

Sapori

Prevenzione e qualità della vita | Diagnosi e terapie | Novità dalla ricerca | Testimonianze | ONCO LINE

RI EVIDENZA | VINO | RISTORANTI | TRATTORIE | RICETTE | ITINERARI | TUTTI GLI ARGOMENTI

f t in

Dall'Etna a Mazara, ecco i vini siciliani che berremo nel 2018 (e oltre)



I banchi d'assaggio

Le degustazioni di Sicilia en primeur: il racconto e le dritte sulle bottiglie da tenere d'occhio. [Seguici anche su Facebook](#)

di ANNACARLA TREDICI

eventi vino produttori sicilia a tavola

ABBONATI A Rep. 09 maggio 2018

f Calarsi in un calice en primeur è una cosa seria e per nulla semplice. Degustare un vino non ancora pronto da bere, preso da vasca, o appena imbottigliato, può dare solo un'idea del vino che verrà. Una convinzione che potrà sorprendere o deludere se si riassaggia quello stesso vino a seguito della sua evoluzione enologica.



Uno dei momenti di Sicilia en primeur 2018

Condividi

A Palermo, Capitale Italiana della Cultura 2018, la quindicesima edizione di **Sicilia En Primeur**, organizzata da Assovini Sicilia, ha portato ai banchi d'assaggio **52 cantine, per 367 vini** - non tutte le aziende hanno messo a disposizione i campioni del millesimo 2017, alcune hanno fatto degustare le annate appena uscite sul mercato -, in 15 denominazioni. In un anno particolarmente favorevole, in cui la Doc regionale può festeggiare i 60 milioni di bottiglie e i 195 iscritti, le espressioni enologiche siciliane mettono nero su bianco la loro crescita esponenziale, anche in termini di qualità, innalzando sugli scudi le produzioni dell'Etna.

Passi avanti, ma anche direzioni da consolidare. Oggi la Sicilia del vino è la quarta regione per produzione vinicola dopo Veneto, Puglia ed Emilia Romagna. Produce oltre il 10% del vino made in Italy, con l'80% di vini regionali divisi in Dop e Igp e circa 60 milioni di bottiglie di Doc Sicilia, in aumento con 195 aziende nel 2018 a confronto con le 147 dell'anno precedente. Anche l'espianto e l'emigrazione dei vigneti al Nord è calata, mentre la protezione e la tutela dei vini grazie alla Doc Sicilia è in via d'espansione. Del resto, siamo nella **prima regione italiana per superficie a vite biologica** con 38.935 ettari (37,6% della superficie nazionale).



Condividi

Vino e cultura. Nelle sale del **Museo Regionale d'Arte Contemporanea, Palazzo Belmonte Riso**, oltre a cinque Master of Wine, quest'anno è stata inaugurata una sessione di divulgazione scientifica, **Sicily Wine Science Show**, dove gruppi di ricercatori hanno presentato i loro progetti di studio sulla viticoltura siciliana connessa alla storia e alle scienze sociali, indagando l'intera isola per "ampelografia, viticoltura, enologia ed economia". È stato inoltre reso noto uno studio sulle popolazioni di lieviti in Sicilia e sulla selezione di nuovi ceppi, una ricerca che prende in esame la variabilità genetica del vitigno siciliano e i legami con gli altri vitigni del sud Italia e del Mediterraneo; il Marsala Vergine Doc e il suo riposizionamento sui mercati italiani ed esteri e l'indagine sui residui di acido tartarico (una traccia che attesta la presenza del vino) scoperti nei conici preistorici nelle grotte del monte Kronio, a Sciacca (Agrigento).

Sicilia En Primeur 2018: le bottiglie da non perdere

Alessandro di Camporeale - Catarratto Vigna di Mandranova 2016 Doc Sicilia: è un vino in purezza di Catarratto Lucido, che la famiglia Alessandro produce dalla vigna più antica della tenuta, a 600 metri sul livello del mare. Color paglierino con lievi riflessi verdolini al calice. Armonioso il bouquet olfattivo, floreale e fruttato, con ricordi di mela verde e polpa di limone, reminiscenza di pietra focaia e pepe bianco. Buon corpo, fragrante e verticale, di lunga persistenza.

Baglio del Cristo di Campobello - Lalùci Grillo 2017 Doc Sicilia: coltivato nella Sicilia argintina di Campobello di Licata, è un Grillo 100% che vuole esprimere la potenza positiva de "la luce". Paglierino brillante all'occhio, arriva nitido e preciso al palato, per esplodere in contrasti aromatici. Mescola odori di frutta e fiori a delicate sfumature di agrumi e mandorle fresche, risultando intenso e persistente.

Benanti - Serra della Contessa 2014 Nerello Mascalese e Cappuccio Doc Etna: da vigne secolari e proflossera ad alberello di Nerello Mascalese 85% e Cappuccio 15% del versante Est dell'Etna, coltivate a quota 750 metri in una delle tenute della storica famiglia Benanti, che si presenta solo con vini rossi all'en primeur. Rosso rubino molto intenso, fruttato al naso, con note speziate ed eeree, reminiscenza di cenere e sfumature balsamiche. Affinizza un po' austero, nel complesso avvolgente ed elegante.

Cusumano-Shamaris 2017 Grillo Doc Sicilia: da selezionate uve di Grillo in purezza, coltivato sulle colline di Monreale a quota 400 metri. Color giallo paglierino, arriva al naso con note di gelsomino e fiori bianchi selvatici, per lasciare spazio a sentori di frutta esotica, melone giallo e mela bianca, con finale di timo e mandorla. Fresco e sapido, ricorda la leggera brezza marina che accarezza le sue vigne.

