

In evidenza Ristoranti

Il vino di Ciccio Sultano, il Duomo e Ragusa Ibla

di: Francesco Pensavecchio

13 settembre 2016



Premessa

Per i gourmet, al ristorante, il vino è una presenza necessaria, una indispensabile tessera del mosaico. Non c'è...? Fine della storia. **No vino, no party.** Non si siedono nemmeno, e – se costretti dalle circostanze – è guerra per almeno lustro: non torneranno e racconteranno agli amici e colleghi della delusione. Basterà una strana smorfia mista a un omertoso silenzio per demotivare chiunque.

I ristoratori, quelli bravi, lo sanno bene e quindi ci lavorano, qualcuno con autentica soddisfazione.

Viaggiano, vanno a visitare i viticoltori, scambiano qualche opinione, coltivano l'amicizia, pranzano assieme il lunedì quando il locale è chiuso. Portano una bottiglia. Comprano il vino direttamente. Con dispendio di energie, denaro e tempo libero.

La carta vini



Non esiste lo "stellato" senza una bella carta vini. Semplicemente non c'è. E' un fatto senza teorie e senza logiche contorte. Dunque, cosa chiede un cliente appassionato di vino a un bravo al ristorante? Non poco. La "collezione" di etichette deve essere ampia, sfaccettata, territorialmente rappresentativa, preziosa, conosciuta, vissuta, abbinata, "divertente". Vuol dire che non si deve bere per dissetare, ma si deve stuzzicare l'ospite. Deve essere "democratica", anche il neofita deve trovare una proposta a un prezzo accessibile. E non deve essere "stantia" e cioè, cito il mio amico Beppe: *"non provare a rifilarmi vino che non vendi da tre stagioni, quello di finta annata che non invecchia nemmeno se lo surgeli e che ormai è decrepito per non dire marcio!"*. Infine, una nota "conservazione" e sul "servizio". Dove e come si conserva il vino? Nella cambusa con le patate ancora nel cartone, o peggio in un frigo all'ingresso, quello in comodato della birra, magari insieme al chinotto? C'è uno spazio a temperatura costante, controllata, senza luce, al riparo da cattivi odori e detergenti? I bicchieri? Sono adatti, o ce n'è uno per tutti i vini, quello grande per l'acqua e quello piccolo per il vino? Non devo rispondere.

Il caveau e la "caccia al tesoro"



Fatta questa premessa è mia intenzione raccontare della mia ultima esperienza al Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa Ibla. Quando, una volta tanto, è possibile fare un percorso al contrario: scegliere prima la bottiglia di vino prima ancora della comanda. Le regole lo sconsigliano, è il cibo che comanda. Sempre. Prima c'è il piatto, poi il vino che lo esalta massimamente. Insomma, per farla breve, mi tuffo con Ciccio in una caccia al tesoro nella sua cantina. Scavando, qualcosa di bello verrà fuori. Accedo al caveau da una porticina insospettabile. Mi devo chinare, scendo strette e ripide scale, il freddo inizia a pizzicare subito. L'occhio scivola sul tavolino del primo ambiente. Sassicaia 2009 insieme a un Cometa 2000 di Planeta. Le bottiglie hanno quasi tutte una pellicola in cellophane per evitare che l'etichetta si rovini. Il cliente la troverà, con sua grande gioia, immacolata al momento di stapparla. Gli scaffali sono a ridosso della pietra. Mi arrovello su Bulles de Roche di Thierry Germain e Michel Chevré; una Jeroboam di Pol Roger del 2000, un Dom Ruinart Rosé 1990. Due metri più in là, un quadretto con una mappa della Germania. Fronte opposto, due cassette in legno con Richebourg e Corton di Romanée Conti (rispettivamente, mille; e seicentocinquanta sacchi). Bolle, non manca Steinbruck e nemmeno un Clos D'Ambonnay 1996 di Krug, per stapparlo occorrono quattromila euro. Cinque rossi all'angolo: Petrus e Romanée St. Vivant 2001 di Hudelot-Noellat a fianco. Il Grand Echezeaux di D'Eugenie. Chateau Talbot 2001 a onestissimi 85 euro. Chateau Haut Brion, una mia passione, annata 2001. Ecco il Sauvignon Cloudy Bay 2015. C'è anche l'SP68 2014 di Arianna Occipinti, una magnum di A'Puddara 2009 di Fessina e Guardiola 2013 di Passopisciaro-Franchetti. In un angolo opposto intravedo di Ernst Loosen, Mosella, l'Erdener Treppchen Kabinett 2009, e già sogno quella croccante freschezza in una nuvola di morbidi, ipnotici profumi. Il Riesling Trocken 2012 di Clemens Busch, visualizzo l'acqua cheta, la rocca e il vigneto di Marienburg di Pünderich. E il generoso Loibner Riesling Smaragd 2007 di Knoll, chi ha visto il Danubio e la Wachau capirà. L'occhio si sposta su un Mersault, il 1er Cru Genevrières 2010 di Coche Dury.



