



di Guido Ricciarelli

# Il Ponte sullo Stretto della qualità

In attesa di dare inizio alla degustazione dei vini siciliani, gli invitati al blind test di Meliorbanca gustano un aperitivo nel roof garden (sopra) della sede milanese della banca d'affari, nella centrale via Borromei. A fianco, uno dei vini in concorso, il Pietra Sacra di Fazio Wines.

Hanno doppiato la boa del settimo appuntamento i blind test di Meliorbanca, il ciclo di degustazioni a tema regionale dedicato ai vini dei terroir italiani più significativi che la banca d'affari organizza nella sua sede milanese. Supervisore dell'evento, che questa volta ha avuto la Sicilia come protagonista, è stato come sempre Claudio Ciastellardi, promotore di Emprimer, società specializzata nella definizione di strumenti finanziari avanzati a sostegno delle varie aree di business della filiera. Un business di sempre maggiore rilievo, che fa di quello vinicolo un settore strategico per la banca d'affari presieduta da Pier Domenico Gallo, come dimostrano il collocamento di prestiti obbligazionari destinati a finanziare le imprese vinicole, il continuo potenziamento del comparto dedicato al credito agrario e, addirittura, il varo di un istituto dedicato, la Banca della nuova terra, affidata alle cure di Riccardo Riccardi. Un ulteriore slancio, in-

fine, potrà derivare dall'annunciata aggregazione con Unipol banca: i rispettivi consigli di amministrazione hanno infatti deliberato l'avvio delle attività istruttorie funzionali alla definizione di un progetto di integrazione tra i due gruppi bancari.

Ma torniamo ora a una chiave più squisitamente edonistica, alla degustazione dei nettari siciliani, avvenuta con l'ormai consueto meccanismo del wine tasting di Meliorbanca: assaggio alla cieca con attribuzione di punteggi e promozione alla finale del vincitore di tappa per un evento che si annuncia fin d'ora di grande interesse. La Sicilia ha sottoposto al giudizio della cinquantina di esperti partecipanti al blind test una batteria di campioni ampiamente rappresentativi della realtà isolana, la più grande del Mediterraneo, dove la vite veniva coltivata già nel secondo millennio a.C. Una realtà che a partire dagli anni '90 ha saputo compiere un grande salto di qualità pro-

#### DONNAFUGATA · MILLE E UNA NOTTE 2000

La prestigiosa azienda della famiglia Rallo può contare su vigneti per una superficie complessiva di 150 ettari; la sede è a Marsala, in provincia di Trapani. Il cambio di passo registrato con la consulenza di Carlo Ferrini appare evidente. In questa bottiglia si realizza una sintesi mirabile tra la forza innata dei vini siciliani e l'eleganza dei migliori vini internazionali. Naso abissale per l'intensità e la definizione nelle note di resina, mentolo e cioccolato che avvolgono un frutto perfettamente maturo. Ha grasso, struttura, ma si mantiene agile per il nerbo acido e chiude lunghissimo con ritorni di incenso e confettura di frutti di bosco. (Prezzo medio in enoteca: 33 euro).



90

#### TASCA D'ALMERITA · CABERNET 2001

Azienda storica fondata nel lontano 1830, anno in cui la famiglia Tasca acquista il feudo di Regaleali in località Sclafati Bagni, in provincia di Palermo. Una enclave di sicura vocazione, con vigne poste a un'altitudine che varia dai 450 ai 750 metri. La materia è molto ricca, con un equilibrio perfetto tra alcol, ricchezza di estratti, tannini e acidità. Praticamente nero al colore, ha un naso profondo di mora, prugna, fieno falciato. Palato in linea, largo e tonico, con analogie persistenti di tabacco dolce. È risultato il vino più apprezzato dal panel degli assaggiatori, guadagnandosi di slancio e senza esitazioni da parte di alcuno l'accesso alla finale. (Prezzo medio in enoteca: 26 euro).



89

#### MORGANTE · DON ANTONIO 2001

130 ettari di vigne sono situati a pochi chilometri dalla splendida valle dei Templi di Agrigento e, di conseguenza, possono beneficiare della vicinanza del mare. Si tratta di un progetto con soli dieci anni di storia, interamente incentrato sul Nero d'Avola, ispirato a una grandissima attenzione in vigna e ai suggerimenti enologici di Riccardo Cotarella. Un vino veramente carezzevole all'assaggio in cui, superate le pennellate di vaniglia del legno nuovo, si coglie un frutto nitido (lampone, mirtillo). Beva distesa, non spalmata, dalla lunga chiusura mentolata e balsamica che resalta l'eccellenza a un prezzo, oltretutto, assai centrato. (Prezzo medio in enoteca: 16 euro).



