



Sicilia En Primeur a Radice Pura: i nostri migliori assaggi

Luciano Pignataro

Sicilia En Primeur a Radice Pura di Antonio Di Spirito

Sostenibilità, tutela della biodiversità, qualità, promozione del territorio sono stati i temi al centro della quattordicesima edizione di Sicilia En Primeur, manifestazione organizzata da Assovini Sicilia, e diventata ormai un imperdibile appuntamento annuo per capire lo stato dell'arte del vino siciliano.

La scelta della location è caduta sul bellissimo Parco di Radicepura di Giarre (CT).

«L'obiettivo che da qualche anno si è posto la nostra associazione – spiega il presidente di Assovini, Francesco Ferreri – è quello di far conoscere a tutto il mondo il forte legame che le nostre aziende vitivinicole hanno con il territorio di produzione.

Questo l'elemento fondamentale per la qualità del prodotto finale e per la sostenibilità del paesaggio, valore aggiunto che esprimiamo sottolineando l'importanza di una viticoltura green, attenta a salvaguardare la biodiversità e a limitare gli impatti della produzione sull'ambiente».

Sicilia En Primeur a Radice Pura, sala degustazione Assovini rappresenta oltre l'85% del vino imbottigliato in Sicilia.

Tuttavia non tutte le 79 aziende associate partecipano a questo evento (49 sono infatti le adesioni di quest'ultima edizione).

Il panorama dei vini assaggiati rimane in ogni caso interessante.

Sicilia En Primeur a Radice Pura, sala degustazione Siamo riusciti ad assaggiare più di 200 vini alla cieca, grazie all'efficientissimo lavoro dell' AIS Sicilia.



Non abbiamo dunque remore nel darvi conto dei nostri migliori assaggi: Etna Bianco Pietradolce – Etna Bianco 2016: fiori bianchi e gialli ed agrumi al naso; sorso progressivo, sapido, fumé, tanta mineralità e spezia.

Grande materia ed eleganza; Cusumano – Etna Bianco Alta Mora 2015: etna bianco molto tipico con profumi floreale e di frutta gialla; sapido, speziato strutturato, tanta mineralità e finale di pietra focaia; Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore 2016: agrumi e fiori bianchi al naso; il sorso è sapido, teso e speziato; Graci – Etna Bianco 2016: profumi agrumati e di frutta secca.

Il sorso è saporito, sapido e minerale ; Tornatore – Etna Bianco Pietrarizzo 2016: floreale al naso; fruttato, sapido ed ancora molto affilato in bocca, ma minerale e speziato; buone potenzialità; Grillo Feudo Maccari -IGT Terre Siciliane Grillo 2016: profumi di frutti e fiori bianchi, macchia mediterranea; al palato è saporito, succoso, sapido e speziato; tanta buona materia ed eleganza; Cantine Settesoli -Sicilia doc Grillo Mandrarossa 2016: fiori gialli e macchia mediterranea al naso; al palato si presenta agrumato, saporito, e sapido; grande mineralità ed allungo speziato lo rendono complesso ed elegante; Feudo Arancio – Sicilia doc Grillo Feudo Arancio 2016: erbe officinali al naso; il sorso è saporito, sapido ed affilato, ma presenta grande mineralità, profondità ed eleganza; Fondo Antico – Sicilia doc Grillo Parlante 2016: fiori di campo e foglie d'agrumi al naso; il sorso ha mineralità, spezia, agrumi e finale floreale.

La chiusura è elegante con note sapide e iodate; Donnafugata : Sicilia doc Grillo Sur Sur 2016: profumi di fiori secchi, macchia mediterranea e note iodate; in bocca le note agrumate sono accompagnate da sapidità e piacevole speziatura; ottima la progressione gustativa; Catarratto Agricola Gregorio de Gregorio – Catarratto 2016: floreale e minerale al naso; al palato si presenta sapido ed affilato, ha grande materia ed una chiusura agrumata.

In prospettiva un grande vino; Fazio– Erice doc Catarratto Calebianche 2016: mineralità e frutta secca al naso; al palato si caratterizza con agrumi e spezie.

Grande progressione sapido iodata nel finale; Tenute Lombardo – Sicilia doc catarratto Bianco d'Altura 2016: frutta secca, fiori bianchi e gialli e foglie di agrumi al naso; frutta tropicale ed agrumi e sapidità al palato con grande finale speziato.

