Visita alla Cantina Cossentino

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 21 Agosto 2009 10:05

La SS624, come ormai certificato dalle recenti conquiste vitivinicole della zona, è una delle più vere “strade del vino”, percorrendola s’incontrano i vigneti di molte delle ormai più famose aziende agricole protagoniste del vino siciliano e situate in uno dei più vocati territori da adibire alla coltivazione della vite, tale zona si unisce poi a quella altrettanto favorevole costituito dal comprensorio di Partinico, fra i tanti altisonanti nomi di questi territori ce n’è uno il quale, benché poco conosciuto, produce dei vini che hanno in me stimolato un notevole interesse, si tratta dell’Azienda Cossentino.

L’ 8 Agosto 2009, raccogliendo l’invito dell’affabile titolare Nino Cossentino, ho trascorso una piacevole mattinata a degustare i suoi bianchi e in seconda sessione, giorno 14, anche i numerosi rossi.
L’Azienda www.cossentino.it si raggiunge dalla SS624, Palermo-Sciacca, uscita San Cipirello direzione Partinico e infine Grisì ma più facilmente dall’autostrada PA-TP uscita Partinico e poi salendo sempre in direzione Grisì.

I vigneti sono situati sulle colline, ad un’altitudine che va dai 350 fino ai 500 metri, sovrastando il paese di Partitico e godendo di una suggestiva esposizione e vista terra-mare-cielo. I 15 ettari di coltivato sono di proprietà e gestiti direttamente dal sig. Nino e dal figlio Francesco, i Cossentino sono produttori di vino da generazioni ma hanno per decenni commercializzato i loro prodotti come “vino da taglio” o sfuso, finalmente nel 1995 Nino, avvalendosi dell’aiuto di cantine esterne, inizia la produzione delle prime bottiglie per poi continuare in proprio nel 2003.

Sin da subito la filosofia aziendale è di manipolare il meno possibile il prodotto della fertile terra, a conferma di ciò ci sono anche le certificazioni Biologiche per l’Europa e per gli Stati Uniti. A prescindere dalle scelte di vinificazione e affinamento che di volta in volta sono applicate alle varie etichette il filo conduttore comune nei prodotti di Cossentino è quindi costituito dall’alta qualità delle uve prodotte dalla sua terra che consentono alla sua filosofia di bassa manipolazione di ottenere in modo facile dei risultati invidiabili.
Le circa 70.000 bottiglie prodotte sono principalmente esportate in Germania, Svizzera, Usa, Svezia e solo una parte in Emilia Romagna.

Moscato rosa

Moscato nero

Moscato giallo (Zucco)

Grande interesse ha suscitato in me la sperimentazione, nell’ambito di un progetto a cura dell’Istituto della Vite e del Vino, di alcuni moscati provenienti da altre latitudini ma anche autoctoni come per esempio il moscato rosa, il moscato nero e l’ormai dimenticato moscato giallo, coltivato anticamente in una ristretta zona nei pressi di Partinico, Giardinello e Carini, dal quale il Duca D’Aumale produceva l’apprezzatissimo Moscato Zucco.
Avvalendosi della collaborazione dell’enologo Salvatore D’Amico, grande esperto ed amante del catarratto, ecco che alcune delle etichette di Cossentino, forti di un rapporto qualità prezzo d’assoluta rilevanza, riescono a dare i punti a cantine con nomi più conosciuti.

Nino Cossentino con l'enologo Salvatore D'Amico

Gadì - Chardonnay 2008

Affinamento: 11 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 7-9 euro

Degustazione: essendo stato spillato direttamente dal tino in acciaio già preparato per l'imbottigliamento il vino in questione aveva subìto un trattamento che ne ha accentuato le note acide per cui è risultato artatamente sbilanciato, sensazione sicuramente che mancherà alla degustazione da bottiglia dopo un riposo e un minimo di maturazione ma a parte le note acide prevalenti il profumo di banana e frutta bianca non lascia adito a dubbi sulla bontà del vino.

Gadì - Chardonnay 2006

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio + 12 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: non in vendita

Degustazione: tirato su direttamente dalla barrique ha evidenziato subito una complessità di profumi che un altro ben più famoso corregionale produttore di Chardonnay barricato ha forse "scelto" di non ottenere. Erbe balsamiche, rosmarino, l'immancabile banana un po' addolcita e un finale di frutta rossa, forse dovuto al riutilizzo della barrique, hanno piacevolmente intrattenuto il mio naso purtroppo però, dopo qualche minuto di aria, la vaniglia conferita dalla piccola botte ha cominciato a prendere il sopravvento, problema facile da risolvere: meno legno !

