



Giornale VinoCibo.com



Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

Home Redazione Servizi Video Le Cantine I Ristoranti In English Contatti

Dagli assaggi di Sicilia en Primeur 2014 una certezza, la qualità è in continua crescita

GIUGNO 4, 2014

tags: anteprima vino siciliano, assovini sicilia, migliori vini siciliani
assovini, sicilia en primeur 2014



di Luigi Salvo

Da ben dieci edizioni partecipo a Sicilia en Primeur, l'anteprima del vino siciliano di Assovini Sicilia, a conti fatti l'edizione 2014 è stata sicuramente la più interessante sia per l'eccezionale location delle isole Eolie sia per la strada dell'affermata qualità che il vino siciliano ha ormai imboccato.

A Vulcano al Therasia resort, sede dell'incontro dei produttori con gli ottanta giornalisti nazionali ed internazionali, si respirava una bell'aria e non solo per la splendida natura del luogo o per l'appeal che le piccole isole mediterranee riescono a trasmettere ma, soprattutto perchè essendo i produttori ormai consapevoli dei loro sforzi e dei loro progressi hanno evidenziato agli occhi della critica un atteggiamento di unione impensabile fino ad una manciata di anni addietro.



I produttori delle 35 aziende di Sicilia en Primeur 2014

I vini della vendemmia 2013 e delle annate precedenti delle **35 aziende** presenti quest'anno hanno mostrato nel bicchiere le differenze che il continente vinicolo Sicilia è in grado di dare, sempre minore la presenza di uve dai vitigni internazionali e sempre più in evidenza quelle autoctone vinificate in purezza.



Clicca per scaricare la versione stampabile

CATEGORIE

Seleziona una categoria

CERCA ARTICOLO

type and press enter

INSERISCI LA TUA EMAIL

Segui il giornale

PIU' LETTI

> Dagli assaggi di Sicilia en Primeur 2014 una certezza, la qualità è in continua crescita

> Guida Michelin 2014, ecco tutti i ristoranti stellati

> Top 50 vini di Sicilia del 2013 parte 1: Spumanti e Bianchi



Altro dato di rilievo la grande attenzione verso il **biologico** da parte delle aziende siciliane, infatti in Italia dei 16.000 ettari dedicati alla viticoltura biologica il 28% è siciliano. Tante quindi le note positive ma non tutto brilla, l'export Sicilia pur essendo una carta vincente stenta ancora a decollare con poco meno di cento milioni di euro di fatturato.



I **bianchi siciliani** in questi ultimi anni hanno decisamente cambiato passo, restano le dovute differenze date dai vitigni di composizione e dalla provenienza territoriale ma dal bicchiere emergono freschezza olfattiva e gustativa che sono i nuovi elementi vincenti.

Resta ancora invece da perfezionare in alcuni vini la riconoscibilità del vitigno o dei vitigni, spesso perseguendo l'obiettivo di far un bianco fresco e godibile, nel quale l'alcol sia giustamente bilanciato da componenti di durezza, succede che si snaturino le peculiari caratteristiche del vitigno d'origine.

Tra i bianchi è il **grillo** il vitigno che davvero oggi da grandi soddisfazioni ma anche il **catarratto** e l'**inzolia** sono tanto cresciuti in qualità, mentre il **carricante** gode di particolari condizioni pedoclimatiche che all'assaggio sono evidenti.



I più interessanti bianchi 2013:

Cottanera Barbazzale bianco, inzolia e viognier frutto e vegetale al naso ed in bocca, grande piacevolezza.

Baglio di Pianetto Ficiligno, da insolia e viognier, elabora olfatto di pesca e melone bianco, ortica, dal sorso fresco e mentolato.

Caruso & Minini Grecanico, particolare il suo naso leggiadro di magnolia, pompelmo ed erbe aromatiche, palato pieno con chiusura fruttata.

Feudo Maccari Grillo, altra prospettiva di questo vitigno, floreale di zagara, fruttato di pesca bianca ed agrumi, sorso pieno e sapido.

Fondo Antico Grillo Parlante, affascinante grillo ricco di ginestra, melone bianco, pesca e agrumi, beva fresca ma non eccessivamente citrica.

Feudo Principi di Butera Grillo, naso caratteristico, bocca semplice ma equilibrata tra calore e freschezza

Masseria del Feudo Grillo, aromi di glicine, pesca e mela gialla, spezie, al palato giustamente fresco con tratti di morbidezza.

Occhipinti SP68 bianco, da moscato d'Alessandria e albanello con intenso naso aromatico e bocca lunga e minerale.

Pietradolce Etna Bianco Archineri, questo carricante effonde olfatto d'acacia, tiglio, note



> A casa di "El Bepi". Giuseppe Quintarelli leggenda della Valpolicella vive nei suoi vini

> Il Sauvignon Blanc: ecco perché piace così tanto

> Francesco Scarpulla, "private chef" internazionale si racconta a cuore aperto

> Venissa 2011, straordinario vino della Venezia nativa da uva Dorona

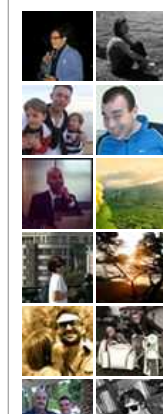
> Elette le cariche del nuovo consiglio direttivo della Doc Sicilia

> La Selezione del Sindaco 2013: i vini premiati al Concorso Enologico Internazionale di Città del Vino

> Anteprima Amarone annata 2009, ecco i migliori 20 assaggiati



GiornaleVinoCibo.com
piace a 2.049 persone.



agrumate ed al palato coniuga ottimamente calore e sapidità.

