I vini di Agareno alla prova del tempo

Scritto da Maria Concetta Turco
Mercoledì 22 Aprile 2015 21:08

In un tiepido pomeriggio di **Aprile** del **2015**, mi ritrovo alla **"Drogheria del Buongusto**", accogliente ed interessante luogo di prelibatezze sito in **Via Nicolò Garzilli** a **Palermo**, per intraprendere un lungo percorso degustativo con l'**Azienda Agricola Agareno**, attraverso una verticale di quattro annate, dal 2011 al 2014, del **Galìci**, **Fiano** in purezza dal 2008, e di dodici annate, dal 1999 al 2011, del **Moscafratta**, blend di **Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Franc.**

L'azienda **Agareno**, come racconta con orgoglio ed entusiasmo **Alessio Vascellaro**, uno dei nove soci e responsabile alle vendite della stessa, nasce nel 1999, nel territorio di **Menfi**, nelle contrade che risalgono ai feudi della contea di **Menfi** e da cui i vini prendono il nome. I soci hanno messo assieme i propri vigneti, e i relativi vitigni (**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Fiano, Catarratto**) dando vita ad un unico grande vigneto di dodici ettari, su un terreno calcareo argilloso, che produce circa 60.000 bottiglie all'anno, con una resa media di 100 quintali per ettaro. I vini sono distribuiti soltanto in enoteche e ristoranti, e i mercati in cui l'azienda è presente, oltre a quello prettamente locale, sono Lombardia, Veneto, Germania, Svizzera, Romania. Negli anni, i vini **Agareno** hanno visto succedersi gli enologi **Melia**, **Bàmbina**, **Centonze** e **Guzzo** che hanno personalizzato e reso unici i prodotti dell'azienda.



Iniziamo la degustazione dal **Galìci 2011**, un **Fiano** in purezza dal 2009 (in precedenza è stato un blend di **Fiano** e **Catarratto**), vendemmiato con pressatura soffice per la prima volta nel 2004, affinato in acciaio, vincitore del premio eleganza al **Festival di Merano** nel 2008 e nel 2010.

Il **Galìci 2011** è un vino dallo stato evolutivo già vecchio, dal colore giallo tra il dorato e l'ambrato, dai sentori di uva passa, banana molto matura e mandorla, al gusto poco intenso e poco persistente.

L'annata **2012** ci riserva invece un vino maturo, dal colore giallo dorato, ancora ricco di sentori agrumati, di erbe aromatiche, con una discreta freschezza al palato ed un finale di mandorla.

Il **2013** è un vino pronto, dal bel colore giallo dorato, con un bouquet abbastanza intenso di sentori fruttati e floreali (banana, pesca, fiori gialli), di una discreta complessità. Al palato è piacevolmente fresco e persistente, con una nota amarognola nel finale.

Arriviamo al **2014**, con un vino giovane, con un bel colore tra il giallo paglierino e il dorato, al naso sono predominanti i sentori di banana, di pesca, di mela, di gelsomino; al palato c'è un discreto equilibrio tra alcolicità e acidità, con un finale abbastanza persistente e con una gradevole armonia.



Dopo questo piacevole preludio ed un assaggio dell'ancora giovanissimo **Gurra 2012**, tra un discorso sulla selezione dei lieviti propri del vitigno e uno sulle tecniche di pressatura soffice arriviamo alla verticale di dodici annate di **Moscafratta**, un itinerario lungo e complesso, ma senza il 2001 perchè esaurito. Tutte le bottiglie da degustare sono rimaste conservate in condizioni ottimali a cinque metri di profondità per tutti questi anni.

Il punto di partenza è l'annata **1999**, affinata in barrique per 12 mesi. Il vino che abbiamo di fronte è un vino di ben 16 anni, maturo, con un colore tra il granato e l'aranciato, ancora intenso e vivo, ricco di sentori terziari di cuoio, caffè, cioccolato, spezie, sottobosco, di una bella freschezza e complessità, purtroppo poco equilibrato tra morbidezza e durezza.

Il **2000** ha un colore intenso, tra il granato e il rubino, con una interessante complessità olfattiva di sentori terziari di cuoio, caffè, cioccolata, spezie e anche sentori fruttati, di frutta rossa secca, ed erbacei. E' un vino elegante, intenso e persistente, ancora in gran forma, con una bella morbidezza avvolgente, equilibrata da una acidità piacevole.

