Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 29 Novembre 2010 23:50

Seppur in tono minore rispetto all'anno scorso, l'undicesima edizione di **Degustivina** del **26 e 27 Novembre**, organizzata dall'**Associazione Enos** di **Giuseppe Ferraro** e **Piero Buffa**, ha comunque avuto un riscontro di pubblico in netta crescita. In questa edizione sono mancati i laboratori di degustazione ma ciò non ha impedito a ben 5000 visitatori, per lo più di giovane età, di assaggiare i vini in esposizione. Le cantine partecipanti erano ben 48 con centinaia di etichette in degustazione, alcune molto conosciute altre invece vere new entry del vino che non hanno mancato di sorprendermi.

Immancabile appuntamento per i consumatori, gli appassionati, gli operatori del settore, i ristoratori e per tutti coloro che sono interessati al mondo del vino, Degustivina rappresenta ogni anno un momento topico, che consente di avere a disposizione una numerosissima rappresentanza di vini siciliani tra i quali poter scegliere, dai quali poter imparare, ma anche per prendere contatti coi produttori. Si perchè a mescere il vino, oltre agli agenti di commercio o addetti al marketing delle varie cantine, ho spesso trovato i titolari delle stesse, in qualità di "padri" delle loro bottiglie, come a voler accompagnare i propri figli durante la presentazione al pubblico. Infatti, oltre alle super organizzate strutture vinicole con agenti e distribuzione "planetaria" (ogni riferimento del termine è puramente casuale), ho conosciuto diverse piccole cantine, con poche decine di ettari vitati, che producono piccole quantità, ma di qualità, pur non avendo i mezzi dei loro colleghi più affermati.

Una delle valenze principali che, secondo me, ha una manifestazione come Degustivina, è la promozione di tali piccole cantine. Infatti, con un relativamente limitato investimento, anche i "piccoli" riescono a farsi conoscere, ma soprattutto a farsi assaggiare, da un numerosissimo pubblico di esperti appassionati, soprattutto di consumatori. Pertanto qui non leggerete molti nomi altisonanti, a parte un paio, ma tanti meno conosciuti che mi hanno colpito per uno o più vini; cantine che, secondo me, già oggi hanno i numeri per essere grandi senza la necessità di dover mettere ad inventariare il numero di bottiglie da loro prodotte.

Tasca D'Almerita
Note mordide e calde, mai stucchevoli, e ottima acidità dal **Diamante d'Almerita**, un blend di passito allevato a 600 metri di altezza nella contea di Regaleali a Sclafani Bagni, due vitigni che hanno ballato all'unisono dentro il mio calice da degustazione: il **Traminer**, tipico vitigno nordico assolutamente inusuale alle nostre latitudini, e il **Moscato**, un'uva sicuramente più comune della precedente in Sicilia.

Disisa
Qui non ho iniziato ne col bianco ne col rosso bensì col.... verde ! Infatti la famiglia **Di Lorenzo**, presente al gran completo, è anche produttrice di olio. Tra le varietà in degustazione ho scelto di assaggiare la loro monocultivar di **Cerasuola**. Al naso la prepotenza del carciofo spesso copriva il tenue pomodoro che però, a tratti, riusciva a far capolino; in bocca i profumi del naso sono stati pienamente confermati con in più un pericolosissimo finale ai polifenoli, soprattutto durante la strippata.

Dopo un simile olio, per pulire bene la bocca, la scelta migliore sarebbe stata un bel rosso tannico, io invece ho ceduto al mio punto debole: la vendemmia tardiva. Infatti ho assaggiato il **Krysos**, una vendemmia tardiva di **Grillo** dai profumi di fiori bianchi, di miele e albicocche, in bocca si è poi rivelato con una mandorla tostata persistente, molto lunga, mai stuccchevole, mi ha sorpreso per il suo connubio tra dolcezza, sapidità e acidità.

Tenuta Gatti

Questa cantina, per me, è stata una vera scoperta, ma sarò sincero, ho avuto una dritta dall'omonimo e caro **Roberto Gatti**, noto sommelier e blogger toscano. In effetti devo riconoscere che sono rimasto piacevolmente sorpreso, dalle degustazioni che il titolare mi ha offerto. **Nicolas Gatti Russo** è tornato in Sicilia, dopo un passato da emigrante in Argentina, solo da pochi anni e, cosa poteva fare nel suo territorio così meravigliosamente incastonato tra i Monti Nebrodi e l'Etna, se non piantare 17 ettari di vigneto e tramutare l'uva in buon vino ?
Ho iniziato la degustazione con il **Pressinga 2009**, il miglior **Grillo** da me assaggiato finora; infatti è stato il vino che ho votato al concorso riservato ai visitatori della manifestazione. La prima cosa che mi ha colpito sono stati i profumi, molto intensi, rimasti a lungo anche nel bicchiere vuoto, poi in bocca, l'ottima acidità e una discreta sapidità.
Poi è stata la volta del **Martiniano 2008**, un **Nero d'Avola** con il 30% di **Cabernet Sauvignon**, anche qui una grande concentrazione di profumi, una prugna matura cotta che è rimasta a lungo nel bicchiere dopo averlo svuotato.
Poi il **Curpanè 2008**, un **Nero d'Avola** con il 30% di **Nocera**, una varietà di Nero d'Avola caratteristica del territorio messinese. Questa volta i profumi erano leggermente meno intensi, più freschi, la prugna era meno cotta e aveva un finale di fragola, anche in questa caso lunga persistenza di profumi e sapori, in bocca i tannini erano potenti e fini.
Infine il **Franco 2008**, un 45% di **Cabernet Sauvignon** e 55% di **Merlot**, dall'espressione forte, morbido in bocca e fortemente tannico al palato, unico vino che ha subito un passaggio in barrique, rispetto agli altri rossi che hanno visto solo tonneau e botti grandi per il loro lento affinamento.