Torno con i piedi per terra, verticale di Masseto. Sotto magnum di Avignonesi. Sopra il Trebbiano di Valentini. Su una mensola c'è Tasca d'Almerita. Il Rosso del Conte 1988 e lo Chardonnay Botritis Cinerea 1991 si appoggiano al Barolo di Bartolo Mascarello, non lo tocco o rovino l'equilibrio. Cassetta mista con Borgogno e Corvo Rosso 1968, Ventennale di De Bartoli e altro Bartolo Mascarello 2009. Sgarzon Teroldego 2013 della Foradori è un passo oltre, con cassetta in legno sulla ghiaia. Ornellaia 2011. Sequenza di Verticale di Tignanello, Gschleier di Giran, Alnus 2013 dei Custodi dell'Etna e Vinujancu dei Vigneri di Salvo Foti. Pazzesca la verticale di De Bartoli – Riserva 1903, 1904, 1938. Senza prezzo. In un anfratto vicino, verticale di Cerasuolo di Vittoria di Gulfi e Tané 2002 di Valle dell'Acate. Poi, Benanti con uno dei miei preferiti, il Rovittello 2011 e il Serra della Contessa, sempre 2011. Angolo magnum: Feudo 2012 di Girolamo Russo, Rosso del Conte 2008 e l'altoatesino Falkenstein Riesling 2011. Vigna Barbagalli, Duca Enrico e Deliella di Feudo Principi di Butera sono ad un fianco. E per finire, serve qualcosa di luminoso, come uno Château D'Yquem del 1988, un Porto Vintage 1998 di Graham o un Passito di Malvasia delle Lipari 2008 di Hauner.

Il Menù

Torno al tavolo. Il set prescelto è curato da Gabriella Cicero e dal sommelier Paolo Belluardo. Par condicio, abbiamo deciso di escludere la Sicilia; sarebbe la scelta migliore per abbinamento e coerenza, ma una volta tanto e potendolo fare è bello giocare una partita all'estero. La sicilianità è nei piatti e non ci sono regole precise. La cucina di Ciccio Sultano è un "fusion autentico", così come lo è l'isola nella sua storia.



L'aperitivo è una faccenda complessa, il menù cocktail è classico ma strizza l'occhio verso la mixology. Passo e apro secco con il Blanc de Noirs s.a. di Steinbrück. Nel mentre, arriva uno spada affumicato con insalata di zucherino di Paceco e pistacchio; un'oliva farcita al finto nocciolo; lo scampo mediterraneo con i suoi coralli e salsa ai fichi d'India e un... "volevo esser fritto", un cannolo di ricotta vaccina con Gambero rosso di Mazara e caviale Oscetra. Si insiste sulla preview e navigo a vista: "Mareterra" è una zuppina strappalacrime di ricotta vaccina, ricci crudi, succo di senapone, gamberi sabbiati e cialdine al nero; la accompagna una ventresca di cernia, anguria, caffè e Martini Extra Dry.

Breve pausa e cambio di scenario: Ruppertsberger Riesling 2014 di Bürklin-Wolf, è il volano di una Triglia rossa di scoglio farcita di chinotto con zuppa alla mandorla; insalata di mare tiepida, tenerumi, arancia e tuma di bufala.

IMG_8843

Altra pausa e cambio vino: Bourgogne Vezelay "Les Saulniers" 2014 di Domaine de la Cadette con ostrica a beccafico e insalata liquida al limone; un primo, i Paccheri "Fuori Norma". E' un piatto monumentale per impatto visivo e per complessità. E un piccolo giochino a seguire: l' "Azzurro di Mare Omega 3", dei golosi trancetti di pesce azzurro.

Pausa con intermezzo, un gelato di tartufo scorzone di Palazzolo Acreide e cambio vino con un Côte du Rhône Villages, Vinsobres "Les Hautes de Gramenon" 2001 di Domaine De Gramenon. Arriva l'Agnello in crosta araba, fagiolo Cosaruciario e caffè Colombia Moak.



Cambio vino, verso la dolcezza: il Sauternes "Castelnau" 2009 di Domaine de Suduiraut accompagna "Sichilia" un delizioso dessert al limone, molto territoriale. Quello che seguirà dopo, i cosiddetti Petit Fours, valgono da soli il viaggio.

Del servizio, curato dalla maîtresse Gabriella Cicero, colpisce la calma e l'eleganza del muoversi. E' stata premiata nel 2015 come miglior servizio da Gambero Rosso. A Ciccio Sultano, al fin della partita e oltre la deliziosa esperienza, non posso che fargli i migliori complimenti per le scelte e la dedizione verso la cantina. Regole tutte rispettate. Complimenti vivissimi. Per me è stato un privilegio.

Leggi la carta vini integrale la potete trovare qui, sul sito, in formato pdf.

(NOTA: numerosi i menù degustazione disponibili; il menù caleidoscopio "Movimento" costa 190 euro vini inclusi; il lunch menù da quattro portate 45 euro. I menu degustazione sono serviti all'insieme del tavolo)

Ristorante Duomo – Ciccio Sultano
Via Capitano Bocchieri, 31
97100 Ragusa – Località Ragusa Ibla
Tel. +390932651265
<http://www.cicciosultano.it>
email: info@ristoranteduomo.it
carte di credito visa e mastercard

Giorni di apertura

Tutti i giorni, tranne la domenica intera giornata, e lunedì a pranzo. Il mese di agosto e nel periodo dal 26 dicembre al 6 gennaio non sono rispettati i giorni di chiusura settimanale.

Chiusura per ferie

24 e 25 Dicembre e dal 7 Gennaio al 29 Febbraio

Dress Code

Non ci sono regole di abbigliamento particolari ma si invitano gli ospiti a non calzare ciabatte da spiaggia.

Bambini

Si accolgono i bambini ma è richiesta la tranquillità nel ristorante. Qualora si decidesse di portarli, si chiede di prestare la massima attenzione al rispetto degli altri ospiti. Su richiesta è possibile preparare un menu speciale. Non ci sono seggioloni.

Animali

In linea di massima gli animali non sono ammessi nel ristorante. Per particolari richieste, contattare direttamente.