Si passa poi al **2002**, un vino dal colore rubino intenso, dai sentori di vernice, caffellatte e che al palato risulta troppo alcolico e tannico, con un tannino ancora aggressivo. Nel complesso poco equilibrato.

L'annata **2003** possiede un bel colore rosso rubino, all'olfatto evidenzia frutta rossa matura mista a tintura di iodio, vernice, viola. In bocca ha un tannino meno aggressivo del precedente anche se nel complesso risulta poco equilibrato.

Con il **2004** degustiamo un vino particolare, dove il rapporto fra i vari vitigni risulta sbilanciato dalla parte del cabernet: all'olfatto c'è una netta predominanza del peperone verde su tutti gli altri sentori. Possiede un bel colore rubino e al palato è molto morbido ed equilibrato. Risulta però un vino atipico rispetto agli altri finora degustati.

Il **2005** è un vino più equilibrato del precedente, dal colore rosso rubino intenso e con una buona acidità.

L'annata **2006** è quella in cui il legno la fa da padrona, sembra quasi di masticarlo, erano ancora i tempi in cui andavano di moda questi affinamenti invadenti. Sono molto evidenti le note di vaniglia e liquirizia, ed è un vino molto lungo, persistente, con un tannino delicato.

Il vino del **2007** si è perfettamente conservato: alla vista ha un bel colore porpora tendente al rubino, al naso ha sentori di caramello, vaniglia, erbacei e di vernice, al palato ha un' elegante morbidezza. Un vino equilibrato e persistente.

Arriviamo al **2008**, quello che più di tutti, assieme al **2000**, mi ha colpito per le sensazioni di piacevolezza. Alla vista ha un colore rubino brillante, all'olfatto i sentori di tabacco sono ben equilibrati con una prugna delicata, con polpa matura, il legno non è predominante e si ha un ritorno ad un uso meno invadente della barrique. E' un vino molto interessante dove morbidezza e freschezza ben si equilibrano, e che si chiude con una lunga persistenza aromatica.

Il **2009** è ancora un vino giovane ed acerbo, dal colore porpora intenso, dai sentori di frutti rossi, mora, mirtilli, con un tannino evidente.

L'annata **2010** condivide con la precedente il suo giovanilismo con in più una nota di affumicatura.

Chiudiamo con il **2011**, un vino anche questo molto giovane, forse troppo, con un colore vivo ed intenso, con note balsamiche e sentori di ciliegia, con un tannino ancora caldo e astringente, ed una barrique che in queste ultime annate sembra tornare alle origini, con un uso meno intenso.



Per completare questa interessante degustazione il titolare della "**Drogheria del Buongusto**", **Salvatore Ballotta**, che ha seguito il percorso degustativo, decide di stimolare ulteriormente la nostra curiosità facendoci provare alcune delle squisitezze che si possono trovare nel suo locale: il **Don Carlo**, pecorino pugliese a pasta dura della "**Masseria del Duca**", la cui crosta è trattata con olio d'oliva, un **Fourme d'Ambert**, un formaggio francese erborinato vaccino, della **Rocchetta Alta Langa**, un formaggio leggermente stagionato a pasta molle di latte vaccino, caprino e ovino, il **Pavet de Poitou**, un formaggio caprino a crosta fiorita della **Loira**, e passando ai salumi, della **Corallina** laziale, un **petto d'oca** affumicato di **Udine**, un **girello di carpaccio** di **Monza** e un **lonzino di maiale** di **Sant'Angelo di Brolo** prodotto dall'azienda **Fasolo**.

Siamo giunti alla fine della degustazione, a serata oramai inoltrata dopo ben 5 ore e 17 bottiglie degustate, con la sensazione di aver fatto un lungo viaggio nel tempo, senza però essere riusciti a trovare difetti degni di nota, con vini estremamente longevi e che, dimenticati sottoterra, si sono mostrati ancora nella loro pienezza, vini sicuramente destinati ad invecchiare ancora e che possono dare il meglio di sé dopo molto tempo, vini da acquistare e conservare nella propria cantina, in attesa di essere aperti per una degna occasione, vini prodotti senza tecniche particolari e con budget ridotti come possono essere quelli di una piccola cantina, ma soprattutto, prova tangibile che i vini siciliani possono e devono essere affinati a lungo.

moocasa_albumid=6138116286258855761