

GAMBERO ROSSI®



FRUTTA & CUCINA RICETTE D'AUTORE

GRANDI VINI: BUTTAFUOCO STORICO

MARE: SALENTO E LA SPEZIA

CLASSIFICHE: CHINOTTO

PIATTI: PAVAN&BRUTTO, CAHSSAI



20366

9 771592 856009

anno 31 numero 366 - mensile luglio 2022 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415

SICILIA EN PRIMEUR 22 ETICHETTE DA PROVARE

a cura di Massimo Lanza - scatti di Tony Capelli



Si è svolta a Erice la 18esima edizione di Sicilia en Primeur, organizzata annualmente da Assovini Sicilia per presentare l'ultima vendemmia, ma anche le nuove annate in commercio. La 2021, pur dando ottimi risultati, è stata più complicata da gestire per i vignaioli siciliani rispetto all'anno precedente. La vendemmia 2021, iniziata a fine luglio nella Sicilia Orientale e conclusa a oltre metà ottobre sull'Etna, ha registrato quasi dappertutto un abbassamento delle medie stagionali di pioggia. Ottima vendemmia sul vulcano dove l'estate calda e poco piovosa ha ridotto le quantità di un buon 15% ma la qualità delle uve sia bianche che rosse è davvero ottima con vini un filo più alcolici del solito, ma più rotondi e fruttati. In generale la 2021 è stata un'annata eccezionale soprattutto per il Grillo (grande complessità olfattiva e un ottimo equilibrio tra frutto e acidità), ma anche per il Grecanico e il Catarratto, vitigno autoctono usato sino a qualche tempo fa quasi esclusivamente per il Marsala, che sta vivendo una vera e propria riscoperta. Bene anche i rossi nel sud est dell'isola, dove le uve di Frappato e Nero d'Avola hanno così raggiunto un'ideale maturazione zuccherina e fenolica, per dei vini che già mostrano equilibrio, freschezza e tanto frutto. Nel Palermitano e nel Trapanese, particolarmente buoni Syrah e Nero d'Avola. Nel complesso quindi

una vendemmia più che soddisfacente per la regione con il vigneto biologico più ampio d'Italia che è anche la regione con la più ampia superficie vitata con forme di allevamento ancestrali come l'alberello.

«La Sicilia è oggi la più grande area vinicola biologica in Italia, di cui rappresenta il 30% – spiega Antonio Rallo, presidente del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia – ed è la prima regione in Italia per viticoltura sostenibile, assoggettata al disciplinare del biologico o a quello di produzione integrata con oltre 42mila ettari. È un territorio che, per sua stessa natura, identifica nella sostenibilità la chiave di volta del sistema vitivinicolo siciliano e in particolare del brand Sicilia Doc. La crescita progressiva del comparto passa attraverso la resilienza dei produttori nell'affrontare fenomeni climatici complessi e nell'intenzione sempre più definita di favorire la biodiversità generata dai 3.000 anni di viticoltura siciliana con le sue varietà autoctone. È in questa direzione che si muove l'industria dell'isola, verso vini di qualità, autentici e riconoscibili nella loro identità e sostenibili lungo tutto il processo di produzione».

Il 2021 ha registrato un ulteriore aumento delle superfici vitate nelle isole minori, Egadi ed Eolie soprattutto, una bella notizia che fa ben sperare per il futuro di vini come la Malvasia delle Eolie e il Passito di Pantelleria. ❖

Valledolmo Miano '21 – Castelluccimiano

Valledolmo (PA)
castelluccimiano.it

I 75 ettari di vigneto, tutto coltivato biologicamente, di questa cantina specializzata nella viticoltura d'altura si trovano alle pendici delle Madonie, tra i 700 e i 1.050 metri di quota. Pulito e varietale al naso dai sentori di fiori gialli, pera e susina ed erbe aromatiche il Miano'21 ha un palato accattivante, fresco, fruttato e di buona persistenza aromatica.

Etna Rosato '21 – Cottanera

Castiglione
di Sicilia (CT)
cottanera.it

Il nerello mascalese che Francesco Cambria destina al suo rosato, viene raccolto nelle vigne più alte delle contrade Cottanera e Diciassettesalme, tra i 700 e i 750 metri di quota. L'Etna rosato '21 profuma di zagara, bacche rosse, pesca ed erbe aromatiche. Pieno il sorso, sorretto da una fresca e sapida vena acida, lungo e persistente il finale agrumato.

Sicilia Grillo Shamaris '21 – Cusumano

Partinico (PA)
cusumano.it

I Cusumano per la produzione di un grillo complesso e capace di durare nel tempo hanno scelto le colline di Monte Pietroso a Monreale a circa 400 metri d'altitudine dove il vento e il terreno sciolto e sabbioso regalano a questo vitigno freschezza e sapidità. Lo Shamaris '21 profuma di glicine, pesca bianca, sottobosco estivo e salgemma, pieno e vitale il sorso dalla spiccata acidità ben maritata a un frutto maturo e succoso.

Monreale Catarratto Lu Bancu '21 – Feudo Disisa

Monreale (PA)
feudodisisa.it

Lu Bancu è una selezione delle vigne più alte e vecchie del catarratto che la famiglia Di Lorenzo coltiva in alta collina in contrada Grisi di Monreale. Piacevolissimo il bouquet di fiori gialli, camomilla in particolare, fieno fresco, susine e nespole. Al palato è fresco, fruttato e dalla struttura elegante per un finale complesso e saporito.

Etna Bianco Le Sabbie dell'Etna '21 – Firriato

Paceco (TP)
firriato.it

Salvatore Di Gaetano ha investito tantissimo sull'Etna, dove oltre a coltivare 88 ettari di vigna in 12 contrade differenti, ha aperto un elegante wine resort e un bel ristorante. Piacevolissimo il Sabbie dell'Etna '21, bianco dalle intriganti note floreali, agrumi, tè verde e frutta gialla. Sapido e teso il sorso, spinto da una vitale corrente acida e dotato di un bel finale fresco e fruttato.