Gadì - Catarratto 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 6-7 euro

Degustazione: questo vino è il gancio trainante che mi ha portato in quel di Grisì. Il catarratto, vitigno autoctono secondo me un po' bistrattato e non opportunamente valorizzato anche se qualcuno ne comincia ad intuire le potenzialità, trova nella bottiglia prodotta da Cossentino una piacevole armonia tra profumi, morbidezza e acidità. Frutta bianca, pesca e un finale di pera molto incisivo mi ha convinto sin dal primo momento, anche in questo caso, essendo stato spillato direttamente dal tino d'affinamento ha presentato subito un'eccessiva morbidezza dovuta all'assenza di trattamento di preimbottigliamento ma posso garantire, avendolo già assaggiato da bottiglia, che le note acide non disturbano affatto e che la piacevolezza che ho trovato oggi è tutta da confermare anche nel prodotto commercializzato.

Zatir - Catarratto/Chardonnay 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 3,50 euro

Degustazione: fresco e beverino, al naso non sono riscontrabili la stessa intensità di profumi degli omonimi vitigni in purezza a causa della diversa selezione di uve ma d'altronde il prezzo è ben diverso. Interessante come aperitivo bevuto ben freddo, un vino sicuramente più commerciale adatto a soddisfare la tasca e la facilità di beva di un pubblico non eccessivamente esigente.

Grillo 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 6,50 euro

Degustazione: concentrato e corposo, l'alta gradazione alcolica impedisce di godere appieno dei profumi, da notare come anche al di fuori dalla classica zona del territorio di Marsala il grillo può esprimersi molto bene. Sicuramente il calo della gradazione alcolica lo renderebbe più accoppiabile con i cibi e di più facile beva.

Moscato di Alessandria 2008

Affinamento: in acciaio non ben definito

Gradazione alcolica: intorno ai 16 gradi

Prezzo in enoteca: non in vendita, vino ancora in fase di sperimentazione

Degustazione: al naso spicca subito l'intensità del profumo del miele con sentori di prugna cotta, in bocca il tutto è confermato con gran pulizia e leggera dolcezza, molto beverino. Un vino piacevole non impegnativo e sicuramente dal profumo di grande "effetto".

Zatir - Nero D'Avola 2008

Affinamento: 5-6 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 5 euro

Degustazione: il rapporto qualità prezzo di questo vino è veramente notevole, il marcato profumo di ginestre e la prugna saturano subito il naso, i tannini rotondi e l'ottima concentrazione ingannano la bocca facendo credere ad un passaggio in barrique il quale però viene subito tradito dalla evidente colorazione violacea tipica dei vini non affinati in legno.

Nero D'Avola 2007

Affinamento: 2-3 mesi in acciaio + 12 mesi in botte da 1000 e 2000 litri

Gradazione alcolica: 14

Prezzo in enoteca: 7 euro

Degustazione: al naso è caldo, il legno non si pronuncia, l'alta gradazione alcolica copre un po' la prugna e il sentore di rosmarino, i tannini sono di buona qualità ma un po' ruvidi.

Nero D'Avola 2006

Affinamento: 2-3 mesi in acciaio + 8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14

Prezzo in enoteca: 7 euro

Degustazione: al naso è caldo, il legno si fa notare senza disturbare, immancabile la prugna, il sentore di rosmarino e la frutta rossa, i tannini sono di buona qualità e rotondissimi.

Merlot 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique e tonneaux di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 9 euro

Degustazione: al naso è caldo e pieno, il legno non disturba, le note erbacee classiche del vitigno non sono molto accentuate a favore però della frutta rossa, in bocca i tannini sono rotondi e di qualità con un piacevole finale leggermente amarostico.

Syrae 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 8 euro

Degustazione: il legno non disturba mantenendosi sotto livelli accettabili fondendosi con la prugna e le note di rosmarino, gli importanti tannini sono rotondi.

Cabernet 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 8 euro

Degustazione: anche qui la vaniglia non disturba i forti sentori di prugna e il finale alla ciliegia, i tannini sono eleganti, fini e ben arrotondati svelando subito l'eleganza tipica del vitigno utilizzato, un altro prodotto dall'interessante rapporto qualità prezzo.

Rosso di Bisaccia 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 13

Prezzo in enoteca: 6-8 euro

Degustazione: Cabernet e Nero d'Avola collaborano al 50% nell'esperienza gustativa di queta bottiglia, legno leggero, nonostante il tipo di affinamento riesce a sviluppare delle note di freschezza insospettabili tra i sentori di frutta rossa e di prugna, i tannini sono pregiati ma leggermente ruvidi.

