

Primo Piano

Guida ai Vini di Sicilia 2025 AIS. Le “Gemme del Sud” in una masterclass

di: Gianmaria Tesei

31 gennaio 2025



Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia. Insieme protagoniste in una delle sei masterclass che hanno caratterizzato la tre giorni della presentazione della Guida ai Vini di Sicilia 2025 di AIS (Associazione Italiana Sommelier).

Ragusa ha fatto da proscenio all'evento, tenutosi all' hotel Poggio Del Sole dal 24 al 26 gennaio. Un programma composto da banchi d'assaggio, degustazioni guidate, visite in cantina e premiazioni, ha permesso di apprezzare le referenze di oltre 100 cantine e scoprire le selezioni di vini siciliani contenute nella Guida AIS.

Le regioni del sud Italia hanno fatto sentire la loro voce il 25 gennaio nel corso della masterclass Gemme di Vitae: viaggio tra Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia. Le “Gemme di Vitae” sono i vini che hanno ricevuto da AIS una valutazione, espressa in centesimi, maggiore o uguale a 94, certificando quindi una qualità significativa dei vini. Ha accolto gli ospiti un pool di sommelier AIS, tra i quali il presidente AIS Sicilia Francesco Baldacchino, il responsabile nazionale Guida Vitae AIS Italia Nicola Bonera, il presidente AIS Piemonte Mauro Carosso, il presidente AIS Campania Tommaso Luongo, il delegato AIS Murgia e Miglior Sommelier di Puglia 2024 Angelo Loreto e il delegato AIS Ragusa Fabio Gulino.

La masterclass

Brut Metodo Classico RN (Riserva Nobile) 2019 – D’Arapri

Bombino Bianco 100%, 36 mesi sui lieviti

Si parte dalla Puglia, per l'esattezza da San Severo, in provincia di Foggia, con l'azienda che fa da traino all'attività spumantistica della Daunia. Tre amici uniti dalla passione per il jazz e per il vino, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (le prime lettere dei loro cognomi compongono il brand dell'azienda), decidono di dare risalto, attraverso vini mossi, al vitigno autoctono della Capitanata, ossia il "Bombino bianco". Così, nasce nel 1979 D'Arapri, e punta, soprattutto, sulla spumantizzazione del varietale, che tradizione vuole sia stato portato in Puglia nel 1200 dai Cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa. L'azienda dispone di 14 ettari vitati, collocati tra gli 80 e i 100 metri s.l.m., in leggera pendenza, in un territorio circondato dai monti della Majella e dal Promontorio del Gargano. Il terreno è calcareo-argilloso con presenza di limo e sabbia. Questo Brut, che viene prodotto solo nelle annate migliori, fermenta in legno per 36 mesi sui lieviti, nelle gallerie ipogee delle cantine. Il colore è giallo paglierino con nuance dorate. Il perlage è costante e fine. Al naso si identificano sentori di agrume, ananas e banana, e leggere sensazioni iodate. Crosta di pane, note di pasticceria, di speziatura vanigliata, di cioccolato bianco e burro si esprimono con vigore. La bocca avverte immediatamente una sferzata acida che si coniuga con avvolgenza e cremosità piacevoli. Buone lunghezze e freschezza accompagnano ritorni sapidi e agrumati.