Donnafugata - Sul vulcano 2016 Carricante Doc Etna: è l'ultima nuova arrivata in casa Donnafugata, da vigne di Carricante 100%, situate nella tenuta aziendale di Randazzo. Aspetto giallo paglierino con riflessi dorati, svela al naso profumi di ginestra, fresa e note di fieno. Il sorso è teso, con note di pesca bianca e agrumi, pepe bianco e pietra focaia. Fresco e sapido, conduce a un sorso lungo ed equilibrato.

Gorgi Tondi - Rajàh 2017 Zibibbo secco Doc Sicilia: da Zibibbo secco (Moscatellone di Alessandria) in purezza, coltivato a Mazara del Vallo, nelle vicinanze della Riserva Naturale Lago Preola e Gorgi Tondi. Alla vista è cristallino, di colore giallo paglierino, con sentori di fiori d'arancio, arancia candita e cedro. Il sorso è quasi secco, leggermente minerale, con sentori balsamici di erbe officinali. Non stucchevole, chiusura gradevolmente amarognola.

Palmento Costanzo - Bianco di Sei 2017 Carricante e Catarratto Doc Etna: dal vigneto proflossera, ad alberello, in Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, un blend di 70% di Carricante e il resto di Catarratto a quota 780 metri. Giallo paglierino trasparente, con sentori fruttati e floreali equilibrati. Note di ginestra e fiori bianchi, lasciano spazio ad agrumi, salvia, erbe selvatiche e menta. Minerale e saporito, rilascia nuance balsamiche, per un sorso fresco e persistente.

Pietradolce - Etna Rosso Barbagalli 2013 Nerello Mascalese: da vigne secolari ad alberello, Nerello Mascalese in purezza, a quota 900 metri nel comune di Solicchiata. Rosso rubino, con note di frutti rossi, liquorizia, cenere e pepe nero. Un sorso di medio corpo, sovrato da un tannino fine e ricordi di macchia mediterranea.

Planeta - Cerasuolo di Vittoria 2016 Nero d'Avola e Frappato Docg Cerasuolo di Vittoria: dalle campagne di Dorili, tra il mare e i monti Iblei, è ottenuto da varietà autoctone di Nero d'Avola 60% e Frappato 40%. Rosso rubino intenso, conduce subito a note di ciliegia, fragola, melograno e fichi d'India. Il sorso è morbido e vellutato, distinto da una certa acidità, con un finale persistente.

Pietro Caciorgna - N'Anticchia 2014 Nerello Mascalese e Cappuccio Doc Etna: da un vigneto ad alberello in contrada Marchesa, lato Nord dell'Etna, di Nerello Mascalese e Cappuccio di quasi cento anni d'età. Di color rosso rubino, svela le sue note fruttate di lampone e fragola, accompagnate da confettura d'amarena e un tannino setoso. E' complesso e sofisticato, con una buona freschezza e rimandi balsamici del vulcano.

Tasca d'Almerita - Il Tascante 2014 Nerello Mascalese Doc Sicilia: da vigne di Nerello Mascalese con un'età di 60 anni, che crescono a Randazzo su 750 metri d'altezza. Alla vista rosso rubino chiaro, si esprime al naso con profumi di frutta rossa come ribes e mirtillo e con sentori floreali di violetta selvatica. Austero e tannico al sorso, ritorna al palato con rimandi di pietra lavica.

Spadafora dei Principi - Enrica Spadafora Brut Nature 2011: dalla Contrada Virzi di Monreale, uno spumante di Grillo 100%, metodo classico, 60 mesi sui lieviti, all'occhio giallo paglierino, con perlage fine e persistente. E' una dedica da figlia a padre, come si può leggere nella retroetichetta. Fresco, con una vena minerale, riporta alla mente la frutta secca e i sentori di pane. In bocca, mostra una vena acidica interessante, sorretta da struttura e freschezza.

Anche in questo momento di emergenza, **Repubblica è al servizio dei suoi lettori.** Per capire il mondo che cambia con notizie verificate, inchieste, dati aggiornati, senza mai nascondere niente ai cittadini

Carlo Ferdelli

Abbonati a REP a 1€ al mese

Apri

Tre semplici passi

1. Clicca "Apri"
2. Attiva il tuo account
3. Inizia il tuo download sicuro

Giocchi - eBooks - Musica - Film
Trovalo su [download.repubblica.com](#)

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, trattorie, itinerari botteghe del gusto e molto altro

Il catalogo e lo shop online

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO

Istanbul a tutto gusto: gastronomia meticcica sui tetti del Bosforo

Condividi

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA

A Milano si sale sul treno dei piatti rustici e sinceri

IL VENERDÌ CINQUE ANNI DI RECENSIONI

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

OK

Tre semplici passi

1. Clicca "OK"
2. Attiva il tuo account
3. Inizia il tuo download sicuro

Giocchi - eBooks - Musica - Film
Trovalo su [download.repubblica.com](#)

STORIE DI GUSTO
GIUSEPPE CERASA

LE RICETTE DI D

Risotto ai frutti di mare di Tamara Giugetti

Lorighittas sarde, fare la pasta con fantasia di Tamara Giugetti

La colomba classica il dolce di Pasqua di Tamara Giugetti

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a redazione.sapori@repubblica.it