



## Le più belle impressioni targate Sicilia En Primeur 2017

Jacopo Cossater

Anche per chi non ama o comunque non si sente particolarmente portato ad assaggiare in batteria – assaggiare cioè molte decine di vini in sequenza, in batterie da 4 o da 6 bicchieri – esistono situazioni che rendono certe degustazioni se non divertenti almeno particolarmente confortevoli.

È stato questo il caso di Sicilia En Primeur 2017, l'annuale appuntamento organizzato da Assovini Sicilia per promuovere la produzione regionale e per presentare in un unico momento una parte piuttosto rilevante dei propri vini in uscita, di qualunque tipologia, specie quelli del 2016.

Il contesto era quello di Radicepura, un bellissimo parco ma anche un grande spazio per eventi appena fuori Giarre, tra Catania e Taormina.

Un posto incredibile che ha ospitato una degustazione che per comodità e per servizio si pone di diritto tra le meglio organizzate cui abbia mai partecipato.

Assaggiare in una giornata tutti i 300 vini a disposizione, per quanto i sommelier presenti fossero alquanto puntuali, era tuttavia missione non solo impossibile ma neanche lontanamente affrontabile, è per questo che il sottoscritto ha preferito focalizzarsi su alcune zone e su alcune varietà specifiche, andando a pescare tra un certo numero di vini la cui frequentazione durante l'anno è piuttosto rarefatta.

Da qui l'idea di non riportare tutti gli assaggi, tutte le singole note con i relativi punteggi, ma un sunto di quanto provato sia in batteria, seduto, quanto il giorno successivo in presenza dei produttori in occasione del grande banco d'assaggio di chiusura della manifestazione.

Girolamo Russo Inizio da qui, dall'Etna e dal produttore i cui vini nel complesso mi hanno più colpito e che più ho ritrovato in forma.

Non c'è infatti rosso di Giuseppe Russo che non mi sia sembrato meno che delizioso, vini sempre calibrati tra una misurata eleganza e una raffinata esuberanza.

L'Etna Rosso San Lorenzo 2015 è senza girarci molto intorno una vera goduria, tutto profondità e leggiadria, graffiante e straordinariamente da bere.

Una versione sontuosa, tra le più buone io ricordi.

Lo stesso vale per l'altro grande classico di casa Russo, l'a Rina, sempre 2015.

A questo prezzo, tra i 15 e i 18 euro in enoteca, non è facile sull'Etna bere meglio.

Delizioso anche l'Etna Rosso Feudo 2015, rifinito e ben bilanciato tra acidità e trama tannica senza dimenticare la giusta profondità.



Insomma, un produttore i cui vini specie quest'anno acquisterei a scatola chiusa, Rosato 2016 compreso.

Graci Vale più o meno lo stesso per i vini di Graci, a partire da un semplice quanto dinamico Etna Rosso 2015 fino ad arrivare a due tra i migliori assaggi riportati sul taccuino digitale.

Da una parte una versione molto completa del solito Arcuria, vigneto che sin dalle prime annate si è imposto tra i miei personalissimi riferimenti per la denominazione.

Il 2015 è infatti una bella giostra fatta di frutti rossi quanto mai croccanti e definiti, di confetti e di cipria, sensazioni che lo rendono particolarmente raffinato e attraente.

Dall'altra il Quota 1000 Barbabecchi 2013, Etna Rosso freddo nell'acidità ma caldo nella polpa, che convince proprio grazie ad un ritmo e una profondità non comuni.

La stessa cadenza che è possibile trovare nell'Etna Bianco 2016, tra i pari annata uno dei più centrati.

Menzione doverosa per Emiliano Falsini, enologo che segue entrambe queste belle realtà.

Pietradolce Linea di grande compattezza anche per Pietradolce, con una sottolineatura speciale per l'Etna Rosso 2015: tra quelli "di ingresso" con quello di Russo uno dei miei preferiti.

Da manuale, da una parte spontaneo e fresco nell'approccio gustativo dall'altra molto appagante nella scia che lascia dietro di sé.

Costa una fucilata ma è buonissimo il Vigna Barbagalli 2014, goloso e invitante, vino la cui traccia data dal rovere sembra quanto mai ben integrata, destinato a un futuro luminoso (sui 90 euro in enoteca).

Meno sfumato in ampiezza ma altrettanto deciso l'Etna Rosso Archineri 2015.

Tutti vini che non vedo l'ora di riprovare, magari a tavola.

Tenuta di Fessina Scorrendo le note e i punteggi riportati impossibile non soffermarsi un momento sul Musmeci 2011.

Uno di quegli Etna Rosso che giocano una partita fatta di eleganza e di rifinitura, caratteristiche affiancate da un passo davvero svelto.

Squisito.