

Il nuovo Kaid Riserva 2007

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 21 Dicembre 2012 18:05



Le aziende che producono vino sono spesso inserite in un contesto agroalimentare autosufficiente, aziende agricole il cui ciclo di produzione fornisce la maggior parte degli alimenti necessari ai conduttori della cantina. Succede anche nelle famiglie di origine contadine, fortemente legate all'economia agricola, succede pertanto anche nel caso di **Alessandro di Camporeale**, azienda a conduzione familiare dove ogni componente delle famiglie dei tre fratelli **Rosolino, Nino e Natale Alessandro**, ha un compito che ha scelto autonomamente, in base alle proprie inclinazioni. Questo è lo spirito che ha tracciato la strada di una cantina che nel corso degli anni ha continuamente migliorato i propri prodotti, sfruttando la tecnologia ma rispettando la terra ed il lavoro in vigna.



Nel suddetto scenario, lo scorso **14 Dicembre 2012**, la famiglia **Alessandro** ha deciso di presentare la versione **Riserva** del suo conosciutissimo **Kaid**, ottenuto dalle straordinarie uve di **Syrah** che, nei 35 ettari vitati dell'azienda, ha trovato il suo ambiente ideale per restituire al meglio le cure dei suoi allevatori. Mi trovo molto d'accordo con le affermazioni esposte da **Vincenzo Bàmbina**, enologo della cantina, in un suo intervento durante la serata in cui ha illustrato come bisogna assecondare il territorio con le uve ad esso congeniali e non costringerlo a ricevere vitigni che non si esprimeranno mai al meglio, teoria che **Alessandro di Camporeale** ha sposato in pieno e con ottimi risultati. Ogni anno, le bottiglie di **Syrah** prodotte sono soltanto 40.000, ad oggi quasi tutte vendute, mentre invece la versione **Riserva** esce in sole 500 bottiglie magnum, presentate per l'occasione in un rustico, ma al contempo elegante, cofanetto di legno.



La cena ha sublimato il concetto di azienda familiare ed agricola, in cucina **Rosolino e Anna Alessandro**, rispettivamente padre e figlia, che hanno interpretato con chiave a volte raffinata, le rustiche e genuine materie prime provenienti dai propri campi.

Dopo un aperitivo a base di **Benedè 2011**, il profumato catarratto della cantina, è arrivato un piatto di antipasti con delle frittelle in pastella di broccolo, cardo e carciofo, un pomodoro secco ripieno, ma soprattutto un'insalatina di arance, acciuga e finocchi con rara armonia di sapori.

Poi è stata la volta di una tagliatella e salsiccia maneggiata con... una vellutata di zucca, un piatto nato dalla necessità di consumare la numerosa quantità di ortaggio che ha dimostrato come fare di necessità virtù, ricavando da semplici ingredienti un abbinamento straordinario. In abbinamento è stato scelto un **Kaid Sauvignon 2011**, dalle piacevoli note tropicali e dalla lunga acidità.

Per il secondo piatto, è stata addirittura scomodata la ricetta della bisnonna, la quale era solita marinare nel limone l'agnello, panarlo e infine cuocerlo al forno con le patate d'ordinanza. Ovviamente, neanche a dirlo, si trattava di un agnello allevato all'interno dell'azienda agricola, dal gusto deciso ma non invasivo, rinfrescato e reso più invitante dalle note agrumate del limone, ma soprattutto morbido e succulento. Sul piatto "forte" è quindi arrivato il festeggiato: il **Kaid Riserva 2007**, il quale ha mostrato la sua vigoria, peraltro solo parzialmente espressa. Tra i sentori di un delicato legno, emergeva una leggera pruna poco cotta, per un totale di grande persistenza nel bicchiere. Vino, comunque da non bere subito: consiglio ai fortunati che entreranno in possesso di una di queste bottiglie, di dimostrare tanta pazienza e dimenticarla in cantina per qualche anno, massimizzeranno sicuramente l'investimento ed il piacere di bere un grande Syrah.

Il nuovo Kaid Riserva 2007

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 21 Dicembre 2012 18:05

In chiusura, un piattino di prugne secche della casa con delle scaglie di cioccolato ed una salsa al Kaid, ha fatto un ottimo pendant con lo straordinario **Kaid Vendemmia Tardiva**, ancora un Syrah stavolta dalle note amarascate, solo leggermente abboccato, con una leggera spalla acida e ricco di speziature e profumi cangianti che lo hanno reso Re nell'abbinamento con le prugne, ma soprattutto col cioccolato.



Infine, una nota di merito va anche all'olio extra vergine d'oliva prodotto con un blend al 50% di Nocellara e Biancolilla, il cui generoso nerbo, nonostante sia classificato come un olio fruttato medio, mi ha positivamente impressionato. Sotto la forte carica polifenolica, emergeva una buona complessità fatta di carciofo, mela verde, origano e un filo di rosmarino, peccato non aver avuto la possibilità di approfondirlo e che l'azienda non stia puntando ad un prodotto così interessante, esso viene infatti considerato solo come un incentivo per gli acquirenti del vino.

Il ristorante non apre tutti i giorni, bensì solo per i gruppi, un vero peccato, ci si dovrà associare con amici e parenti per provare questi sapori e profumi.

Conosco da molti anni **Alessandro di Camporeale** e ogni volta, assaggiando i suoi vini, mi rendo conto dei progressi che quest'azienda ha saputo costantemente compiere. Vero è che io sono particolarmente affezionato alla Vendemmia Tardiva, ma durante la serata ho assaggiato dei bianchi poco comuni, profumati e di carattere, come per esempio il Sauvignon, vino che io abbinerei con un bel fritto, un'arancina alla carne per esempio.

moocasa_albumid=5821969930229260529