



Sicilia en Primeur 2016, prospettive e assaggi in anteprima delle...



Come sta il vigneto Sicilia? Ci conviene che stia bene, perché si parla del più grande d'Italia: 100 mila ettari, tre volte la Nuova Zelanda, per dire. È un vigneto che pare in buona salute, producendo qualcosa come 5 milioni di ettolitri con rese piuttosto basse, rispetto ad anni fa, e con una sottesa e continua ricerca di qualità. Strada del resto obbligata, dal momento che la quantità non è più economicamente vantaggiosa da perseguire.

Interessante notare che ormai ben il 68% degli ettari sono occupati da vitigni autoctoni, comunque in forte crescita grazie a lungo lavoro di ricerca su varietà abbandonate, che ha finito per far ricredere sulla necessità di impiantare chardonnay, sauvignon, cabernet, merlot e syrah ovunque. Del resto si ha qui un clima eccezionale per l'uva, come dimostra il fatto che la Sicilia sia la prima regione in Italia con 22 mila ettari di vigneto biologico e lotta integrata. In pratica in Sicilia abita il 38% del bio italiano.

Il fenomeno più recente, commercialmente e produttivamente, è la DOC Sicilia, che si è aggiunta inglobando, come sottozona, molte delle 23 Doc preesistenti. Doc Sicilia oggi significa 24 milioni di bottiglie al terzo anno di produzione, che con l'ottima 2015 si spera possa arrivare a 28 milioni di bottiglie: una massa critica capace di farsi notare sul mercato (immaginatevi Amarone più Barolo e Brunello sommati). E nello stesso tempo è ancora un numero piccolo, perché, ad esempio,

risulta che il 59% degli americani abbia un'idea positiva della Sicilia ma ancora non conosca i suoi vini.

Per quanto riguarda l'annata 2015 in esame, ecco l'introduzione da parte del prof. Di Lorenzo che approfondisce alcuni aspetti molto interessanti del clima siciliano, e di come si stia evolvendo in maniera positiva per il vino nonostante il global warming:



Da Sicilia En Primeur 2016 torniamo con i "soliti" bellissimi e abbacinanti panorami, in una fresca primavera e con molti assaggi che suddividiamo in tre post separati. Partiamo con gli assaggi proposti come "en primeur", molto significativi per i bianchi, un poco più difficili da capire per i rossi.

Assaggi en primeur 2015 – Bianchi

Tornatore Etna Bianco 2015 (carricante) al naso ha uvaspina, ribes, menta, timo; stuzzicante e piacevole, bocca di gusto e senape, bel finale elettrico e animato, ritmo e personalità, anche se la dolcezza nel finale abbonda con note anche di vaniglia. **86**

Pietradolce Etna bianco 2015 (carricante) presenta ostrica e ribes bianco, pepe e zagara, bocca gessosa e vulcanica con note affumicate, pesca e buccia di peperone, finale da affinarsi ma bello profondo. **89**

Caruso Naturalmente bio catarratto 2015 (Tr) dolce di pesca melba, albicocca e susina gialla, bocca pronta e succulenta, acidità citrina e finale maturo e dolce. **83**

Tenute Rapitalà Alcamo Bianco Classico vigna Casalj 2015 (catarratto) lime e pompelmo, frutta dolce, senape, traccia lievemente alcolica nel finale, ma la sapidità bilancia discretamente il sorso. **84**

Baglio del Cristo di Campobello Lalùci Grillo DOC Sicilia (Ag) è sapido, croccante, mentolato, peperone e zafferano, nota finale piccante e croccante, struttura e sostanza, lime e zagara. **85**

Baglio di Pianetto Timeo 2015 Grillo (Pa) ha pesca, zabaione e menta, talco e susina, corpo e

rotondità, mandorle, pepe bianco e gelsomino, toni mediterranei caldi e profumati. **84**

Fazio Grillo 2015 (Tp) piccante e sapido, bella struttura, agile e appassionato, bella ricchezza e corpo senza perdere eleganza. **88**

Feudo Disia Grillo 2015 (Pa) pesca e lime, tocco di zenzero, bocca piacevole sapida e fresca, finale citrino. **83**

Firriato Altavilla Grillo 2015 è gessoso e citrino, sole e sale, bocca molto asciutta e sapida, menta e lime, pompelmo, non lunghissimo. **83**

Masseria del Feudo Insolia (CI) presenta agrumi e fiori bianchi, bocca sapida e ficcante, finale ammandorlato con ritorni di mandarino e timo, buona lunghezza. **85**

Terrazze dell'Etna Ciuri 2015 nerello mascalese in bianco: yoghurt e rosmarino, pepe bianco e fragola, bocca di corpo e sostanza che sferza con acidità e potenza, curioso, ma l'eleganza forse ha da venire. **84+**

Marchesi de Gregorio Vermentino del Marchese 2015 (Pa) ha note tropicali, mango e papaya, salvia e timo, corpo sostanzioso, bocca impegnativa, sapidità e agrumi nel finale. **84**

Donnafugata Lighea 2015 Zibibbo (TP) floreale dolcissimo vaniglia e cannella, gusto e piccantezza, bocca agile e con finale invitante e piacevole con sapidità che bilancia dolcezza. **85**

