



DEGUSTAZIONI

I CAVALIERI DEL LAVORO DEL VINO PRESENTANO I LORO VINI, UNA DEGUSTAZIONE DI 11 OPERE D'ARTE

IMMAGINE NOVEMBRE 10, 2015 ROBERTO CHIFARI LASCIA UN COMMENTO

7 novembre Marsala – Una degustazione unica con il meglio dell'eccellenza vitivinicola del nostro Paese. Un viaggio nel vino d'autore con undici Cavalieri del Lavoro del Vino: da Planeta a Rallo, da Antinori a Pietradolce, da Benanti a Marchesi Frescobaldi, e poi, Marabino, Feudo Principi di Butera, Feudi del Pisciotto, Argiolas e Guerrieri Rizzardi che a Marsala, presso le cantine storiche di [Donnafugata](#), hanno presentato in anteprima i loro vini, guidati da un giornalista di eccezione come Luciano Ferraro, caporedattore del Corriere della Sera

Cometa 2014 – Planeta, (Menfi Doc). Fiano in purezza proveniente dai terreni calcarei di Menfi, in provincia di Agrigento. Al palato ha una buona mineralità, al naso invece, si avvertono tutte le note di camomilla, fieno e mandarino. Nel bicchiere si presenta di un giallo paglierino con riflessi verdognoli. *“Ho sempre puntato in alto perché credo in una Sicilia che possa puntare all'agroalimentare come traino della propria economia”*, Diego Planeta.

Cervaro della Sala 2013 – Marchesi Antinori, (Umbria Igt). Regala all'olfatto sensazioni uniche e note mediterranee, si sente la camomilla e il miele. In bocca si avvertono le note vanigliate ma emerge una certa salinità.

“Negli ultimi trenta-quaranta anni, il vino italiano ha fatto passi da gigante andando anche a superare i nostri storici competitor francesi. Il vino oggi è leader nel comparto agroalimentare

italiano e nel futuro vedo la strada tracciata purché i produttori italiani non si cullino sugli *allori*", Piero Antinori.

Nero d'Avola 2012 – Marabino, (Noto Doc). Note di carruba e amarena al palato, nel bicchiere è di un rosso intenso con riflessi bordeaux.

"La più grande energia del vino è la natura, difendiamo la biodiversità e tuteliamo ciò che possediamo espressione massima del nostro *territorio*", Sebastiano Messina.

Deliella 2012 – Feudo Principi di Butera, (Nero d'Avola Sicilia Doc). Al naso si avvertono le note di frutta matura e i sentori chiari di frutta secca. Al palato è rigoroso, rotondo e con un tannino deciso,

"Noi puntiamo sulle varietà autoctone, dobbiamo cercare di valorizzare i vecchi vitigni che sono la testimonianza del nostro passato. E' il nostro impegno per una viticoltura a salvaguardia del nostro territorio", Gianni Zonin.

Giambattista Valli 2011 – Feudi del Pisciotto, (Cerasuolo di Vittoria Docg). Ecco a voi: il signor Cerasuolo, intenso, profumato e persistente in bocca. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso carico con riflessi che ricordano il colore tipico dei chicchi di melograno.

"Il vino italiano non è solo quello che troviamo nel bicchiere, ma tutto quello che gira intorno e che può far crescere questo *Paese*", Paolo Panerai.

Serra della Contessa 2011 – Benanti, (Etna Doc). Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al palato è fresco, pieno, armonico, tondo e persistente al gusto. Al naso si avvertono le note di frutti rossi e pesca.

"La nostra filosofia è credere nel territorio, ci crediamo nel rispetto della Natura che ci circonda. Noi non produciamo la qualità, ma *l'eccellenza*", Giuseppe Benanti.

Archineri 2010 – Pietradolce, (Etna Doc). Intenso, profumato, persistente e sapido in bocca sin dalla prima degustazione. Un vino complesso e poliedrico da degustare anche leggendo un buon libro.

"Il nome di questo vino nasce da una piccola curiosità, riprende gli archi delle case siciliane costruite con la pietra lavica e questo ricorda in maniera immaginifica il nostro *vino*", Venerando Faro.

Castelgiocondo 2010 – Marchesi Frescobaldi, (Brunello di Montalcino). Una famiglia fiorentina da trent'anni dedita a vini di qualità. Il Castelgiocondo è un Brunello che al naso si presenta profumatissimo, delicato al palato, elegante e ben strutturato. Esprime frutta matura con una buona sapidità.

"Un vino dalle grandissime prospettive che promette bene anche per questa annata. Un vino potente ed elegante espressione del Made in Italy nel *mondo*", Vittorio de Frescobaldi.

Turriga 2010 – Argiolas, (Isola di Nuraghi Igt). Colore rosso rubino, di grande struttura e molto complesso ma fine e persistente al palato. Un vino che non conoscevamo ma che andrebbe approfondito per la complessità olfattiva.

"*Siamo* riusciti ad esprimere in un bicchiere quello che nostro padre ci ha trasmesso, *l'amore* per la

Natura e credo che chi beva il nostro vino possa sentire ciò che noi proviamo ogni giorno facendo questo *lavoro*”, Francesco Argiolas.

Mille e una Notte 1999 – Donnafugata, (Contessa Entellina Doc). A 16 anni dalla vendemmia il Mille e una Notte propone un’idea unica di Nero d’Avola, delicato e armonioso in bocca. Diverso da qualunque nero d’Avola comune evoca i ricordi di frutta rossa, liquirizia e tabacco.

“*Quando Goethe nel suo Viaggio in Italia scrisse che ‘senza la Sicilia, l’Italia non lasciava segno alcuno’*, ho capito che questa citazione mi avrebbe accompagnato tutta la vita. Ed è quello che ha fatto ma *l’ho* fatto cercando di promuovere al meglio il territorio *siciliano*”, Giacomo Rallo.

Calcarole 2008 – Guerrieri Rizzardi. L’amarone del 2008 è un vino che esprime tutti i suoi profumi sin dalle prime battute, si avvertono le note di mora e frutti rossi. Al palato esprime note di frutta dolce già maturata. Nel bicchiere è di un rosso intenso molto carico

“*L’amarone è l’espressione più semplice e veritiera del nostro territorio, il nostro obiettivo, contro qualunque logica di marketing, è produrre eccellenza e qualità*”, Giuseppe Rizzardi.