Tenuta Stoccatello Wine Festival, vendemmia, ma non solo vino

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 26 Agosto 2015 21:29


In questi giorni di fine Agosto c'è sempre qualcuno che inizia la vendemmia, anche a **Menfi** (AG) si rispetta l'anticipazione dei tempi, in fin dei conti siamo nel profondo sud, a due passi dal continente africano, diverse sono finora state le idee per celebrare questo momento, così importante per una cantina, ma alla **Tenuta Stoccatello** hanno pensato di creare un vero e proprio **Stoccatello Wine Festival**, programmandone la prima edizione per il **22 e 23 Agosto 2015** in onore della loro prima vendemmia della stagione.

La **Tenuta Stoccatello** affonda le sue radici nell'operosità imprenditoriale di **Renzo Barbera**, già socio fondatore della **Cantina Settesoli** e della **Cooperativa La Goccia D'Oro**, quindi impegnato a valorizzare tramite la cooperazione i due prodotti di punta del suo territorio: il vino e l'olio. L'opera di **Renzo** è stata poi continuata dal figlio **Lillì** e oggi interpretata in chiave moderna dalla terza generazione costituita da **Renzo Barbera**. Quest'ultimo ha preso le redini dell'azienda di famiglia nell'anno 2000, iniziando una ristrutturazione che ha creato un vero e proprio contenitore di interessanti attrattive per l'enoturista: il wine bar con annesso shop, il ristorante, le camere con piscina ed una fattoria didattica con maneggio, queste ultime tre gestite negli ultimi 10 anni da **Giuseppe Barcellona** e **Nicoletta Colombo**. In sostanza una struttura che è in grado di prendersi cura dell'appassionato di vino o del semplice turista in tutte le ore del giorno e della notte.

Tornando al **Wine Festival**, anch'esso si è presentato come un contenitore di eventi programmati durante le due giornate di sabato e domenica. Tour in vigna, partecipazione alla vendemmia manuale, degustazioni guidate, pranzo e cena su prenotazione, tour alla vicina **Fattoria Lombardo**, raccolta del pomodoro, schiticchio in vigna, degustazione al **Villaggio Stoccatello** presso un vicino lido a **Porto Palo**, il "**Percorso di Gusto Agadir**" della **Cooperativa Auxilium - Conserva i Colori di Menfi**, una sfilata di moda dell'atelier Bladis ed i concorsi "**Prova la vendemmia a Stoccatello**" e "**Stoccatello Scatta e Vinci**". Questo è solo un veloce riassunto degli eventi previsti, tutti sempre integrati con i vini dell'azienda e guidati dal braccio commerciale e promozionale dell'azienda costituito da **Nicolò Buscaglia** e dallo stesso **Renzo Barbera**.


A proposito di vini, è finalmente arrivato il momento di parlarne per conoscere meglio i prodotti di **Stoccatello**. **Renzo** ha iniziato ad imbottigliare con l'annata 2006 utilizzando in etichetta il suo nome e cognome, mentre l'anno dopo è passato al marchio **Tenuta Stoccatello**. Negli 80 ettari dell'azienda 14 sono vitati ed in questi si alleva **Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Tannat, Alicante Bousquet** e **Moscato d'Alessandria**, ma si imbottigliano solo i primi tre ed è di questi che presto vi parlerò, inoltre, di prossimo impianto saranno il **Sauvignon Blanc** ed il **Nerello Mascalese**, mentre il moscato sarà oggetto, quest'anno per la prima volta, di una vendemmia tardiva che non vedo l'ora di assaggiare!

Particolare attenzione e riconoscimenti all'ultimo **Vinitaly** ha guadagnato **Animi**, un **Grillo** in purezza che si è subito presentato al mio naso con fiori bianchi e zagara per poi continuare al palato con un corpo insospettabile, anche se un po' ruvido, sicuramente di struttura importante, però con un'acidità secondo me troppo spinta, c'è da aggiungere che **Renzo** mi aveva avvisato sull'evoluzione di questo vino poichè in pochi mesi è cambiato, scostandosi di molto dalla caratteristiche iniziali secondo lui migliori, nel frattempo, io mi sono portato avanti nell'assaggio della prossima annata facendo una scorpacciata di uva **Grillo,** già perfettamente matura e rubata direttamente in vigna, sulla quale ripongo grandi aspettative per il vino che ne scaturirà dopo la prossima vendemmia!