Calabria IGT, Efeso 2023 – Librandi

Mantonico 100%

Il rapporto familiare con il mondo del vino dei Librandi procede da tre generazioni. A fondare l'azienda è stato Raffaele Librandi, mentre a guidarla fino al 2012, i fratelli Antonio e Nicodemo Librandi. Oggi, gestiscono l'azienda, Raffaele, Paolo, Francesco, Teresa, Walter e Daniela Librandi. L'azienda di Cirò Marina (Crotona) inizia la sua produzione dal 1953, utilizzando il greco e il gaglioppo, provenienti da terreni ubicati nella zona dell'attuale DOC Cirò. Il Cirò Rosso riserva Classico Superiore, Duca Sanfelice, diventa ben presto rappresentativo di un'azienda che si compone di 6 tenute, 232 ettari di vigneto e 80 ettari di uliveto. Gli appezzamenti, situati tra i 5 e i 100 metri s.l.m., sono caratterizzati da suoli argillosi, calcarei con sedimenti di arenaria. Nel panorama produttivo di Librandi troviamo anche il mantonico bianco, vitigno tipicamente impiantato nella Locride e in passato a rischio di estinzione, che è alla base dell'Efeso in degustazione. Questo vino affina sui lieviti per 6 mesi in barrique di Allier, permanendo in bottiglia ulteriori 6 mesi. Il colore è giallo paglierino che vira verso il dorato. Al naso accoglie subito con sensazioni di pesca bianca e di frutta gialla matura. Si affacciano sentori di erbe, quali salvia e rosmarino, e sentori di scorza di limone. In bocca colpisce per la rotondità gustativa, la cremosità e per l'affiorare di note saline. Ritorni fruttati confermano una gradevole persistenza, con un finale leggermente ammandorlato.

DOC Irpinia Bianco, Grande Cuvée Luigi Moio 2022 – Quintodecimo

Greco 40%, Fiano 40% e Falanghina 20%

La storia dell'azienda campana risale al 2001, quando Luigi Moio e la moglie Laura fondano Quintodecimo. Ma Luigi ha un legame più antico con il mondo del vino. Questi, infatti, cresce nell'azienda vitivinicola del padre Michele, noto produttore campano che, negli anni '50, diede vita al rilancio del Falerno, uno tra i vini più amati dagli antichi romani. Gli studi di enologia e gli approfondimenti in Borgogna, che hanno fatto crescere in Luigi l'apprezzamento per la visione francese del vino, sono stati gli altri elementi concorrenti alla nascita di Quintodecimo. La continua ricorrenza in natura del numero "5" (ad esempio: il fiore della vite ha cinque sepal) è alla base del nome dell'azienda, che si trova in Irpinia e circondata da una natura boschiva e verdeggianti. I vigneti, 23 ettari circa, con suoli argillosi e vulcanici – in qualche caso anche calcarei – giacciono su terreni con pendenza del 25%. Questo vino fermenta per il 60% in barriques nuove di rovere francese e, per la restante parte, in acciaio inox. Affina per otto mesi sui lieviti, di cui sei dopo l'assemblaggio dei tre vini mono-varietali. Matura almeno altri due anni in bottiglia. Il colore è giallo paglia, con sfumature verdoline. All'olfazione questo vino gioca tra sentori balsamici, di frutta matura, soprattutto di pesche gialle, di spezie e clorofilla, con tenui accenni di macchia mediterranea. Si evidenziano anche un aroma agrumato di bergamotto e sensazioni di frutta secca. Lievi note minerali e saline completano il bouquet. Al sorso si presenta con una sferzata vibrante. Dinamico e fresco, regala eleganza, mostrando una buona coerenza naso-bocca e una buona lunghezza.

DOP Terre di Cosenza (sottozona Colline del Crati Riserva), Terraccia 2022 – Serracavallo

