Due nuovi vini alla Masseria La Chiusa

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 29 Luglio 2015 22:30



Dopo alcuni mesi, rieccomi di nuovo in visita alla **Masseria La Chiusa** di **San Giuseppe Jato** (PA) grazie all'uscita di due nuovi vini, un bianco ed un rosato. Molti però non sanno che alla Masseria condotta da **Emanuele Savona**, l'unico vitigno coltivato è il **Nero d'Avola**, uva che sta bene al rosato, ma molto meno al bianco, ed allora? L'enigma è presto risolto poichè **Emanuele** è tra quei pochissimi, tre o quattro, che in Sicilia vinifica in bianco un'uva rossa, ma ad oggi l'unico a farlo con certificazione biologica.

Qualche anno fa, l'Azienda Agricola della Masseria ha dovuto scegliere un unico vitigno sul quale puntare tutto ed il **Nero d'Avola** è stato preferito ad altri. Da esso nasce quel vino straordinario, in affinamento nella mia cantina già da un po', che è il **Nero Segreto**, polposo rosso vinificato con semplicità, senza arzigogoli e aggiustamenti, ovviamente in biologico, come da certificazione di tutta l'azienda.

Pertanto, lo scorso **26 Luglio 2015**, in una caldissima Domenica estiva, ho assaggiato i due **Aenigma**, così li ha chiamati **Emanuele Savona**, richiamando la loro caratteristica di ambiguità, un rosato ed un bianco, a metà strada con il rosso, che in essi contengono gran parte delle sfumature di un tramonto ammirabile dalla Masseria.

Ho iniziato con l'**Aenigma Rosato** che mi ha subito coinvolto con i profumi di un frutto antico ed ormai introvabile, le sorbe, a metà strada tra la melacotogna matura e quella cotta e caramellata, poi un filo di vaniglia ed infine una prepotente mandorla amara che mi ha condotto fino alla fine del bicchiere. Al palato, sopra un finale alla ciliegia, questo **Aenigma** ha confermato la sua struttura, nulla di eclatante, ma già trovarla in un rosato è una grande conquista.

Per quanto riguarda il bianco, invece, i profumi erano molto diversi, la banana la faceva da padrona, come a voler imporre un'**Inzolia** che non c'era, poi è arrivata la pesca bianca, varietà montagnola, particolarmente profumata di essenze tropicali, insomma un **Nero d'Avola**, anche se vinificato in bianco, particolarmente insolito nei profumi e nei sapori.

Entrambi i vini erano moderatamente tannici, com'è ovvio che sia in questi casi, ed erano stati imbottigliati nel mese di Maggio, consentendogli così un lungo affinamento in acciaio refrigerato a 7 gradi. Unico appunto che posso fare ai due nuovi nati in casa La Chiusa è quello della mancanza di freschezza, non ho riscontrato quel filo di acidità che li avrebbe resi particolarmente graditi sopra un fritto piuttosto che donargli una maggiore sicurezza nell'affrontare i mesi fino alla prossima annata. Per il resto, una prima uscita molto interessante, ideali compagni di tavola nei pranzi estivi del ristorante annesso alla Masseria. Pochissime le bottiglie prodotte: 3500 di rosato e 6300 di bianco.



Fin qui si è parlato di vino, ma poteva mancare quell'argomento che negli ultimi mesi ha iniziato a creare un grande fermento in tutta la Sicilia? Si, proprio lei la birra artigianale, l'alter ego dei vini, l'ho trovata anche alla Masseria! **Emanuele Savona** è un estimatore ed appassionato a tal punto che ormai da tempo produce in all grain, lo stesso metodo dei birrifici, le sue biondissime birre in stile blanche, cioè con l'uso di orzo maltato e grano non maltato, ovviamente per uso proprio, come è consentito dalle attuali leggi agli home brewers. Però, la cosa interessante è che **Emanuele** impiega, per quanto gli è possibile, ingredienti provenienti dalla sua azienda agricola. In sostanza, a parte l'orzo, facilmente sostituibile o coltivabile, ed il luppolo, il procedimento di produzione,

maltatura manuale compresa, viene eseguito artigianalmente dalle sue appassionate mani. Tra pochi mesi, **Emanuele** potrebbe dar vita alla prima birra agricola totalmente siciliana, con cereali maltati in proprio e luppolo coltivato sperimentalmente in azienda, con tutti ingredienti certificati bio, una vera chicca! Nel frattempo ho assaggiato un paio delle sue creazioni, la prima aveva avuto un affinamento in bottiglia di circa 1 anno ed era caratterizzata dall'aggiunta di frumento, presentava una bella maturità olfattiva con spiccate note di luppolo, sottili note tostate ed una lunghissima persistenza di gusto ed amaro al palato. La seconda era, secondo me, da lasciar affinare un altro po', infatti era stata imbottigliata solo un mese prima, essa era caratterizzata da un'aggiunta maggiore di grano rispetto alla precedente, ma aveva sviluppato un leggero sentore acidulo, sotto sotto però ha espresso un persistente profumo di rose e poi al palato una rotonda caramella mou con delle speziature di sottofondo. Ovviamente, come già detto, tutto ciò è per gli amici e purtroppo non per i clienti... per adesso.



Parlando di vino e birra si è poi arrivati al cibo, a che c'ero ho approfittato dell'invito di **Emanuele** a riprovare i piatti di **Alessandro Francavilla**, chef della struttura che coadiuvato dalla giovane e promettente **Stefania Guarneri**, avvicinano sempre di più la tavola della Masseria all'alta cucina piuttosto che a quella di un agriturismo, mantenendo però i prezzi di quest'ultimo.