Rallo Al Qasar 2015 (Tp) Zibibbo naso dolce ma non troppo, note verdi e citrine, vaniglia ed erbaceo, bocca sapida piccante e fresca, finale veloce. **84**

Duca di Salaparuta Colomba Platino Insolia (TP) ha agrumi, pepe nero e arancio rosso, bergamotto, bocca un po' ritratta su sapidità e acidità, ma piacevole. **84**

Assaggi en primeur 2015 – Rosati

Barone di Villagrande Rosato Nerello Mascalese (CT) cipolle e talco, bocca citrina, piacevole dal finale compassato e fruttato dolce, bella sapidità. **84**

Le Casematte Nerello Mascalese (ME) naso di fragole e ribes rosso, crema pasticceria, lime e zenzero, bocca molto compressa ma tanta sostanza e gusto, tono maschile, in definizione. **85**

Barone Sergio Luigia Nero d'Avola (SR) ciliegia e fragola, pepe e salsedine, bocca particolare con idea di ciliegia che torna anche nel finale, discreta lunghezza. **87**

Feudo Maccari Nero d'Avola (SR) bacca rosa, zenzero e melograno, nota affumicata e pepata molto intensa, gusto e piacevolezza nel finale molto sapido e ritmato. **87**

Tenuta Gatti "Paula" Nocera (ME) piuttosto neutro e blando, note di confetto e ribes rosso, fragola e lamponi, finale veloce. **82**

Assaggi en primeur 2015 – Rossi

Arianna Occhipinti Frappato Terre Siciliane (RG) al naso ciliegia pulsante e vispa, bocca in divenire ma fresca e ben estratta. **89+**

Planeta Frappato (RG) piacevole ciliegia e fragola, con tocchi di pepe e mandorla, bocca succosa e

fresca. **87+**

Terre di Giurfo Frappato (RG) pepato, con fragola in confettura, bocca con poco corpo ma sapida. **83+**

Palmento Costanzo Nero di Sei Etna (CT) nerello mascalese e cappuccio: rosa e lampone in confettura, mora e alloro, speziatura e tannino ben presenti e succosi. **88+**

Gregorio di Gregorio Nero d'Avola (PA) è ampio, avvolgente e mentolato, bocca di freschezza e gusto, lunghezza e senape. **87+**

Cantina Settesoli Mandrarossa Nero d'Avola (AG) floreale e balsamico, fruttato in secondo piano ma complessivamente accattivante e originale, finale sapido e gustoso. **87+**

Cusumano Sagana Nero d'Avola (CI) è scuro e ricco, pepe e resine, bocca molto indietro ma tanto carattere e spessore in formazione, tannino preciso e croccante. **90+**

CVA Aquilae Nero d'Avola 2015 (AG) leggera riduzione, note verdi e croccanti, bocca corposa con tannino discretamente fine e lungo. **85**

Feudo Principi di Butera Deliella Nero d'Avola (AG) è magmatico e minerale, calore e passione, sottobosco e balsamico, bocca dal bel passo e corpo, tannino affilato ma in prospettiva interessantissimo. **90+**

Gulfi Rossojbleo Nero d'Avola mineralità e toni selvaggi curiosi e accesi, bocca sapida, saporita, che cresce nel palato, tanto gusto e lunghezza, tanta prospettiva. **91+**

Valle dell'Acate Cerasuolo di Vittoria Classico (RG) mandorle, nocciole, pepe rosso e stuzzicante, bella freschezza e sapidità per una ritmo sorprendente. **88+**

Tasca dell'Almerita Perricone Guarnaccio (PA) ha profilo fruttato, ma anche speziato e succulento di prugne, susine mature, bergamotto e resine, bocca indietro ma ficcante, sapida e particolare. **85+**

Marchesi di San Giuliano Petit Verdot (SR) pienezza di gusto e sostanza, bocca irrequieta, esplosiva e saporita, curiosa e da seguire. **85+**

Feudi del Pisciotto L'eterno Pinot Nero (CL) è un pinot nero atipico ma davvero localizzato e territoriale: gusto ricco, fruttato scuro e pepato, tannino affilato e pieno, agrumi e bergamotto, finale lungo e aggrovigliato ma interessantissimo. **89+**

Spadafora Siriki Syrah (SR) caldo, ampio, pepato, con sottobosco mediterraneo, bocca tumultuosa ma ricca, promettente. **86+**

Lombardo Passa di Nero (CI) dolce ma non troppo, naso esplosivo e fruttato, pieno, o scuro di ribes e mirtilli, finale lungo e dolce ma che sa farsi strada nel palato, un *recioto valpolicella* fuori zona, ben riuscito. **87**



ANDREA GORI

Quarta generazione della famiglia Gori - ristoratori in Firenze dal 1901 - è il primo a occuparsi seriamente di vino. Biologo, ricercatore e genetista, inizia gli studi da sommelier nel 2004. Gli serviranno 4 anni per diventare vice campione europeo. In pubblico nega, ma crede nella supremazia della Toscana sulle altre regioni del vino, pur avendo un debole per Borgogna e Champagne. Per tutti è "il sommelier informatico".