

Sciaccia - 22-04-2016

SICILIA EN PRIMEUR 2016 - ANCHE ALLA PROVA DEL BICCHIERE EMERGE IL “CONTINENTE” ENOICO SICILIANO: DALLE MOLTEPLICI SFACCETTATURE, DAI VINI DI MONTAGNA AI VINI DEL MARE, DAI VITIGNI LOCALI AGLI INTERNAZIONALI, NELLA “TOP 20” DEGLI ASSAGGI DI WINENEWS

La Sicilia conta una superficie vitata di oltre 100.000 ettari, che per la diversità dei sistemi vigneto e la variabilità degli ambienti in cui è coltivata la vite, deve essere considerata una specie di “continente” viticolo, per certi versi a sé stante. La viticoltura siciliana si sviluppa infatti su oltre 33 raggruppamenti pedologici e in condizioni climatiche molto diverse.

Un vero e proprio “continente” del vino, quindi, unito nella sua diversità, elemento caratterizzante di una terra in cui i vigneti sono accarezzati dal sole e rinfrescati dal vento africano e vanno dalle pendici dell'Etna fino alla rive del mare e alla viticoltura eroica che si pratica nelle isole che circondano la Trinacria.

È questo l'elemento di maggiore forza della Sicilia enoica che può offrire declinazioni, incroci e sfaccettature davvero importanti ed uniche. Elementi ben rintracciabili anche alla prova del bicchiere di “Sicilia En Primeur” 2016, di scena a Sciaccia in questi giorni, firmata Assovini Sicilia (www.assovinisicilia.it). E veniamo proprio agli assaggi nella “top 20” di quelli effettuati da WineNews.

Splendido il **Tancredi 2011 di Donnafugata**, un tripudio di intensità olfattiva che anticipa morbidezza, setosità e armonia gustativa. Potente e solare il **Symposio 2013 di Principi di Butera**, un blend bordolese in stile siciliano di grande solidità. Insiste ancora su un vitigno di antica coltivazione **Cantine Settesoli**, con il **Mandarossa Frappato 2015**, un vino succoso e tutto giocato sulla vivacità olfattiva e sulla piacevolezza del gusto. Una vero e proprio classico dell'enologia siciliana, a dispetto della sua composizione, il **Cabernet Sauvignon 2012 di Tasca d'Almerita**, una declinazione tutta eleganza e maturità del vitigno francese. Toni fruttati di bella integrità rifiniti da cenni speziati nel **Merlot Salici 2011 di Baglio di Pianetto**, un rosso caldo e avvolgente. Intrigante l'**Etna Rosso 2014 di Cottanera**, a conferma della eccezionalità di un'annata che non è stata altrettanto felice nel resto d'Italia. Grande struttura e intensità nel Syrah in purezza **Lusirà 2013 di Baglio del Cristo di Campobello**, un rosso che incrocia forza ed eleganza. Solare e vivace il **Nero d'Avola 2014 di Cusumano**, dal naso leggermente pepato e dalla bocca sinuosa. Espressione varietale ma anche bella tipicità nel Frappato e Nero d'Avola **SP568 Rosso 2015 di Arianna Occhipinti**. Originale il blend di Pinot Nero e Nero d'Avola **Nuhar 2014 di Tenute Rapitalà**, dai profumi aperti e dalla progressione gustativa snella e di buon ritmo. Di bella espressività il **Cerasuolo di Vittoria Dorilli 2014 di Planeta**, un vino dal naso fragrante e dal gusto croccante e goloso. Sorso docile e ritmato, profumi intensi di piccoli frutti rossi e terra nell'**Etna Rosso 2014 di Graci**. Altrettanto interessante l'**Etna Rosso Serra della Contessa di Benanti**, dai profumi affascinanti e dal palato fine. Buona energia nel **Nero d'Avola 2014 di Feudo Arancio**, sapido e succoso. Piacevolezza gustativa unita a profondità aromatica nel reattivo **Frappato di Vittoria Il Frappato 2015 di Valle dell'Acate**. Profumi di erbe e spezie nel solido **Nero d'Avola 2014 di Feudo Maccari**, dal gusto morbido e avvolgente. Impossibile resistere a questo vero e proprio vino simbolo della Sicilia: **Rosso del Conte 2012 di Tasca d'Almerita**. Non delude mai l'altrettanto simbolico per la Sicilia enoica **Mille e Una Notte 2011 di Donnafugata**, elegante e setoso. Articolato e complesso il naso dell'**Etna Rosso A Rina 2014 di Girolamo Russo**, dal gusto pieno e sapido. Intenso aromaticamente e di bella distensione gustativa il **Syrah 2014 di Planeta**.

Dal lato delle denominazioni, che storicamente sono state un punto di debolezza dell'isola, dove era favorito il modello “nuovomondista” dei vini da vitigno e quindi delle Igt, sembra ormai solido il successo della Doc Sicilia, istituita nel 2011 e destinata, appunto a soppiantare le Indicazioni Geografiche Tipiche. In buona salute anche le denominazioni più piccole, per esempio Etna, Cerasuolo di Vittoria, che, in perfetto sincronismo con quanto sta accadendo un po' in tutta Italia, non solo incuriosiscono ma crescono nel loro potenziale produttivo. Come, altro elemento in crescita, una stabilizzazione dei vini ottenuti da vitigni internazionali e il tendenziale aumento di quelli provenienti dai vitigni di antica coltivazione della Trinacria. Qui, davvero, la diversità e l'originalità della risposta nel bicchiere è davvero notevole: dai tratti sfumati del Nerello Mascalese, una specie di “Pinot Nero siciliano”, alla forza del Nero d'Avola, forse la varietà più approfondita e che trova diverse declinazioni stilistiche, alla piacevolezza del Frappato e del Perricone, solo per fare qualche esempio.

Resta ancora, come peraltro in altri esempi di “anteprime” in giro per l'Italia, una diffomità di annate della campionatura a disposizione degli assaggi, così non sempre è possibile assaggiare i vini che si apprestano ad entrare sul mercato, mentre si possono provare, o meglio, riprovare etichette già commercializzate. Difficile quindi inquadrare in senso generale un “filo rosso” negli assaggi, ma sembra sempre più chiaro la ricerca di un certo snellimento stilistico dei vini, come peraltro accade un po' dappertutto, evitando quegli eccessi che spesso hanno segnato le etichette siciliane. Anche dal punto di vista della espressività di terroir ci sono decisamente dei passi in avanti molto confortanti che arrivano soprattutto dall'Etna, ma anche da altri areali che stanno cercando una propria fisionomia.

