

Vini

Il Catarratto val bene una DOCG, ovvero, cena di una notte di inizio estate

di: Giulia Monteleone

27 giugno 2016



In fuga da una afosa e trafficata Palermo alla volta di Camporeale. Lungo il percorso le case si diradano, il rumore dei clacson lascia posto al canto delle cicale, il sole tramonta colorando di rosa le colline punteggiate da vigne antiche. Una strada di campagna le attraversa arrivando al suggestivo casale della famiglia Alessandro.

La Festa. Tanti gli amici riuniti per degustare il **"Catarratto – Vigna di Mandranova"** in uno speciale evento celebrativo. *"Il Catarratto è un vitigno autoctono, forte, resistente alla peronospora"* dice Nino Alessandro. *"Le uve sono quelle vigna di Mandranova, una vigna che si inerpica sulla collina raggiungendo oltre i 600 metri di altitudine"*. Continua: *"ci siamo accorti qualche anno fa come la forte escursione termica, il gioco dei venti, il terreno argilloso, rendono speciale la produzione di questo fazzoletto di terra; e per valorizzarla abbiamo scelto di investire in tecnologie e in capitale umano. Volevamo creare un vino speciale, a tiratura limitata"*. Sono, infatti, 4.000 le bottiglie prodotte, in mente c'è un modello elegante con un varietale finemente fruttato e una mineralità capace di esprimere il territorio. Sullo sfondo, la regia di Carlo Ferrini.

"Crediamo in questo vitigno" aggiunge Nino *"...e ho un desiderio: quello di coinvolgere gli altri produttori della zona per la creazione di una DOCG che tuteli il Catarratto di Camporeale. Ha delle caratteristiche uniche"* incalza *"legate al microclima di queste colline. E' un vitigno che deve essere prodotto in zone vocate, così come avviene per il carricante, e protetto"*.

Ed a proposito di Carricante, sembra che i confini della proprietà della famiglia Alessandro si stiano ampliando: a **Mazara del Vallo** con nuovi 50 ettari e a **Castiglione di Sicilia** con altri 5. Quindi, Zibibbo e Perricone sul primo fronte, Carricante e Nerello sul secondo, vivo entusiasmo e scommessa sui grandi autoctoni siciliani.

L'assaggio. Il **Catarratto – Vigna di Mandranova 2015** è un bianco fresco, floreale, con una leggera nota di spezie che si sposa perfettamente con l'antipasto di mare preparato dalla brigata del **Palazzaccio**, in trasferta da Castelbuono. Il breve contatto con le fecce grosse gli conferisce note complesse di crema di pasticceria. Al palato è solido, pieno, anche pungente; lo accompagna una freschezza che lo snellisce non poco. Quasi croccante nel finale per integrità.

L'amicizia con lo chef Giuseppe Migliazzo ci sembra una bella cosa, soprattutto dopo aver assaggiato i ravioli al ripieno di tenerumi e l'agnello alle erbe madonite. *"Sono grande amico di Anna Alessandro e del marito, qualche mese fa qui in cantina dopo un paio di bicchieri ci siamo detti: perché non organizzare un evento? E così eccoci qui, con un menù che valorizza e che si sposa con le tre diverse annate di Kaid"*. Chiude la torta al cioccolato e mandorle con gelato ai frutti rossi e crema inglese servita con una vendemmia tardiva dolce del Kaid.

Accade il 24 Giugno in una magica cena di una notte di inizio estate.