

In evidenza

Per vigne con la blogger

di: G. Monteleone

16 giugno 2016



Quello dei blog è il fenomeno social del nuovo millennio. L'etere è popolato da fashion, food, travel e wine blogger e chi più ne ha più ne metta! Non accenneremo qui, adesso, alla loro importanza strategica, soprattutto di quelli esteri. Possiamo però dirvi che a questo segmento dedicheremo d'ora in poi massima attenzione.

Recentemente, a noi di Wineinsicily.com è toccata un'abile Travel Blogger, Elisa Lorenz, tedesca, architetto e viaggiatrice per passione. Così come per altri suoi colleghi, Elisa è coccolata e presa in serissima considerazione da player di una certa importanza, che per adesso non possiamo citare.

Quindi, subito il fascino della nostra bella isola, Elisa ha deciso di esplorare l'isola a 360 gradi. Come rinunciare, allora, ad un giro per cantine? E così in una calda mattinata di fine primavera – decisamente troppo calda per la nostra ospite – abbiamo accompagnato la nostra ospite per addentrarci nel cuore della campagna siciliana. Tra colori, profumi ed inversioni ad "u", abbiamo iniziato dal territorio di Camporeale con un focus su "Porta del Vento" e "Principi di Spadafora".

Porta del Vento

Questa piccola cantina, abbarbicata in una collina che domina le valli circostanti, è condotta da Marco Sferlazzo, farmacista con la passione del vino. Ed è lo stesso Marco a mostrarci le vigne vecchie e nuove di questo panoramichissimo angolo di Sicilia. Catarratto, Perricone e Nero d'Avola, queste le uve coltivate con passione lungo i dolci pendii collinari, ad un'altitudine di 600 metri. Ma non sono solo la geografia del territorio, con il suo terreno sabbioso, il "gioco" dei venti e le forti escursioni termiche a rendere unico il vino prodotto in questa vallata. L'assenza di prodotti di sintesi e il rispetto per la natura conferiscono tanta personalità e bevibilità. Una filosofia premiata da numerosi buyers dedicati ai cosiddetti vini naturali.

Il tour per i 14 ettari della tenuta prosegue in cantina: Porta del Vento, Saray, Maqué e, soprattutto Mira, la bolla 100% Catarratto che non vuole essere un metodo classico, e che mantiene forti e riconoscibili le caratteristiche di questo antico vigneto. Assaggiare dalla vasca, poi, è un privilegio oltre che una bella soddisfazione.

Dopo un perfetto pranzo in stile contadino, condito con un olio extravergine d'oliva difficile da dimenticare, salutiamo Marco, e dopo un ultimo scatto ci dirigiamo alla volta delle cantine dei Principi di Spatafora, nostra prossima tappa.

Principi di Spadafora

Ad accoglierci è il principe in persona, **Francesco Spatafora**. Lo fa con entusiasmo e cortesia, nonostante sia appena rientrato da un viaggio in giro per L'Europa. Tra Camporeale ed Alcamo, 95 gli ettari vitati a Merlot, Nero d'Avola, Syrah, Grillo, Catarratto e Cabernet, per 220.000 bottiglie l'anno di produzione, inframezzati da un delizioso borgo, un giardino rigoglioso e una bella piscina tra i vigneti.

Tra i vini, spiccano soprattutto i rossi, tutti assaggiati dalla vasca. Colpisce il **"Sole dei Padri"**, un Syrah in purezza, un vino morbido e potente; e lo **"Schiutto – Nero d'Avola"**, un'etichetta di grande personalità. Davvero notevoli.

Una chicca introvabile il **"Semplicemente Noi"**, un grillo tra il giallo oro e l' "orange", un vino creato per un'occasione molto speciale. Ci è stato offerto nel salotto la cui vetrata protesa sulle vigne regala una vista fantastica della proprietà. Dimenticatelo, non lo avrete mai.

Rientro

Elisa l'abbiamo persa qui, tra le campagne verdi e gialle e con la macchina fotografica in mano. Aspettiamo di leggerla sul suo blog, delle sulle note di viaggio, delle sue impressioni sull'ospitalità siciliana. Bon Voyage, anzi, Aufwiedersehen!

Blog: Take an Adventure

Writer: Elisa Lorenz

Wineinsicily.com per i blogger

Contattateci all'indirizzo: info@wineinsicily.com