide la sapidità, facendone il suo asse centrale. Nel complesso è elegante e pulito.

Capoarso 2022 – Pellegrino

Perricone 100%

Capo Lilibeo

Pellegrino è una realtà dalla storia molto lunga. L'azienda viene fondata nel 1880 dal notaio Paolo Pellegrino il quale stabilisce dieci anni dopo la sua sede a Marsala. Dal 1925 incomincia a penetrare i mercati esteri e, nei decenni successivi, amplia la sua produzione. Dal 1933 la francese Josephine Despagne, assieme al marito Carlo (figlio del fondatore Paolo), guida l'azienda verso un percorso di successo, gestito odiernamente dalla settima generazione della famiglia. L'azienda produce nell'agro trapanese, in quattro tenute (Rinazzo, Kelbi, Salinaro e Gazerotta) ad altitudini comprese tra i 20 e gli 800 metri, con suoli e climi differenti. Considerando anche i possedimenti produttivi di Pantelleria, l'azienda è attiva su complessivi 150 ettari e produce vini bianchi e rossi (Grillo, Moscato, Nero d'Avola, Syrah), Passito di Pantelleria, vini Marsala e grappe. I vigneti del Capoarso insistono su suoli profondi caratterizzati da una matrice argillosa ricca di minerali, con un'altimetria di 50 metri s.l.m.. Il perricone è noto per il suo carattere selvaggio e complesso nella vinificazione. La scelta di Pellegrino per questo vino è di fare un affinamento di almeno 5 mesi in vasche di acciaio e barrique. Il colore è rosso rubino. Al naso si colgono sensazioni di viola, violetta e rosa. La frutta si esprime nelle note del mirtillo, del ribes e della marasca. A comporre ulteriormente il bouquet sono il pepe verde e quello nero e aromi balsamici. In bocca la forza tannica è importante, ma ben gestita. Il sorso è lungo e potente, si avvale di una sapidità sempre presente.

Peti Verdot 2022 – Cammisuli

Petit Verdot 100%

Capo Passero

I fratelli Gianluca, Sebastiano e Natale Cammisuli producono nell'areale netino, nella zona di Pachino. 11 gli ettari coltivati di cui 6,5 vitati a grillo, nero d'Avola (da cui traggono un passito unico nel suo genere), altri autoctoni e qualche internazionale, tra cui il petit verdot, impiantato in un ettaro circa di terreno. I suoli sono di medio impasto argilloso e sono segnati da un'altimetria di 25 metri s.l.m. Questo vino affina in acciaio. Il colore è rosso rubino profondo. Nella progressione nasale si svela lentamente donando effluvi di gelso, mora, grafite, macchia mediterranea e un leggero richiamo vanigliato. Al sorso è teso. La bocca è avvolta con decisione dal tannino. La freschezza che rigenera il sorso si associa ad un'acidità che tiene nel tempo. Buona lunghezza.

DOC Eoro Pachino, Saro 2022 – Rudinì

Nero d'Avola 100%

Capo Passero

L'azienda svolge la sua attività vitivinicola da circa 50 anni, a Pachino, in contrada Camporeale. A crearla è stato Saro Di Pietro, che ha acquistato nel 1972 i terreni e il palmento Rudinì dal conte Corrado Moncada di Paternò, puntando al rilancio il Nero d'Avola. Suo figlio, Giuseppe Di Pietro, assieme alla moglie Stefania, guidano l'azienda che dispone di 200 ettari di vigneti coltivati a nero d'Avola (che è anche il vitigno prevalente della DOC Eoro Pachino), chardonnay, inzolia, syrah e merlot. I terreni sabbiosi e salmastri sono situati ad altitudini trascurabili e sono soggetti ai venti caldi dello scirocco. Il nome di questo vino è un omaggio al fondatore. Affina 9 mesi in barrique di rovere francese. Il colore esprime note carminie. Al naso si annuncia sottile. All'olfatto emerge una nota floreale di viola e si affermano gli aromi di ciliegia croccante, susina, prugna e pepe nero. Richiami vegetali e marini, quasi salmastri, rappresentano altri aspetti del bouquet del vino. In bocca mostra buona pulizia e grande fattura. Entra deciso spostandosi sulle durezze. Buona trama tannica abbinata a freschezza e acidità significative.

