

I vini dell'incontro annuale dei Cavalieri del Lavoro presso **Donnafugata** (Marsala)

In degustazione 11 “teste di ariete” del made in Italy viticolo.

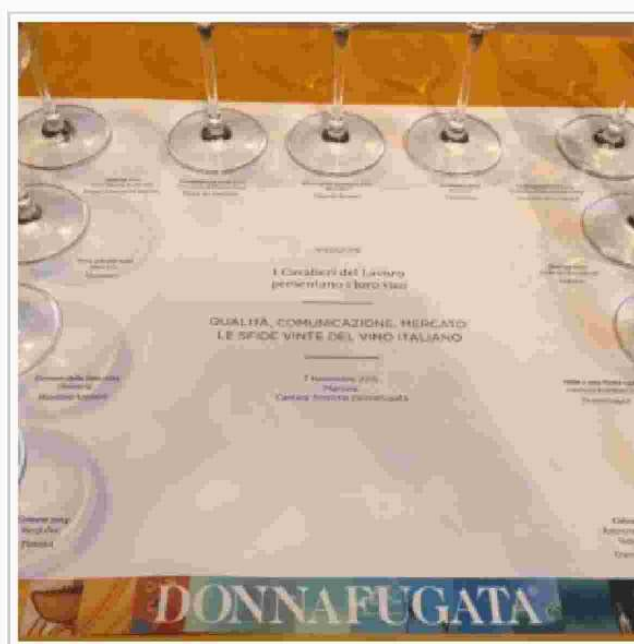


Da ormai 4 anni si

tiene l'**incontro annuale dei Cavalieri del Lavoro** – ossia quegli imprenditori che sono stati insigniti dell'Ordine al “Merito del Lavoro” per essersi distinti nei diversi settori dell'economia, contribuendo allo sviluppo del Made in Italy – **del mondo del vino**, da un'idea del produttore piemontese Bruno Ceretto. Quest'anno l'incontro, svoltosi il 7 novembre, ha avuto come incredibile panorama quello di Marsala, essendo stato ospitato a **Donnafugata** dalla famiglia Rallo ed è stata anche l'occasione per confrontare i vini dei Cavalieri presenti durante una degustazione con dibattito dal titolo “**Qualità, comunicazione, mercato: Le sfide vinte del vino italiano**”, condotta da Luciano Ferraro del Corriere della Sera e Veronika Crecelius di

Weinwirtschaft, che si sono dichiarati, in questa veste, dei “portatori della grande bellezza, senza l'uso di tecnicismi”.

I vini degustati e presentati da ciascun produttore sono stati 11. Chiaramente, sono prodotti non paragonabili tra loro vista la diversa provenienza geografica ma se ne possono estrapolare alcune considerazioni. In generale, parliamo di prodotti che sono delle **“teste di ariete” del made in Italy viticolo** nel mondo e in quanto tali sono rappresentativi di un gusto che deve essere il più universale possibile. Non voglio certo parlare di vini industriali o omologati – ci mancherebbe, qui parliamo di aziende vinicole di lunga tradizione e di comprovata qualità – ma piuttosto di vini “consapevoli” del loro ruolo commerciale, quelli che, come dal titolo del simposio, di sfide ne hanno vinte. Da un punto di vista organolettico, ne emerge – volendo sintetizzare – un quadro che fa dell'equilibrio e della piacevolezza un punto di forza, pur non rinnegando la territorialità e che, solo in alcuni casi, rischia lo sbilanciamento su una dolcezza del frutto tendenzialmente monocorde. E' positivo notare che in questo gruppo siano entrate a far parte anche aziende di dimensioni medio-piccole come Benanti e Pietradolce (entrambe dell'Etna, a dimostrazione dell'ormai comprovato interesse commerciale su quest'area) che portano avanti un prezioso lavoro sulle vigne vecchie e di grande selezione.



Diego Planeta – Cometa 2014 Menfi Doc, Planeta. Un Fiano che, in passato, aveva una vinificazione per metà in legno ma che ora è totalmente in acciaio. All'olfatto emerge un frutto giallo iniziale che si sposta, poi, sull'agrumo e sull'erba appena tagliata. In bocca è diretto, pieno con un finale agrumato.