Planeta Cometa, da Fiano ha naso ricco di acacia, ginestra, pesca e susina, sorso fresco e pieno
Rallo Beleda, catarratto dal naso floreale di glicine e ginestra, fruttato di pesca gialla, beva piacevolmente agrumata.

Rapitalà Catarratto Casalj, bello e godibile al naso con ginestra, pesca bianca, fieno e pepe bianco, bocca fresca e gustosa

Tasca d'Almerita Cavallo delle Fate, grillo caratterizzato dal naso di ginestra, pesca bianca e salvia, bocca lunga.

Valle dell'Acate Zagra, grillo floreale e fruttato di pesca bianca e agrumi, ha bocca fresca e composta.



Sicilia en Primeur 2014 il tasting dei vini a richiesta

I Bianchi '12 - '10

Cusumano Cubia '12, inzolia che dona sensazioni di ginestra, pesca gialla e suadente vaniglia, ha bocca piena e persistente.

Tenuta di Fessina Il Musmeci bianco '12, inebriante Carricante dal naso di fiori d'acacia, susina, pesca bianca e spezie. Sorso lungo e bilanciato tra calore freschezza e sapidità.

Donnafugata Chiarandà '10, chardonnay d'evoluzione, dal naso fruttato di pera, banana, mela matura, piace in bocca per pienezza e lunghezza.



Nel complesso all'assaggio dei **vini rossi** emergono sia il territorio d'origine sia il vitigno, il **nero d'Avola** è sempre meno concentrato e dai profumi fruttati puliti e più fresco al sorso, il **nerello mascalese** continua ad affascinare per la sua innata eleganza, gli **internazionali** in unione agli autoctoni sempre meno prevaricanti.

I Rossi '12 - '11 - '10 - '09

Caruso & Minini Cutaja Nero d'Avola '11, effonde ciliegia, mora, pepe nero, e liquirizia, bocca di giusta struttura acidica e velatura sapida che accompagna il finale.

Cos Nero di Lupo '12 caratteristico nero d'Avola dal naso di mora e ciliegia e spezie, bocca corrispondente e piacevole.

Cva Centouno '11, olfatto di ciliegia, note balsamiche, tabacco, pepe nero e caffè, sorso pieno.

De Gregorio Nero D'avola '12, sorprendente per l'intensità del fruttato di ciliegia, amarena e spezie al naso ed in bocca, buono l'allungo finale.

Donnafugata Mille e una Note '09, il nero d'Avola in unione con gli internazionali dona

prugna e amarena, tabacco, note balsamiche e spezie dolci. Sorso pieno, fresco e lungo.

Feudi del Pisciotto Docg Cerasuolo di Vittoria Gianbattista Valli '11: profumo di visciola, ciliegia, amarena, palato piacevole con pieno riscontro olfattivo.

Fondo Antico Il Canto '12, nero d'Avola dal naso tra lamponi, amarene e spezie dolci, sorso vellutato e di buona persistenza.

Feudo Maccari Saia '11, nero d'Avola dal naso fresco di viola, ciliegia, oliva nera e mentolo. Sorso pieno e lungo.

Girolamo Russo Etna San Lorenzo '12, olfatto di rosa rossa, mora, gelso, spezie e note mentolate. Bocca di gran freschezza e tannino intrigante.

Graci Arcuria Rosso '12, il nerello mascalese esprime fruttato di lamponi, ribes, macchia mediterranea, bocca vivissima e lunga.

Occhipinti Siccagno '12, nero d'Avola potente con note di marasca ed amarena, eucalipto, pepe nero e vaniglia, palato tra nerbo acido e persistenza frutto sapida.

Planeta Frappato '13, tutta la godibilità di questo vitigno in un vino ricco di fragola, amarena e ciliegia nera, beva immediata che invoglia il nuovo sorso.

Tasca d'Almerita Rosso del Conte '10, pieno di marasca, mora, spezie e mentolo, palato fresco e lungo.

Tenuta di Fessina Lanco '12, nerello cappuccio dal naso e dalla bocca di ciliegia, mora, cannella e liquirizia, piacevolissimo.

Tenuta Gatti Nocera Sicè '11, bouquet freschissimo di ciliegie e prugne, muschio e spezie, sorso inconfondibile.

Valle dell'Acate il Moro '11, al naso il frutto del nero d'Avola si unisce a note balsamiche e speziate, ha palato pieno con echi minerali.

Share this:



from → degustazioni vino, grandi eventi

← Il Movimento Turismo del Vino presenta la guida "Sorsi di Sicilia"

non ci sono commenti

Rispondi



E-mail (obbligatorio)

(L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)

Sito web

Notificami nuovi commenti a questo articolo via e-mail

Commento all'articolo

[The Vigilance Theme.](#)

[Crea un sito o un blog gratuitamente presso WordPress.com.](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.