Lioi 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 10 euro

Degustazione: anche qui il Cabernet questa volta accoppiato con il Syrae conferma al naso i vitigni in precedenza degustati, prugna, ginestre e un finale alla ciliegiato si accoppiano benissimo con dei tannini fini, rotondi con un pelo di ruvidezza e con un filo di maggiore acidità dovuti probabilmente ad un ulteriore e necessario affinamento in bottiglia.

Non bisogna però dimenticare che L'Azienda Agricola Cossentino possiede anche un migliaio d'alberi d'ulivo delle cultivar biancolilla e cerasuola tra l'altro in corso d'espansione, vengono infatti prodotti due oli in purezza per entrambe le varietà. Purtroppo l'annata disponibile per la degustazione comprendeva un blend di 60% di cerasuola e 40% di biancolilla impedendomi di valutare singolarmente le due cultivar. Durante la degustazione al naso l'olio si è subito presentato con un fruttato intenso, il caratteristico profumo di pomodoro della cerasuola si è fatto sentire senza far mancare un finale di carciofo. In bocca tutto è stato confermato, la buona quantità e qualità dei polifenoli non hanno esitato a provocarmi un discreto pizzicore alla gola, l'alta densità, la morbidezza dovuta all'azione ammandorlante della biancolilla e un finale alla mela verde ha costituito una bell'esperienza per il mio palato. Le olive, raccolte rigorosamente a mano e molite entro le 12 ore, garantiscono così grandi profumi e bassissima acidità finale, un ottimo olio prodotto purtroppo in pochissime bottiglie, da circa 3000 ad un massimo di 5000, con un prezzo orientativo in enoteca di 9 euro per 500 ml, anche in questo campo Cossentino sa distinguersi molto bene.

Termino affermando che mai come in questo caso l'equazione "uva buona = vino buono" si è rivelata vera, inoltre ho notato che il rapporto qualità prezzo è sicuramente più alto nei vini più economici. Le bottiglie da me degustate non sono distribuite in Sicilia, per l'acquisto dovrete rivolgervi direttamente al sig. Cossentino a prezzi non d'enoteca bensì da cantina risparmiando così dal 20 al 40%, se poi deciderete di entrare in possesso di qualche rosso e avete un ambiente con temperatura e umidità adatte allora consiglio caldamente di "dimenticarvene" qualche bottiglia, considerando la qualità delle materie prime utilizzate e la cura nella produzione delle stesse dopo 4, 5 o più anni troverete sicuramente delle piacevoli sorprese insomma dei vini da non bere… subito.

Foto della giornata in cantina

Articolo in PDF

Gadì - Chardonnay 2008

Affinamento: 11 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 7-9 euro

Degustazione: essendo stato spillato direttamente dal tino in acciaio già preparato per l'imbottigliamento il vino in questione aveva subìto un trattamento che ne ha accentuato le note acide per cui è risultato artatamente sbilanciato, sensazione sicuramente che mancherà alla degustazione da bottiglia dopo un riposo e un minimo di maturazione ma a parte le note acide prevalenti il profumo di banana e frutta bianca non lascia adito a dubbi sulla bontà del vino.

Gadì - Chardonnay 2006

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio + 12 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: non in vendita

Degustazione: tirato su direttamente dalla barrique ha evidenziato subito una complessità di profumi che un altro ben più famoso corregionale produttore di Chardonnay barricato ha forse "scelto" di non ottenere. Erbe balsamiche, rosmarino, l'immancabile banana un po' addolcita e un finale di frutta rossa, forse dovuto al riutilizzo della barrique, hanno piacevolmente intrattenuto il mio naso purtroppo però, dopo qualche minuto di aria, la vaniglia conferita dalla piccola botte ha cominciato a prendere il sopravvento, problema facile da risolvere: meno legno !

Gadì - Catarratto 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 6-7 euro

Degustazione: questo vino è il gancio trainante che mi ha portato in quel di Grisì. Il catarratto, vitigno autoctono secondo me un po' bistrattato e non opportunamente valorizzato anche se qualcuno ne comincia ad intuire le potenzialità, trova nella bottiglia prodotta da Cossentino una piacevole armonia tra profumi, morbidezza e acidità. Frutta bianca, pesca e un finale di pera molto incisivo mi ha convinto sin dal primo momento, anche in questo caso, essendo stato spillato direttamente dal tino d'affinamento ha presentato subito un'eccessiva morbidezza dovuta all'assenza di trattamento di preimbottigliamento ma posso garantire, avendolo già assaggiato da bottiglia, che le note acide non disturbano affatto e che la piacevolezza che ho trovato oggi è tutta da confermare anche nel prodotto commercializzato.