Piero Antinori – Cervaro della Sala 2013 Umbria Igt, Castello della Sala. Alla base di Chardonnay si aggiunge un saldo del 10% di Grechetto, come impronta territoriale di un vino che da anni rappresenta l'anima bianchista della famiglia Antinori. Un'annata molto giovane, nella quale emerge una nota di frutta matura e di vaniglia. Il sorso è più dinamico, con una certa sapidità e mineralità che ne alleggerisce la struttura e un finale mandorlato, eredità del Grechetto.

Sebastiano Messina- Noto 2012 Noto Doc, Marabino. Nero d'Avola in purezza, della provincia di Siracusa, in una esplosione di frutti rossi, gomma arabica e spezie. Coerente anche il sorso con una buona freschezza e un finale persistente.

Gianni Zonin – Deliella 2012 Nero d'Avola Sicilia Doc. Ci spostiamo a Butera (Caltanissetta) per il satellite siciliano della famiglia veneta nel bicchiere appare un vino più cupo nei colori e nell'olfatto, nel quale emergono la china e la marasca. Al gusto è austero, caldo, con dei rimandi di marasca, leggermente monotono.

Paolo Panerai – Giambattista Valli 2011 Cerasuolo di Vittoria Docg, Feudi del Pisciotto. Un blend di Nero d'Avola e Frappato che si evolve con piccoli frutti rossi, melograno, pepe bianco e una leggera tostatura. In bocca esplode, il finale è dolce.

Giuseppe Benanti – Serra della Contessa 2011 Etna Doc, Vinicola Benanti. Azienda familiare e punto di riferimento nel panorama siciliano, si presenta nella batteria con un Etna Doc che nasce dal Nerello Mascalese con un 20% di Nerello Cappuccio, proveniente da vigne in maggioranza pre-fillossera. Il naso è complesso, emergono la mora di rovo, la cera d'api e il rabarbaro. In bocca c'è un bell'equilibrio tra alcol e freschezza.

Venerando Faro – Archineri 2010 Etna Doc, Pietradolce. Altro vino etneo, proveniente da vecchie vigne di circa 80 anni di età. Aromi eterei, di ribes e di mora; in bocca ha una discreta sapidità e un finale leggermente amarognolo.

Vittorio Frescobaldi – Castelogiocondo 2010 Brunello di Montalcino Docg, Frescobaldi. Un'annata, la 2010, da 5 stelle, che segue qui lo stile dell'azienda ilcinese, tendente alla maturità del frutto e alla speziatura. La struttura è alcolica e tannica. Sicuramente un vino da aspettare ancora.

Francesco Argiolas – Turriga 2010 Isola dei Nauraghi Igt, Argiolas. Vino dalla corallità autoctona sarda con Cannonau, Bovale Sardo, Carignano e Malvasia Nera allevati ad alberello. Il bouquet è ricco, di mora di rovo, di marasca e di sensazioni eteree. La struttura è compatta, con richiami dolci e una buona persistenza.

Giacomo Rallo – Mille e Una Notte 1999 Contessa Entellina Doc, Donna Fugata. Nero d'Avola e una piccola percentuale di altre uve. All'olfatto compare una leggera ossidazione, che si attenua con il passare del tempo, poi un frutto maturo di piccoli frutti rossi e infine delle note terziarie di sottobosco e liquirizia. L'assaggio sorprende per la vena di sapidità ancora presente e per la persistenza.

Maria Cristina Loredan Rizzardi, rappresentata per l'occasione dal figlio Giuseppe Rizzardi – **Calcarole 2008 Amarone Classico della Valpolicella Doc.** L'appassimento di 3 mesi, la lunga macerazione e il successivo affinamento in legno regalano un vino muscoloso che gioca sui sentori speziati di pepe nero, liquirizia e con rimandi di confettura di mora. Il sapore è dolce e maturo, con una nota alcolica ben integrata.