Il **Catarratto**, invece, lo conoscevo già, ed in parte è stata una delle molle che mi ha mosso verso **Menfi**. Gli eleganti profumi di fiori bianchi, pesca gialla, buccia di albicocca, la sua freschezza e l'equilibrata acidità al

palato lo hanno reso particolarmente piacevole, in perfetto stile Tonino Guzzo che guarda caso è l'enologo che segue i vini di **Renzo**.

Per quando riguarda la mia personalissima valutazione, la scoperta della giornata è risieduta nell'**Ignis**, un **Nero d'Avola** del 2012 molto concentrato, con affinamento di circa 12 mesi in barrique di secondo passaggio ma senza gli eccessi del legno che si potrebbero supporre. Questo **Nero d'Avola** era già pronto alla beva, ma con almeno altrettanta strada davanti, maturo e ricco di terziari come caffè, cuoio, ed una complessa frutta rossa che al palato si è rivelata lunghissima, con tannini molto presenti ma sufficientemente morbidi da non risultare fastidiosi. Finalmente un rosso soddisfacente, piacevole e godibile al massimo, secondo me, abbinandolo ad un cioccolato sudamericano o del **Madagascar**, con le classiche note vanigliate e/o amarascate leggermente acide, si potrebbe trasformare in un battibaleno l'**Ignis** in un ottimo vino da meditazione.

Diametralmente opposto si è invece rivelato l'**Ignis** 2011, con profumi terziari simili al precedente, forse anche troppo marcati, con i tannini ancora ruvidi e amari, ma soprattutto con un'insolita penetrante acidità che ne hanno decretato la sua "non prontezza", nonostante l'età più avanzata di un anno rispetto al fratello del 2012.



Le degustazioni guidate hanno visto in primo piano l'intraprendenza di **Nicolò Buscaglia**, un giovane menfitano che dopo un'esperienza lavorativa presso **Mandrarossa** di **Settesoli**, si è appassionato al mondo del vino riuscendo così a ricoprire a **Stoccatello** il ruolo di commerciale vendite e marketing. Figlio di papà **Buscaglia**, famiglia che a **Menfi** da quattro generazioni è impegnata nella panificazione all'antica, **Nicolò** ha preferito dedicarsi al vino, impegnandosi persino nei corso **AIS** di secondo livello insieme a ~~**Renzo Barbera**~~. Durante la degustazione guidata condotta da ~~**Nicolò**~~, però non ho resistito alla tentazione di fare una proposta che covavo da tempo e purtroppo applicabile solo poche settimane all'anno.



Si trattava di far assaggiare l'uva del vitigno in questione prima della degustazione del relativo vino, in modo da avvicinare il visitatore alla materia prima da cui poi verrà generato il prodotto finito. Grazie alla presenza di spirito di ~~**Renzo**~~, la mia proposta è stata ben accolta e subito messa in pratica, consentendo alle persone presenti di accedere per la prima volta ad un'esclusiva e molto gradita degustazione, costruita con uva e vino di ~~**Grillo**~~, ~~**Catarratto**~~ e ~~**Nero d'Avola**~~. Auspico pertanto che questa diventi un'abitudine a ~~**Stoccatello**~~, ma anche in altre cantine, al fine di avvicinare il consumatore finale all'uva, in un modo guidato e diversamente proficuo rispetto alla solita partecipazione alla vendemmia, poi, se qualcuno vorrà citarmi, potrò essere solo contento di essere abbinato con questa nuova visione dell'assaggio del vino.