Zatir - Catarratto/Chardonnay 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5

Prezzo in enoteca: 3,50 euro

Degustazione: fresco e beverino, al naso non sono riscontrabili la stessa intensità di profumi degli omonimi vitigni in purezza a causa della diversa selezione di uve ma d'altronde il prezzo è ben diverso. Interessante come aperitivo bevuto ben freddo, un vino sicuramente più commerciale adatto a soddisfare la tasca e la facilità di beva di un pubblico non eccessivamente esigente.

Grillo 2008

Affinamento: 10 mesi circa in acciaio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 6,50 euro

Degustazione: concentrato e corposo, l'alta gradazione alcolica impedisce di godere appieno dei profumi, da notare come anche al di fuori dalla classica zona del territorio di Marsala il grillo può esprimersi molto bene. Sicuramente il calo della gradazione alcolica lo renderebbe più accoppiabile con i cibi e di più facile beva.

Moscato di Alessandria 2008

Affinamento: in acciaio non ben definito

Gradazione alcolica: intorno ai 16 gradi

Prezzo in enoteca: non in vendita, vino ancora in fase di sperimentazione

Degustazione: al naso spicca subito l'intensità del profumo del miele con sentori di prugna cotta, in bocca il tutto è confermato con gran pulizia e leggera dolcezza, molto beverino. Un vino piacevole non impegnativo e sicuramente dal profumo di grande "effetto".

Zatir - Nero D'Avola 2008

Affinamento: 5-6 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 5 euro

Degustazione: il rapporto qualità prezzo di questo vino è veramente notevole, il marcato profumo di ginestre e la prugna saturano subito il naso, i tannini rotondi e l'ottima concentrazione ingannano la bocca facendo credere ad un passaggio in barrique il quale però viene subito tradito dalla evidente colorazione violacea tipica dei vini non affinati in legno.

Nero D'Avola 2007

Affinamento: 2-3 mesi in acciaio + 12 mesi in botte da 1000 e 2000 litri

Gradazione alcolica: 14

Prezzo in enoteca: 7 euro

Degustazione: al naso è caldo, il legno non si pronuncia, l'alta gradazione alcolica copre un po' la prugna e il sentore di rosmarino, i tannini sono di buona qualità ma un po' ruvidi.

Nero D'Avola 2006

Affinamento: 2-3 mesi in acciaio + 8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14

Prezzo in enoteca: 7 euro

Degustazione: al naso è caldo, il legno si fa notare senza disturbare, immancabile la prugna, il sentore di rosmarino e la frutta rossa, i tannini sono di buona qualità e rotondissimi.

Merlot 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique e tonneaux di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 9 euro

Degustazione: al naso è caldo e pieno, il legno non disturba, le note erbacee classiche del vitigno non sono molto accentuate a favore però della frutta rossa, in bocca i tannini sono rotondi e di qualità con un piacevole finale leggermente amarostico.

Syrae 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 8 euro

Degustazione: il legno non disturba mantenendosi sotto livelli accettabili fondendosi con la prugna e le note di rosmarino, gli importanti tannini sono rotondi.

Cabernet 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 8 euro

Degustazione: anche qui la vaniglia non disturba i forti sentori di prugna e il finale alla ciliegia, i tannini sono eleganti, fini e ben arrotondati svelando subito l'eleganza tipica del vitigno utilizzato, un altro prodotto dall'interessante rapporto qualità prezzo.

Rosso di Bisaccia 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 13

Prezzo in enoteca: 6-8 euro

Degustazione: Cabernet e Nero d'Avola collaborano al 50% nell'esperienza gustativa di queta bottiglia, legno leggero, nonostante il tipo di affinamento riesce a sviluppare delle note di freschezza insospettabili tra i sentori di frutta rossa e di prugna, i tannini sono pregiati ma leggermente ruvidi.

Lioi 2006

Affinamento: 3 mesi circa in acciaio + 6-8 mesi in barrique di 2-3 passaggio

Gradazione alcolica: 14,5

Prezzo in enoteca: 10 euro

Degustazione: anche qui il Cabernet questa volta accoppiato con il Syrae conferma al naso i vitigni in precedenza degustati, prugna, ginestre e un finale alla ciliegiato si accoppiano benissimo con dei tannini fini, rotondi con un pelo di ruvidezza e con un filo di maggiore acidità dovuti probabilmente ad un ulteriore e necessario affinamento in bottiglia.