MNRL Vigna di Mandranova: il "tempo" del Kaid

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Ottobre 2019 16:14



Lo scrivo e lo dico da più di 10 anni, ci sono tanti rossi prodotti in **Sicilia** che non meritano la loro precoce immissione sul mercato e che anzi vorrei vedere dopo diversi anni di permanenza in vetro, la presentazione dello scorso **21 Ottobre 2019** del nuovo cru di **Kaid**, un **Syrah** di **Alessandro di Camporeale** chiamato **MNRL Vigna di Mandranova** annata 2016, mi ha per l'ennesima volta dato ragione. L'evento è iniziato con una verticale di **Syrah** con 5 annate partita con il 2001 e continuata con il 2007, 2014 e un doppio 2016 di cui l'ultimo era proprio l'**MNRL**. Durante la degustazione, condotta dal giornalista enogastronomico **Nino Aiello**, insieme ai due cugini **Benedetto Alessandro**, dallo stesso nome e cognome ma con diversa funzione in azienda in qualità di responsabile marketing il primo ed enologo il secondo, sono emersi diversi altri aspetti oltre a quelli già da me summenzionati positivi effetti conferiti dal tempo. Intanto mi corre l'obbligo di iniziare dalla fine, cioè dall'**MRNL 2016** che non è affatto quel codice fiscale che sembra, come una facile ironia potrebbe suggerire, bensì la parola **MoNReaLe** senza le vocali, scelta in onore dell'omonima DOC che oggi fa parte di un progetto di rivalutazione, presentato dal **Benedetto** "del marketing", che comprende la riduzione dei vitigni autorizzati dagli attuali 10 a soli 4, **Catarratto**, **Inzolia**, **Perricone** e **Syrah**, e di cui si fregerà presto anche l'**MNRL**, non ancora iscritto in questa sua prima uscita solo per motivi meramente burocratici. Tornando all'**MNRL**, esso proviene da un appezzamento limitrofo alla cantina situato a circa 350 mt di altezza, rispetto alla stessa annata del fratello non cru, ha dimostrato un maggiore corpo e concentrazione ma per dovizia di particolari devo far mie le parole di **Nino Aiello** che lo ha giustamente definito "potenza del territorio". Andando indietro fino al 2014 ecco che è comparso all'orizzonte il "tempo delle mente", cioè una miriade di sfumature di questa erba aromatica in un vino che se lo avessi approfondito come meritava sono sicuro avrebbe dato molto di più, ma si andava di fretta! Arrivato al 2007 è iniziata a comparire la punta di quell'iceberg chiamato 2001, con la sua maturità ed esperienza tipiche di quei vini che ormai hanno fatto amicizia con il vetro della bottiglia e non la vorrebbero più lasciare, praticamente due vecchietti innamorati come il primo giorno di fidanzamento. Infine ecco l'apoteosi dei profumi arrivati con il 2001, il peccato originale di Bacco, i 18 anni che guardano all'età adulta, il primo diritto elettorale esercitato, la prima patente conseguita di un vino che cercando di sintetizzare al massimo potrei definire come una "prugna che stoicamente resiste tra le tante spezie e caffè". Ovviamente non ci si può fermare ad uno slogan, perché nel corso della degustazione dal quel bicchiere di **Kaid 2001** è passata parecchia roba, impossibile elencare tutti i profumi, ma ad ogni immersione del mio naso trovavo nuove sensazioni in questo grande vino che secondo me ha ancora diversi anni da percorrere davanti a se. Le 5 annate di **Syrah**, inoltre, hanno dimostrato grande diversità tra loro, quasi a testimoniare altri territori e quasi quasi anche vitigni, ma soprattutto è stata un'importante anteprima di ciò che il cru **MNRL** potrà diventare in futuro, già pronto a tre anni nell'annata 2016, ma almeno con altri 20 davanti, infatti a chi lo acquisterà, consiglio vivamente di prenderne almeno un paio di bottiglie e di non consumarle subito, piuttosto di aprire tra almeno 5 anni la prima e dopo altri 5 la seconda, garantisco grandi sensazioni e moltiplicazione esponenziale della spesa effettuata!



Dopo tanto buon vino non poteva mancare un degno buffet, ed anche in questo caso è emersa la "potenza del territorio" poichè su molti piatti ha aleggiato la presenza della **Macelleria-Salumificio Amato** di **Camporeale**, allestitori di un profumato e gustoso tavolo di affettati con **lonza**, **Pasqualora**, cioè una salsiccia secca sullo stile dell'omonima di **Caccamo** (PA) e il celebre **Mandolino**, quest'ultimo prodotto di punta del salumificio, ma anche le salsiccine cotte con i cavolicelli, i mini involtini di maiale (bocconcini) e la salsiccia del sugo che ha condito i gnocchetti di pasta fresca, tutti piatti preparati dal catering. Insomma, qualcuno potrà pensare che mancava solo il dessert, ed invece c'era anche quello, presente grazie all'**Antico Bar dello Sport** dei **Cuccia** di **Piana degli Albanesi** (PA) con il loro tipico "cannolo", prodotto tutto artigianalmente, scorza compresa, che serata ragazzi! Ne porterò i piacevoli "segni" per tanto tempo.

Foto Lidia Caracausi



ALBUM E DOWNLOAD FOTO