Magliocco Dolce 90% e Cabernet Sauvignon 10%

Il nostro viaggio enoico ci riporta nuovamente in Calabria, per esattezza in contrada Serracavallo, nel comune di Bisignano (Cosenza). Per Serracavallo si potrebbe dire: da un Demetrio all'altro. Infatti, il primo a sviluppare l'attività vitivinicola è il farmacista Demetrio Bugliari, intorno al 1930. Ma è suo nipote, Demetrio Stancati, che imprime una svolta significativa dal 1995, modernizzando e accrescendo l'azienda. La produzione si giova, odiernamente, di 30 ettari vitati che regalano uve bianche (pecorello, chardonnay, riesling, greco bianco) e rosse (magliocco dolce, brettio, greco nero, cabernet sauvignon, sangiovese, merlot). L'azienda, che si trova a 600 metri s.l.m., con terreni composti da sabbione granitico, è attiva su ulteriori 20 ettari, dedicati per una buona parte all'olivicoltura. La sottozona vincola delle Colline del Crati, che definisce questa referenza, è una delle più importanti della Calabria. Questo vino fermenta in legno e matura 18 mesi in barriques di rovere francese e americano, maturando, ulteriormente per almeno 6 mesi in bottiglia. Il colore è rosso intenso e profondo con tessitura fitta. All'olfatto gelso nero, prugne, marmellata di more, incenso, tabacco, cuoio e note di caffè. Il balsamico è presente, assumendo i contorni del mentolato. All'assaggio è teso e caldo, sviluppano poi una sua morbidezza che allunga verso il finale, concedendo le tinte gustative dello sciroppo di frutta sotto spirito.

DOC Sicilia 2021, Vi Veri 2021 – Casa Grazia

Cabernet Sauvignon 100%

Siamo in Sicilia, a Contrada Passo di Piazza, a Gela (Caltanissetta). Si tratta di un'azienda di grande interesse come illustrato in questo articolo. Come hanno spiegato **Martina Casciana Brunetti**, hospitality manager e sommelier dell'azienda Casa Grazia, e **Tonino Guzzo**, enologo della cantina, nel 2016 l'azienda ha acquisito un podere vitato a cabernet sauvignon e moscato. È stata la fondatrice e proprietaria Grazia Di Francesco a volere puntare su questo vitigno ottenendo ottimi risultati, nonostante le perplessità iniziali dello stesso Guzzo, che, in passato aveva contribuito al successo del cabernet targato Tasca. Proprio questo vino ha ottenuto, in questa manifestazione, un importante premio (vedi articolo qui). Questo vino ha come zona di produzione Contrada Passo di Piazza, a nord della Riserva Naturale del Lago Biviere. In questo contesto, ad altitudini non particolarmente significative, il terreno è di medio impasto tendente al sabbioso. Il vino affina per un anno in barrique di rovere francese e per almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino dalla trama fitta con tenui tinte granate. Al naso emergono sentori di frutta rossa, soprattutto mora e susine, nonché le tipiche note del vitigno, ossia foglie di pomodoro e peperone verde. Si percepiscono sensazioni agrumate di mandarino e chinotto e aromi di liquirizia, caffè tostato e cioccolato. In bocca si denota una buona setosità del tannino che è in equilibrio con un'acidità interessante. Caldo, morbido e lungo, evidenzia una gradevole coerenza gusto-olfattiva

DOCG Taurasi, Vigna Carrani 2020 – Tenuta Madre

Aglianico 100%

Ritorna protagonista la Campania con una cantina di Montefalcione (Avellino), in Irpinia. Il nome dell'azienda viene dall'unione delle prime lettere dei due titolari, i coniugi Marianna Mazzariello e Adriano Tartaglia e il logo rappresenta la forma esagonale della loro proprietà. I due sposi, di ritorno dagli studi, compiuti lontano dalla loro terra natia, decidono di occuparsi della proprietà di famiglia, la Country House Bellavigna, e del vigneto, con la prima produzione datata 2019. La tenuta, che passa in poco tempo da 2 a 6 ettari, si trova in Contrada Carrani e in Contrada Folette, adagiata, tra i 420 e i 450 metri s.l.m., su terreni sciolti e ricchi di calcare con marne e argille in superficie. La produzione poggia su due vini: DOCG Fiano di Avellino "I sognatori" e il vino in assaggio in questa masterclass. Quest'ultimo è un cru che deriva da un ettaro di Aglianico a 420 metri di altitudine, su un terreno franco, argilloso, sabbioso. Questo vino affina in barrique di rovere francese per un anno e mezzo, proseguendo per un anno in acciaio inox, affinando ulteriormente per otto mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino profondo. Il naso coglie aromi floreali e di piccoli frutti rossi, in particolar modo marasca e frutta matura. Ben presenti i sentori di spezie, soprattutto pepe nero, liquirizia e cannella e anche di tabacco. Gli aromi balsamici ricordano soprattutto la menta. In bocca manifesta avvolgenza e una dotazione tannica significativa ma raffinata. Potente ed elegante, con una buona acidità, si allunga piacevolmente.