DOC Eoro Riserva, Fontanelle 2016 – Curto

Nero d'Avola 100%

Capo Passero

Ci troviamo nel territorio di Ispica. La famiglia Curto coltiva vigneti, agrumi, mandorle, olive e fichi d'india dal 1670. Dal 1990 l'azienda si concentra maggiormente sull'attività vitivinicola sotto la direzione di Giovanbattista, padre di Francesca, attuale guida di Curto. L'azienda che utilizza il nero d'Avola, l'inzolia, il merlot, il syrah e il moscato, possiede 30 ettari di terreni di medio impasto tendente allo sciolto. In talune vigne il suolo è molto calcareo con tufo e marne, come nel caso di quella da cui proviene Fontanelle. Le altitudini sono di poche decine di metri. Questo vino, la cui prima annata è datata 1998, affina in barrique per un anno e mezzo. Il colore è rosso rubino con nuance granate. Al naso si esprime attraverso le note di frutta rossa e nera, prugna in particolare. La lavanda, il glicine e il bergamotto sono sentori preminenti. Noce moscata, anice stellato, mentolo ed eucalipto completano un corredo olfattivo complesso. In bocca regala spessore e intensità. Il tannino è ben integrato. Sapidità e persistenza segnano un profilo gustativo interessante.

DOC Faro, Obli 2021 – Enza La Fauci

Nerello Mascalese 60 %, Nocera 15%, Nerello Cappuccio 15% e Nero d'Avola 10%

Capo Peloro

Questo vino affina in barrique per un anno e mezzo e per almeno 3 mesi in bottiglia. Il colore è rosso carminio. Al naso è sinuoso giocando tra note di ciliegia sotto spirito, di sottobosco e sensazioni vegetali, soprattutto origano. Il sorso è tenace. Il tannino è vibrante e avvolge il cavo orale in maniera lunga e decisa, accompagnandosi ad una interessante freschezza e acidità. Buona persistenza.

DOC Mamertino, Giulio Cesare 2017 – Cambria

Nero d'Avola 60% e Nocera 40%

Capo Peloro

L'azienda di Furnari, località che si affaccia sulle Isole Eolie, nasce nel 1864 per mano di Matteo Cambria. Il nipote, omonimo di quest'ultimo, ha iniziato ad ampliare l'attività nel 1952 attraverso la gestione di terreni di altri proprietari terrieri della provincia di Messina. A metà degli anni '80, i figli di Matteo, Franco e Nino, iniziano un processo di modernizzazione dell'azienda. Dal 2009 decidono di puntare più decisamente sul Nocera, di cui producono, a partire dal 2017, un Rosé metodo classico millesimato. L'azienda detiene 35 ettari di terreni, di cui 20 vitati e 4 di uliveto, distribuiti in sei tenute di proprietà. I suoli sono contraddistinti da calcare, scisto e rocce vulcaniche. I vigneti si trovano ad altitudini tra 150 ai 350 metri s.l.m. I varietali adoperati sono: il suddetto nocera, il nero d'avola, il nerello mascalese e, come uve a bacca bianca, il catarratto lucido, l'inzolia, il grecanico e il grillo. I syrah e lo chardonnay vengono utilizzati in piccole quantità a scopo di sperimentazione. Questo vino, il cui nome fa riferimento alla passione per il Mamertino del politico e dittatore romano omonimo, nasce dalle uve coltivate a 160 metri s.l.m. in terreni di medio impasto tendente al calcareo. Affina per circa 14 mesi in botti di rovere francese di capacità variabile da 225 a 3.000 litri. Matura ulteriormente in bottiglia per 6 mesi. Il colore è rosso rubino lucente. Al naso è elegante. Si stagliano note di ciliegia matura e di gelsi neri. Affiora un caleidoscopio di spezie, dalla cannella ai chiodi di garofano e al ginepro, dal tabacco alla vaniglia. Si percepisce anche una nota marina. In bocca è morbido e strutturato, lungo e persistente. Ha volume e carattere. Il tannino è in equilibrio con le altre componenti. Riprende, per via retronasale, le spezie colte all'olfazione.