Elegante; Alessandro di Camporeale – Sicilia doc Catarratto Benedè 2016: : profumi floreali e di frutta gialla; il sorso è sapido e teso con finale ammandorlato; tecnico, ma di ottima prospettiva; Rosati Tornatore – Etna Rosato 2016: frutta rossa, smalti e macchia mediterranea al naso; il sorso gioca su toni sapidi e iodati, frutti rossi e prugna; il finale è lungo e speziato; Palmento Costanzo – Etna Rosato (en primeur) – Mofete Rosato 2016: il colore è ambra cupo; al naso gioca su toni delicati tra note fumé e di tabacco, macchia e fiori rossi; il sorso è sapido e fresco, ha buona materia e finale agrumato; Feudo Maccari – Rosè (Nero d'Avola) 2016: floreale e fruttato al naso; ottima materia, sapidità e progressione iodata e al palato con finale di frutta secca.

Molto elegante.

Etna Rosso Benanti – Etna Rosso 2015: profumi tipici ed una leggera nota agrumata caratterizzano l'olfattiva; il sorso è fresco, succoso, strutturato e di buona concentrazione, ma agile, elegante e speziato.

Grande bevibilità; Pietradolce – Etna Rosso 2015: profumi floreali e di piccoli frutti rossi; in bocca è fruttato, sapido, speziato; il tannino è imponente e la materia è tanta; il finale minerale mette in risalto una buona eleganza; Girolamo Russo – Etna Rosso Feudo di Mezzo 2015: l'impatto olfattivo



è caratterizzato da ciliegia ed una leggera nota balsamica; il sorso è progressivo e fresco, succoso ed agrumato; frutti rossi e spezie caratterizzano il finale elegante; Tenute Nicosia -Etna Rosso Vulkà 2015: frutta rossa, macchia mediterranea e nota fumé al naso; il sorso è pieno, succoso e materico, ma ha un'ottima progressione iodata e speziata; Tornatore – Etna Rosso Trimarchisa 2014: frutta rossa e polvere di caffè al naso; il sorso è succoso e giustamente tannico, fruttato e profondo rossi, speziato e lungo;

Frappato Cantine Europa – IGT Terre Siciliane Frappato Roceno 2016: frutti rossi, note minerali e foglia di lauro al naso; fruttato, sapido, concentrato e speziato; finale lungo ed elegante; Cantine Settesoli: IGT Terre Siciliane Frappato Mandrarossa 2016: frutta rossa, note cioccolatose e fumé al naso; succoso e speziato in bocca con chiusura sapida ed elegante; Tenute Nicosia: Sicilia doc Frappato Fondo Filara 2016: liquirizia, agrume e note minerali e fumé al naso; al palato offre frutta polposa e sapori nocciolati.

Bella materia ed eleganza; Terre di Giurfo – Frappato Belsito 2016: profumi di rosa e note, agrumate; fruttato, succoso, saporito e speziato in bocca; chiusura sapida ed elegante; Nero d'Avola Baglio Cristo di Campobello – Sicilia Doc Nero d'Avola Lu Patri 2016: note floreali e frutta rossa al naso; in bocca è succoso, speziato, ha note di liquirizia, il tannino ancora incisivo, ma setoso; il sorso è dinamico, progressivo e schietto: grande materia; Alessandro di Camporeale Sicilia Doc Nero d'Avola Donnatà 2015: frutta, agrume e cuoio al naso; frutti rossi al palato; è succoso concentrato, levigato, fresco e speziato; Feudo Maccari Sicilia Doc Nero d'Avola Saia 2014: note minerali e frutta rossa al naso; in bocca è succoso, speziato, fresco e con finale agrumato.

Esprime grande eleganza; Assuli – Sicilia Doc Nero d'Avola Besi 2016: : frutta rossa e cuoio all'olfattiva; frutti rossi e frutta secca accompagnate da note agrumate, succoso, speziato, elegante e strutturato; Caruso & Minini – Sicilia Doc Nero d'Avola Riserva Nero d'Avola Cutaja 2014: note di macchia mediterranea, frutti rossi e polvere di caffè al naso; al palato tannino levigato, spezie, note minerali e balsamiche in chiusura di sorso; Cusumano – Sicilia Doc Nero d'Avola Sagana 2014: frutti rossi e nota di liquirizia al naso; in bocca è sapido, speziato, ha un grande allungo di note iodate; Colosi – Sicilia Doc Nero d'Avola 2016: ciliegia, nota fumé e fiori rossi al naso; il retro-olfatto è su toni di frutta fresca e sapidità; è strutturato, concentrato e speziato.

Sorso pieno e ricco.