Fausta Mansio

Altra piccola cantina di antica storia ma pressochè sconosciuta ai più. Nei circa 6 ettari di vigneti vengono prodotti, in biologico, Moscato di Siracusa e Nero d'Avola. **Fausto Consiglio** mi ha proposto il **Petti Rosso 2008**, un **Nero d'Avola** dagli ottimi profumi e dai tannini decisi e fini, affinato esclusivamente in acciaio e bottiglia. Poi riecco la mia passione: una **vendemmia tardiva di moscato di Siracusa del 2006**, vitigno che la famiglia Consiglio, anni fa, ha recuperato dall'oblio. Ed ecco che i fiori bianchi, la mandorla, l'albicocca si sono impadroniti dei miei sensi, poi in bocca una forte tostatura a braccetto con una spiccata acidità: che vino!

Sicuramente un'altra scoperta per me.

Queste sono state le etichette che più mi hanno solleticato i sensi, ma a Degustivina ho assaggiato anche tanti altri vini, come per esempio la particolarissima vendemmia tardiva di Grillo con muffa nobile **Oro di Dora** e il Grillo-Chardonnay **Coste a Preola** di **Gorghi Tondi**, il Nerello Mascalese **Koinè 2006** di **Antichi Vinai 1877**, l'Inzolia e incrocio Manzoni **Bianco di San Lorenzo**, il Nero d'Avola **Haris 2008** e il Cabernet con Nero d'Avola **Magarìa Rosso** di **De Gregorio** di Sciacca, il Carricante e Chardonnay **Fiore 2008** e il Nerello Mascalese, Cappuccio e Mantellato **Etna Rosso 2007** di **Barone di Villagrande** che, per l'occasione aveva portato delle inusuali bottiglie magnum.

Degustivina, si sa, è una manifestazione sul vino, ma oggi, è ormai un dato acquisito, l'enogastronomia è volano di sviluppo turistico, quindi il binomio vino-turismo è inscindibile dal nostro territorio. Non deve quindi stupire la presenza dell'azienda **InformAmuse**, con la presentazione del loro progetto informativo legato sia ai beni culturali che al territorio e quindi anche alle cantine. InformAmuse è una giovane azienda che si è potuta costituire grazie alla partecipazione di alcuni studenti universitari di **Ingegneria Informatica**, guidati dal **Prof. Antonio Gentile**, ad un concorso per start-up. L'idea dei neolaureandi ha ricevuto un premio in denaro che gli ha permesso di costituire l'azienda e realizzare il loro progetto. In dimostrazione a Degustivina ho visto un software ben ideato, intendiamoci, niente di rivoluzionario, ma sicuramente un'ottima idea ben implementata e al passo coi nostri tempi, che potrebbe essere risolutiva se applicata ai nostri beni culturali o a privati che ne facessero richiesta. Il software si avvale di riprese fotografiche aeree automatizzate a bassa quota, che vengono interfacciate con un database di informazioni; il software è quindi assimilabile ad un sistema **GIS**. Le immagini, grazie agli schermi touch-screen, possono essere ruotate e spostate in tutte le direzioni e possono essere di qualsiasi natura; ad esempio io ho visto la Cappella Palatina e il territorio di una cantina, difatti ciò che compare sullo schermo è legato a dati dipendenti dalla posizione geografica o dal punto dove si appoggia il dito. L'applicazione, dallo spiritoso nome "**aiUain**", essendo multipiattaforma, che può quindi funzionare dal PC allo smartphone al tablet, sta per entrare nel marketplace della telefonia mobile, come l'**Apple Store** e l'**Ovi di Nokia**, ma ha anche destato l'interesse della **Regione Siciliana**.

L'anno scorso Degustivina mi ha fatto scoprire l'esordiente **Baglio del Cristo di Campobello**, negli ultimi 12 mesi questa cantina ne ha fatta di strada; quest'anno invece, secondo me, è stata l'edizione della **Tenuta Gatti**, la cantina che mi ha più sorpreso, auguro ad essa la stessa fortuna che Degustivina ha portato ai fratelli **Bonetta** che ho, con molto piacere, rivisto per l'occasione.

moocasa_albumid=5544154083444060177