Come già detto, la **Tenuta Stoccatello** è un gigantesco contenitore dove non possono mancare ristorante e camere, come già detto affidate all'estro creativo dello chef di origini palermitane **Giuseppe Barcellona,** ed alla conduzione di ex direttore di albergo della compagna **Nicoletta Colombo**. Di **Giuseppe** mi ha colpito la storia da cuoco giramondo, egli ha praticamente visitato quasi tutti i paesi conosciuti, frequentandone di conseguenza le cucine, accumulando quindi un'importante bagaglio di esperienza. Impossibile citare tutti i paesi in cui **Giuseppe** è stato, pertanto passerò subito a raccontarvi i piatti che in modo veramente estemporaneo mi ha

gentilmente preparato, nonostante a pranzo il ristorante risultasse chiuso.



Antipasti: Vastedda del Belìce con fichi freschi, Tuma all'argentiera, prosciutto crudo e fichi freschi, caponata e porchetta.

Una lavorazione semplice ha connotato tutto il pranzo ed in modo particolare gli antipasti, ma quando gli ingredienti sono eccellenti, freschi e non stuprati, il risultato è garantito: ottima la vastedda con i fichi appena raccolti o nella sua variante più classica con il prosciutto crudo, particolare invece la rivisitazione dell'argentiera, preparato senza aceto, ma in una croccante panatura che ha racchiuso molto bene la tuma, impiegata in luogo del tradizionale caciocavallo. Ottima anche la caponata, appena preparata, ancora leggermente tiepida, quando si dice "fatta al momento"! Agrodolce delicato, adatto a tutti i palati, sedano gustoso e croccante, frittura perfetta, solo un po' di salsa di pomodori in eccesso, ma credo sia una caratteristica del luogo poichè a Menfi mi era già capitato di trovare caponate particolarmente salsate. Infine, piatto forte e cavallo di battaglia degli antipasti di **Giuseppe Barcellona**, ho assaggiato la sua porchetta, preparata da un lombo di maiale che condisce e cuoce personalmente. Inutile decantarne il gusto!



Tagliatelle con spatola

Questo è sicuramente uno dei primi più graditi dai clienti di **Giuseppe**, me ne sono reso conto entrando in cucina per fare alcune fotografie, nel momento in cui sono stato investito da un forte profumo di pesce che mi ha letteralmente provocato un'abbondante acquolina. In effetti, quando poi ho assaggiato le tagliatelle, rigorosamente di pasta fresca, l'impatto gustativo è stato fortissimo, oltre ad una leggerissima vena di cannella il piatto emanava un profumo concentrato di pesce con una sfumatura di crostacei tale, da farmi pensare all'uso di un fumetto di pesce con carapaci di gambero. Invece, **Giuseppe** mi ha assolutamente negato l'impiego di altri ingredienti all'infuori di spatola, vino bianco per sfumare, pomodorino, sale e pepe. Sicuramente il miglior primo piatto con pesce che ho mai recensito, dopo gli "Spaghetti con i bocconi" del mio amico chef **Pino Farina**!

Semplicità, raccolta degli ingredienti vegetali in giro per l'azienda agricola, quando non per i campi circostanti la cittadina di **Menfi**, estro ed immediatezza di preparazione, delle qualità reattive difficili da trovare in cucina, soprattutto considerando i risultati. **Giuseppe** impiega circa il 60% delle sue materie prime prelevandole da **Stoccatello**, il resto lo reperisce in quel di **Menfi**, pesce compreso, ma solo se è azzurro, come il mare in cui viene pescato! Sicuramente un agriturismo da approfondire con un pasto completo, stavolta con la cucina aperta e la spesa già fatta!

Purtroppo, l'unico giorno che ho potuto trascorrere presso la **Tenuta Stoccatello** è stato quello del Sabato, giornata con meno visitatori ed eventi, ma per me più proficua, al fine di conoscere meglio uomini e prodotti, però mi è stato impossibile documentare il clou della manifestazione costituito dalla vendemmia, avvenuta Domenica. Tuttavia, al di la del **Wine Festival**, è comunque emersa un'azienda che in pochi anni ha saputo costruire solide basi di enoturismo nonchè di produzione vinicola, oggi limitata a sole 9.000 bottiglie, ma in prospettiva capace di raggiungere un mercato ben più importante e selezionato di quello che ha oggi.

moocasa_albumid=6186188699773302593