

Guida ai vini del GdS, i 10 superpremi

on 15 Dicembre 2014. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011 - La guida](#)



I vini più buoni in assoluto di Sicilia nelle rispettive tipologie e poi i superpremi ai protagonisti del vino. Ieri è stata presentata la guida ai vini del Giornale di Sicilia 2015 (da oggi in vendita nelle edicole al prezzo di cinque euro). E qui pubblichiamo l'elenco dei superpremi con le motivazioni.

I SUPERPREMI

Miglior spumante

Passocalcara metodo classico

Musita SALEMI TP

Il perlage è fitto e duraturo. Ci è piaciuto poi per la sua complessità e la sua eleganza fatta di sfumature di lievito, pompelmo e miele. Bella beva sapida e un lungo finale molto siciliano. Di agrumi.

Miglior vino bianco

Doc Etna Bianco 'A Puddara '12

Tenuta di Fessina CASTIGLIONE DI SICILIA CT

Un bianco fascinoso e geografico. Dietro al fresco bouquet, espresso da agrumi, fiori bianchi e pesca tabacchiera, è leggiadro, minerale, avvolgente. Standing ovation per questo vino prezioso a ogni sorso.

Miglior vino rosato

Doc Sicilia Aprile '13

Fondo Antico TRAPANI

Un vino da uve Nero d'Avola vinificate in bianco che evoca la primavera e offre subito profumi di ciliegia e fragola. Beva non scontata fruttata e fresca con una punta salmastra che lo rende intrigante e seducente.

Miglior vino rosso

Doc Sicilia Noà '12

Cusumano PARTINICO PA

Naso complesso che spazia dalla confettura di prugne alle note di marasca, cuoio, nocciola e caffè. Il passaggio in legno è ben dosato. Di grande morbidezza coniuga eleganza e potenza, un retrogusto ancora di caffè e nocciole. Lunghissimo al palato.

Miglior vino dolce

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryè '12

Donnafugata MARSALA TP

È un concentrato di frutta fresca e in confettura dal colore giallo ambrato. Al naso pesche, albicocche, fichi e datteri, agrumi canditi. In bocca è grasso, denso, invitante. Un evergreen.

Miglior vino nel rapporto qualità-prezzo

Grillo 2013

Bagliesi RAVANUSA AG

Strutturato e con molta personalità, si notano i sentori di nespole e pere abate che lo rendono fresco e di gradevole sapidità. Equilibrio e beva piacevolissima a meno di dieci euro.

Miglior azienda emergente

Destro RANDAZZO CT

Iniziato nel 2002, il percorso compiuto da questa famiglia di imprenditori è convincente. Vigneti, poco più di otto ettari, e cantina si trovano in una delle zone ormai elette tra le eccellenze italiane. E i vini assaggiati hanno tutti qualcosa da raccontare mostrando forme di espressione uniche.

Miglior enologo

Giovanni Rizzo

Il vino è il filo conduttore della sua esistenza e della sua famiglia da almeno tre generazioni. Oggi è uno degli ambasciatori dei territori della Sicilia orientale. Da Noto all'Etna passando per le colline ragusane. E il Nero d'Avola per lui è una sorta di alleato, compagno di vita, partner professionale. I risultati? Provateli nel calice.

Miglior rapporto cantina-territorio

Feudo Montoni CAMMARATA AG

Ci piace intanto la storia, lunga oltre seicento anni. Poi ci piace anche il presente che questa cantina racconta attraverso i suoi vini con rispetto e dedizione. Visitarla vuol dire vivere un'autentica sintesi fra uomo e natura e la possibilità di conoscere una Sicilia profonda e affascinante.

Miglior viticoltore

Alessandro Bennici

PIANA DEGLI ALBANESI PA

Un po' di manualità, oggi malcelata, l'ha imparata nel lavoro di tutti i giorni. Poi l'incontro con il vino ha fatto il resto. A vederlo potare le vigne ci ha convinti. E ci ha ricordato che la passione può fare miracoli.

C.d.G.