Tutti noi sappiamo bene che negli agriturismo, e non solo, mangiare bene è molto difficile, di ciò ho ampiamente parlato in passato in diverse occasioni, pertanto stavolta mi limiterò ad illustrare il mio personalissimo parere sui questi per me nuovi piatti della Masseria, mentre per chi volesse conoscere meglio la storia di questa struttura e gli altri piatti d **Alessandro**, può leggere tutto in questo link.



Antipasti

Ogni agriturismo che si rispetti deve offrire degli antipasti locali, ma sul serio, non come tanti che propongono il monosapore della della latta che li ha contenuti o dell'olio fritto più vecchio di Noè. In questo caso avevamo le **panelline** con rosmarino e semi di finocchio, la **lonza di maialino** disidratata sottovuoto, poi affumicata artigianalmente da **Alessandro** e servita con cubetti di anguria, gli assaggi di **formaggi** con la ricotta, la tuma, il cacioricotta alla rucola e la caciotta affumicata del vicino di territorio **Salvino Polizzi**, noto per l'allevamento della vacca **Cinisara**; una straordinaria **composta di peperoni e peperoncino**; il **fiore di zucca panato** e fritto con una farcia di patate, fagiolini, ricotta, olive, menta e alici; il morbido **pomodoro secco ripieno** dalle inebrianti note di cannella; le **olive nocellara** in salamonia, croccanti e piacevolmente amarostiche; infine la **caponata di zucchine** napoletane con cacao e pistacchi tostati, dall'agrodolce perfettamente equilibrato e con un armonico taglio delle verdure, in accordo alla tipologia di ortaggio impiegato. La vera forza di questa lunga carrellata di antipasti era però la provenienza e quindi la qualità ed i forti sapori delle materie prime di origine vegetale, tutte bio coltivate e appena raccolte nell'azienda agricola della Masseria, cucinate alla perfezione da **Alessandro** e **Stefania**.

Primi



Risotto con vellutata di ceci neri

Un piatto questo, di particolare effetto cromatico, esteticamente controbilanciante l'assenza di tridimensionalità della presentazione in cui la tavolozza marrone formata dai ceci neri era decorata da onde di gialla crema di patate e dai coriandoli di verdure, rosse e verdi. Oltre all'impatto visivo, la composizione si avvaleva anche di una fortissima caratterizzazione aromatica, prodotta dalle erbette della decorazione e dal condimento a base di olio al basilico. Alla Masseria il nero sfila in questa realizzazione con i ceci neri, ma anche in altre occasioni con le lenticchie nere ed il vino chiamato **Nero Segreto**, prodotto con il **Nero d'Avola**!



Casarecce con crema di datterino arrostito

In sostanza, considerando che insieme al datterino erano presenti anche i tenerumi e la loro zucchina (lagenaria), si trattava in verità di una importante rivisitazione della palermitanissima pasta con i tenerumi, ma in versione asciutta, con una bella presentazione a piramide ed impreziosita da una pioggia di cubetti di caciotta. La cosa che mi ha colpito di più ricadeva nell'ambito del mio palato, in cui ho percepito il forte sapore di vegetale tipico della zucchina e delle sue carnose foglie, merito della freschezza? Presumo di si, come al solito i vegetali vengono raccolti dall'orto e subito cucinati. Il dolce sapore dei tenerumi era controbilanciato dal datterino, però un po' troppo acidulo per il mio palato, ma qui ricadiamo nel gradimento soggettivo, infatti era proprio questo l'effetto voluto da **Alessandro** come egli stesso mi ha poi confermato.

Secondi



Entrecote di bufalo e quadrato di maialino

Rispetto al pranzo del giorno, sono stato raccomandato e quindi in luogo del carrè agli aromi e agli involtini alla siciliana, mi è toccato un particolarissimo bufalo piastrato e poi scaloppato con cottura al sangue. In verità per me è stata una sorpresa poiche sul menu non era segnato, il gusto leggermente dolciastro però mi ha fatto riflette sul tipo di carne che in effetti si è poi rivelato come un morbidissimo bufalo. Per controbilanciare la cromaticità, particolarmente rossa del bufalo, nello stesso piatto faceva la sua bella figura un quadrotto di maialino ripieno di tuma e speck, colorato sulla sua sommità con un intingolo denso di pistacchio tritato. Buonissime le patate al forno e la dolcissima cipolla rossa della Masseria, un contorno irrinunciabile!

Dessert



Cassatella

Dopo la frutta di stagione, un bel dolce per accompagnare un caffè ci voleva proprio, intendiamoci, nulla di particolare, ma ditemi, quante cassatelle che non puzzavano di frittura avete trovato nelle vostre escursioni mangerecce o a zonzo nella zona del trapanese? Una ve la posso segnalare io alla **Masseria La Chiusa**!

In conclusione, un pranzo con ingredienti quasi tutti biologici, tranne carni e formaggi, infatti tutti i vegetali e parte della frutta provengono dall'azienda agricola certificata della Masseria, a pochissimi chilometri da **Palermo**, siamo infatti sulla **SS624**, scorrimento veloce per **Sciacca**, tra l'uscita per **Piana degli Albanesi** e quella di **San Giuseppe Jato**. Il prezzo, per un menu con doppi primi e secondi, è di soli **25 Euro**, vini imbottigliati e acqua di sorgente compresi, costo standard di tanti altri agriturismi che secondo me non meritano certamente tale appellativo.

moocasa_albumid=6176210091651229777