Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Dicembre 2010 09:00

Ancora un Martedì del vino prima del Natale, il **14 Dicembre** è stata la volta del **Principe di Corleone**. L'**Associazione Amici PerBacco**, questa volta, ha invitato un'azienda di dimensioni ben più grandi rispetto ai precedenti appuntamenti. Il territorio in questione è situato tra 350 e 700 metri nella **Doc Monreale**, nei pressi di **Corleone**; coi suoi 160 ettari di proprietà, estesi a 220 grazie ai conferitori, **Enzo Pollara**, titolare dell'azienda, produce circa un milione e mezzo di bottiglie, suddivise in diverse etichette.

Oggetto della degustazione della serata sono stati ben 4 vini: uno **Chardonnay**, un **Syrah**, un **Nero d'Avola** e infine una bottiglia di bollicine, l'immancabile spumante che molte cantine siciliane stanno cominciando a scoprire.

Lo **Chardonnay 2009** si è dimostrato fresco, l'ananas e la banana non sono stati coperti dalla forte caratterizzazione che il territorio ha fatto sul vino, in bocca esprimeva un'ottima sapidità, ma soprattutto acidità. Molto ben bilanciato, solo il 25% del vino ha visto la barrique, consentendo un leggero ammorbidimento senza le classiche pesantezze del legno.

Il **Syrah 2008**, morbido e franco, ha espresso tutta la sua frutta rossa, tendente a volte ad una fresca ciliegia. In bocca è rusultato quasi masticabile e ha confermato tutti i profumi, i tannini erano moderati, non particolarmente persistenti, ma abbastanza fini.

Il **Nero d'Avola 2007**, denominato "**Quercus**", uno dei prodotti di punta dell'azienda, si è subito presentato proponendo i classici profumi conferiti dal legno al vino, una forte vaniglia inizialmente ha coperto tutto il resto; il "Quercus" passa ben 18 mesi in barrique, motivo per cui il vino è cominciato ad emergere solo dopo alcuni minuti: e finalmente è sorta la prugna cotta, ma la sorpresa più grande è in bocca, scoprendo un'insolita acidità che estende di molto la longevità di questo vino. Dopo altri minuti, riprovando un esame olfattivo, ecco il caffè in un fondo di liquirizia. Per quando riguarda i tannini, erano si persistenti, ma me li aspettavo più pronunciati e fini, considerando il lungo affinamento.

Infine, lo **spumante** prodotto con **Pinot** e **Chardonnay** del 2009 era fresco e beverino, poco impegnativo, un classico vino da aperitivo o da happy-hour.

Insieme ai vini ed al solito piatto del locale ospitante, **Arco Antico**, abbiamo avuto la possibilità di assaggiare i patè dell'**Azienda Agricola Biologica Bosco Ficuzza**, prevalentemente di olive,

ma anche di carciofi e asparagi.

moocasa_albumid=5550669502461365105