



A Worldwide Passion

06-09 APRILE 2014
48ª EDIZIONE VERONA

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia

Direttore Fabrizio Carrera

Martedì 08 Aprile 2014

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

Home

Servizi
speciali

Photogallery

30.803 utenti registrati

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011

IL LATO AUTENTICO DEL VINO SICILIANO

Siamo online da

Home | Archivio | **La degustazione**

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 25 Apr 2014

Non c'è carciofo senza
spinoso, il 25 aprile di
Mandarossa Tour

Domenica, 18 Mar 2014

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra
Newsletter per essere
informato sulle novità.

Nome

Email

Iscriviti

**08**
APR L'emozione, la forza, la bellezza: 13 vini
siciliani narrati da un giornalista franceseon 08 Aprile 2014. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)

Maria Antonietta Ploppo, Roberto Petronio e Lucio Monte

Una descrizione breve ed efficace.

E poi una degustazione insolita dei vini siciliani quella condotta oggi da Roberto Petronio de La Revue du vin de France che ha visto la partecipazione di ben duecento persone - alla Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere - tra addetti ai lavori e appassionati. Uno degli eventi by Cronache di Gusto al Vinitaly realizzato in collaborazione con Irvos e Atelier 790. Un viaggio dell'Isola in più tappe, dalla Sicilia occidentale a quella orientale. Con un racconto tutto in francese dove ha prevalso la narrazione piuttosto che la descrizione tecnica dei vini. Tredici etichette di piccoli e grandi produttori in un ordine nuovo e del tutto originale. Si inizia con il Marsala, Baglio Florio 1998: "È il vino della tradizione, dell'inizio dell'enologia in questa terra - spiega Petronio - forza e dolcezza che si fondono per lasciare impresso il ricordo del paesaggio siciliano". Con ritmo incalzante il racconto prosegue con lo spumante metodo classico Federico II di Milazzo 2006. "È un vino di grande profondità che ci consentirà di vivere il nostro pasto in maniera armonica".

Si prosegue con due bianchi che lui stesso definisce "totalmente diversi". Il primo è il Cometa 2012 di Planeta. "È il primo segnale della Sicilia che cambia, è un vino che seduce con i suoi profumi e le sue note aromatiche intrinseche tipiche del vitigno, il Fiano. Lo lascerei invecchiare ancora un po' perché ritrovi il suo terroir". L'altro bianco, invece è Alicas 2011 di Barone La Lumia, un vino che "ha deciso di resistere all'approccio troppo igienico imposto dall'Europa. Ha un carattere barocco, tipico siciliano e per essere un bianco ha una struttura tannica sorprendente, un vino che invita a mangiare".

Si prosegue con il Rosso del Conte 2010 di Tasca d'Almerita. "È il racconto della storia della Sicilia, quella di un'uva, il Nero d'Avola che ritrova le sue radici, un'azienda pioniera. Un vino ben fatto". L'altro Nero d'Avola in degustazione è lo Scivè 2010 di Riofavara: "È un vino che mi ha trasmesso un'emozione. È la pura espressione di questa parte di Sicilia



a nord dell'Africa del Nord, intensa e selvaggia". L'altro vino, invece per Petronio, è il simbolo della Sicilia un po' ingenua. È il rosè 2007, Memorie di Fondo Antico "che a mio parere ha molte potenzialità".



Prosegue il viaggio con quattro vini dell'Etna: Passopisciaro 2011 dell'omonima azienda, Nerello Mascalese 2005 di Benanti, Magma di Frank Cornelissen 2012 e Quantico 2012 dell'azienda Giuliemi. "Mi sono innamorato dei vini siciliani proprio grazie ai vini di questo territorio. Il vino di Benanti è stato il primo che ho assaggiato e che mi ha conquistato. L'Etna è un'isola nell'isola, ha una sua identità e credo sia sbagliato paragonarla alla Borgogna. Il primo vino è raffinato ed elegante, il secondo ha un'aromaticità intensa e una freschezza che definirei vegetale. Il terzo invece è un vino che esce fuori dai canoni dell'enologia moderna. Lo definirei genuino, nel senso di ricerca della parte migliore dell'uva. Sul bianco, dico che ha una grandissima struttura e che il territorio di Linguaglossa deve puntare molto a questa tipologia che darà dei risultati sorprendenti. E questo bianco sarà di grande longevità".

Ed ecco che dopo l'Etna, arriva un altro spumante, Mira, dell'azienda Porta del Vento, "un vino 'nobile' che racconta una Sicilia selvaggia nel cuore del mediterraneo". "E infine - è Petronio ancora a parlare - ho voluto concludere con un vino dolce, il Ben Ryé 2011 di [Donnafugata](#), perché i vini dolci sono didattici, li potremmo dare ai bambini. È un vino dalle caratteristiche uniche: facile ma allo stesso tempo complesso".