88

#### FEUDO PRINCIPI DI BUTERA DELIELLA 2001

Si tratta di una delle prime uscite della task force Zonin in territorio siciliano. Nero d'Avola in purezza proveniente da una splendida tenuta situata nella provincia di Caltanissetta e costituita da vigneti che si estendono per ben 180 ettari. Maturato parte in grandi botti di Slavonia e parte in barrique, ha proposto una base densa e calda, non stucchevole. Una coltre di frutti rossi maturi, ma anche tocchi pepati e di macchia con una traccia di tostato (cacao amaro) a scandire centro bocca e finale. È proprio questa sfumatura conclusiva, un po' sopra le righe, a trattarlo nella valutazione, che poteva essere anche superiore. (Prezzo medio in enoteca: 46 euro).



86

## Come una calamita l'isola ha saputo attrarre l'interesse e gli investimenti dei maggiori gruppi vinicoli italiani

duttivo, inizialmente favorito dalla sempre maggiore diffusione delle varietà internazionali, capaci qui di esprimersi con accenti inediti. Marco Sabellico, relatore della serata, ha ripercorso le tappe più significative di questa escalation, resa ancora più eloquente se si considera che, appena 15 anni fa, il 95% della produzione siciliana, seconda solo al Veneto per quantità, veniva venduto sfuso e che larga parte dell'imbottigliato finiva nelle scaffalature basse dei supermercati o, al massimo, in pizzeria. Vini senza pretese, con gravi approssimazioni nella conduzione in vigna e molto trascurati anche in cantina. L'accelerazione più

decisa si è avuta nell'ultimo quinquennio, quando ha cominciato a farsi sempre più strada la convinzione di puntare decisamente verso la qualità. Emblematica in questo senso la consacrazione raggiunta dal principe dei ceppi autoctoni, il Nero d'Avola, divenuto ormai di gran moda. Si tratta di un'uva originaria della zona sudorientale della Sicilia e diffusa principalmente nella zona di Pachino. Nota anche come calabrese, è stata oggetto di un'importante opera di valorizzazione che ha determinato l'abbandono del vecchio stereotipo di rosso alcolico e un po' cotto. Sul Nero d'Avola si sono impennate le scelte strategiche nella defi-

### PLANETA · SYRAH 2001

Se c'è una realtà in Sicilia che si può definire costantemente protesa verso la qualità, questa è proprio Planeta. Il dinamismo che accomuna Alessio, Santi e Francesca ha fatto di quest'azienda un esempio da adattare a tutte le giovani generazioni. I risultati migliori, fino a questo momento, sono stati ottenuti con le uve bianche (lo Chardonnay e il Cometa hanno raggiunto livelli davvero elevatissimi). Nei rossi è mancato finora l'acuto, per quanto questo Syrah illustri degnamente la tipologia con i classici toni pepati e cioccolatosi ben integrati con il ribes nero. Sfuma su note di inchiostro con una leggera interferenza vegetale. (Prezzo medio in enoteca: 17 euro).



85

### FIRRIATO · CAMELOT 2001

Fondata nel 1985, questa casa vinicola ha optato sin dall'inizio e senza esitazioni per vini di stampo moderno, in grado quindi di farsi apprezzare da un più vasto pubblico internazionale. La mano è quella dell'enologo Kim Milne, cui è stata affidata la responsabilità della cantina. Questo Camelot è indubbiamente di grande impatto, fortemente giocato sull'opulenza. Denso, rotondo, non proprio dichiaratamente mediterraneo, è risultato abbastanza statico e surmaturato, pur denotando piacevoli note di ciliegia e fragolina di bosco. Extralarge, con una certa carenza di sfaccettature, lascia ben presto un senso di sazietà. (Prezzo medio in enoteca: 25 euro).



83

### DE BARTOLI · BUKKURAM 1999

A questo produttore va il merito di aver saputo preservare e rilanciare un prodotto come può essere il Marsala che, per troppo tempo, e dopo le innegabili glorie passate, era caduto nel dimenticatoio oppure, nella migliore delle ipotesi, era stato confinato nelle dispense delle casalinghe italiane, relegato a semplice ingrediente di cucina. Il Bukkuram rappresenta l'altro versante, quello del Passito di Pantelleria, che ha procurato a De Bartoli unanimi consensi di critica e di pubblico fin dalla prima uscita. Questo 1999 si presenta sicuramente denso, dolce, anche se non pienamente focalizzato nelle analogie fruttate e nella trama gustativa. (Prezzo medio in enoteca: 36 euro).



83

### FAZIO WINES · PIETRA SACRA 2000

I fratelli Girolamo e Vincenzo Fazio hanno dato inizio a una graduale ma decisa riconversione agronomica e varietale dei vigneti aziendali, che si trovano in Erice Fulgatore, in provincia di Trapani. La volontà è quella di valorizzare le cultivar autoctone senza per questo trascurare i più collaudati vitigni internazionali. L'impressione che se ne ricava è quella di una realtà in itinere e questo vino pare scontare ancora alcune incertezze nella grammatica enologica. È apparso il campione più caldo ed evoluto dell'intero lotto, penalizzato oltretutto da note verdi un po' scomposte. Una bottiglia da rivedere nelle prossime uscite. (Prezzo medio in enoteca: 42 euro).



80