DOC Malvasia delle Lipari, Passito Biologico Settima Espressione 2020 – Punta Aria (Azienda Agricola Pollastri)

Malvasia di Lipari 95% e Corinto Nero 5%

Capo Passero

Ci troviamo nell'arcipelago delle Isole Eolie. Sull'isola di Vulcano, Francangelo Pollastri decide di dare vita, nei primi anni di questo millennio, ad un agriturismo con una vigna di 5 ettari, nei pressi dell'affascinante spiaggia nera di Cannitello. I terreni di origine vulcanica, costituiti da sabbie e rocce laviche, e il clima mediterraneo, caldo e segnato dal vento, costituiscono per Pollastri le condizioni perfette per esaltare la malvasia, vinificata nelle versioni secca o passita, anche come grappa. La dicitura "espressione" in etichetta si riferisce a quello che l'annata suggerisce al produttore. Questo vino affina in parte in barriques di rovere a media tostatura e in parte in acciaio. A questa fase segue l'assemblaggio finale. Il colore è giallo dorato pieno con sfumature ambrate. Al naso si denota un incipit centrato sul floreale della ginestra e del gelsomino. Poi, emergono sentori di frutta secca, arancia candita, rosmarino, timo e patenti note mielate. In bocca si presenta con pienezza e forza. Una scia sapida e una piacevole freschezza conducono il sorso, lungo e persistente, verso un finale gradevolmente e tenuemente ammandorlato.

DOC Marsala Superiore, Riserva Storica 20 anni – Vito Curatolo Arini

Grillo (in prevalenza), Catarratto e Inzolia, in percentuali variabili

Capo Passero

La tradizione vinicola di famiglia risale al 1875, quando Vito Curatolo Arini crea una cantina nella sua città natale, Marsala, nel fulcro dei vigneti di famiglia. Riferimento importante dell'azienda di produzione di vini a conduzione familiare più antica di Marsala è l'antico baglio. A guidare attualmente le attività sono gli esponenti della quinta generazione della famiglia, Roberto e Sergio, affiancati dai rispettivi figli Riccardo e Alexandra. Sono 100 gli ettari vitati distribuiti in tre differenti contesti territoriali, con suoli di vario genere. Nella zona del marsalese abbiamo i terreni sabbiosi e salmastri della costa e quelli argillosi e rossi dell'entroterra, ad altitudini che giungono fino a 500 metri s.l.m. In questo areale troviamo i vigneti del baglio Biesina – dove è stato creato anche un museo del vino -, quelli di Chirchiaro, impiantati a grillo, quelli di Camporeale, coltivati a zibibbo. Nel nisseno l'azienda produce da vigneti di nero d'Avola. Infine, sul versante nord dell'Etna, in Contrada Marchesa, a Passopisciaro (750 metri s.l.m.), su terreni dalla grande presenza di minerali, l'azienda ha avviato da pochi anni un progetto sul Nerello Mascalese. I vitigni coltivati, oltre a quelli già ricordati, sono il grillo, il catarratto, l'inzolia, lo chardonnay, il syrah e il merlot. Questo vino sosta per almeno 20 anni in fusti di rovere di Slavonia e barriques francesi. Il colore è ambrato, brillante e consistente. In bocca schiude aromi di frutta candita, in prevalenza di albicocca. All'olfatto emerge il sentore salmastro dovuto alla vicinanza del mare. Il carattere mediterraneo dipinge sensazioni di capperi e datteri. Si avvertono note di caramello e di mandorle amare. Le spezie hanno le sfumature del tabacco biondo, del cioccolato bianco e della vaniglia. In bocca si mostra morbido e caratterizzato da una buona sapidità. Il sorso è avvolgente e ben bilanciato. Fresco e minerale, mostra una buona dote tannica e un finale gradevolmente ammandorlato.

Nel corso dell'evento è stata annunciata la data della Guida ai vini di Sicilia 2025 AIS, che si terrà il 25 gennaio 2025 a Ragusa. Sono intervenuti il presidente AIS Sicilia Alessandro Baldacchino; la vice-presidente AIS Sicilia Mariagrazia Barbagallo; il responsabile dei degustatori Ufficiali AIS Sicilia Luigi Salvo; il miglior sommelier d'Italia 2021 – Premio Trentodoc Stefano Berzi; l'enologo di Curto e Cambria (e altre cantine) Vito Giovinco; la titolare dell'omonima cantina Enza La Fauci; uno dei proprietari della cantina Camisuli Gianluca Cammisuli; Angelo Paternò e la figlia Marilina di Cantina Marilina.

di Gianmaria Tesei