DOC Sicilia, Duca Enrico 2020 – Duca di Salaparuta

Nero d'Avola 100%

L'azienda ha una storia di successi lunga 200 anni, celebrati nel 2024, come raccontato in questo nostro articolo. Duca Enrico, come ribadito da Irene Taormina, trade activation manager e Brand Ambassador della cantina, costituisce un rinomato vessillo dell'azienda e della produzione vinicola siciliana, sin dal suo esordio, avvenuto nel 1984, grazie ad un'intuizione dell'enologo piemontese Franco Giacosa. Deve il suo nome ad una delle figure più illustri dell'azienda, ma, soprattutto, dell'enologia sicula e non solo. Attualmente questo vino origina dalle uve di Tenuta Suor Marchesa (Riesi, Butera), un appezzamento di 4,9 ettari vitati, collocati in una zona collinare, a 340 a 350 metri s.l.m. Il suolo è argilloso a reazione sub-alcalino, con presenza di calcare attivo molto alta e basso contenuto di sostanza organica. Il "Duca" affina in barrique di rovere con grana fine, di primo e di secondo passaggio per 14-18 mesi. Matura successivamente per 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Il colore è rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, con leggeri contorni violacei. Al naso è variegato e attraente con sensazioni di frutta rossa, quale ciliegia e amarena, e aromi di sottobosco. Si avvertono anche sentori di arancia rossa e tenuemente salmastri, nonché note di vaniglia, grafite, cioccolato e cuoio. In bocca regala freschezza e avvolgenza. I tannini raffinati e, al tempo stesso, tenaci son ben integrati per un vino lungo, profondo e armonico, con un finale che richiama il fruttato.

DOCG Aglianico del Vulture Superiore, Eleano 2019 – Tenuta Eleano

Aglianico del Vulture 100%

La nostra nuova meta del vino è, in questo caso, la Basilicata. Ci troviamo a Ripacandida (Potenza). Rino Grieco e Nino Calice, innamorati dell'Aglianico del Vulture, creano Eleano nel 1991. Francesca Grieco e Alfredo Cordisco, attuali guide della cantina, proseguono nell'esaltare i frutti dei 15 ettari di vigneto, siti a "Pian dell'Altare", tra le zone più note per la produzione di vini di qualità della regione. I terreni, ubicati a 600 metri s.l.m., hanno suoli vulcanici e minerali. L'azienda utilizza il moscato e la malvasia bianca, rispettivamente per due vini rinomati, ossia Ambra e Fedra. L'aglianico del Vulture è protagonista per 5 vini differenti, ossia il rosato Arianna, l'aromatizzato alle erbe Ippocrate, i rossi Dioniso, Teseo e, infine, l'Eleano. I nomi, come evidente, sono tutti storici o mitologici e legati all'antica cultura greca che qui ha dato tanto. Questo vino affina in acciaio. Successivamente matura in barriques di rovere francese per 2 anni e per almeno un anno in bottiglia. Il colore è rosso rubino con nuance tra il purpureo e il granato. All'olfatto mostra sentori di viola, rosa e piccoli frutti rossi, soprattutto mora di gelso. Balsamico, appare quasi con aromi rocciosi, con speziature che oscillano tra cacao, liquirizia e tabacco. Al sorso si presenta con un tannino immediato e vivace, caldo e, successivamente, morbido, con una persistenza significativa.

DOC Aglianico del Vulture, Il Sigillo 2018 – Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture 100%

Siamo ancora in Basilicata, a Rionero in Vulture (Potenza), dove Gerardo Giuratrabocchetti, molto legato alla famiglia e al nonno, sceglie di continuare l'attività vitivinicola dell'avo, con il fondamentale sostegno della moglie Marcella. Così, nel 1998, Gerardo fonda l'azienda, approfondendo, grazie al Professor Luigi Moio, la conoscenza delle potenzialità dell'aglianico. Gerardo, uomo di poliedrica cultura (tanto da ricevere il Titolo di Accademico Aggregato dell'Accademia dei Georgofili di Firenze nel 2004), si è speso nella valorizzazione di questo vitigno ottenendo numerosi incarichi e riconoscimenti. Si è anche occupato di coltivare altri 40 vitigni storici, per recuperare il germoplasma lucano. La proprietà si compone di 7 tenute per un ammontare di 40 ettari che si distendono nelle contrade più note dell'area del Vulture: Rionero, Maschito, Barile, Ripacandida e Ginestra. Caratteristica aziendale è anche la presenza di alcune vigne ultracentenarie. I terreni, ubicati tra i 400 e i 600 metri s.l.m., hanno composizioni differenti, essendo sabbiosi, argillosi, pozzolanici e di medio impasto. Ad accomunarli è uno strato di tufo vulcanico nel sottosuolo. Questo vino affina in barrique e tonneaux di rovere francese, collocati in grotte naturali di tufo vulcanico, per almeno due anni. Segue un anno in bottiglia. Il colore è rosso rubino con nuance granate. Al naso si presenta con sentori di prugna, amarena, more e gelso. Emergono anche l'agrumato e la confettura, così come la speziatura di cioccolato fondente, pepe nero, cannella, liquirizia e vaniglia. Lievi accenni mentolati. In bocca abbina buona morbidezza a una certa freschezza e sapidità. Il sorso rievoca, in retronasale, il frutto e le spezie colte all'olfatto, allungandosi verso un finale dolce e persistente.

DOC Gioia del Colle, Primitivo Riserva 2019 – Polvanera

Primitivo 100%

Chiusura della degustazione con la Puglia. Filippo Cassano fonda la sua cantina nel 2003, giovandosi dell'esperienza vitivinicola del padre Vincenzo, nella zona compresa tra Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle (Bari). L'azienda si estende, ad altitudini medie comprese tra i 300 e i 450 metri, per circa 100 ettari, impiantati a primitivo, aleatico, aglianico, minutolo, moscato, falanghina, marchione e bianco d'Alessano. Le età dei vigneti, così come le tipologie di terreni, sono variegata e offrono quindi espressioni differenti dei medesimi vitigni. Tra le peculiarità dell'azienda si segnalano la cantina ipogea, scavata per 8 metri nella roccia calcarea, e la masseria del 1820, utilizzata per attività recettiva. In passato, questa struttura veniva adoperata per produrre carbone. I Cassano, per questo motivo, venivano soprannominati con il nome pugliese "polvagnor", ossia polvere nera, che viene contratto da Filippo in "polvanera", creando così il brand aziendale. Questo vino trae origine da vigne dai suoli rossi ferrosi con roccia calcarea sottostante. Le piante hanno circa 80 anni. Affina per 24 mesi in acciaio e ulteriori 24 in bottiglia. Il colore è rosso rubino con trama molto fitta. All'olfatto colpiscono aromi di prugna e mirtillo, erbacei e di confettura. Si palesano anche sentori di alloro macerato, lievemente balsamici, di pepe rosa, di tabacco e cioccolato. In bocca è corposo, morbido, con tannini ben gestiti che conducono a un finale persistente e interessante.

Link del programma dell'evento: <https://www.aissicilia.com/in-evidenza/arriva-la-guida-ai-vini-di-sicilia-2025/>
di Gianmaria Tesei
