Vini Todaro: una Fenice a San Giuseppe Jato

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 04 Novembre 2020 09:03



Scusate l'amarcord, ma ricordo ancora molto bene i vini della cantina **Feotto dello Jato**, una delle mie preferite durante le prime esperienze di assaggio, nonostante li abbia assaporati circa 20 anni fa, ho in memoria le concentrazioni, i profumi ed i sapori, ma anche i legni, in **Sicilia** quelli erano i tempi dei vitigni internazionali dimenticati in barrique, ma ciò che mi affascinava di più tra le sue etichette è sempre stato lo **Zabbia**, una vendemmia tardiva di **Catarratto** e **Grecanico** che prendeva il nome dall'omonima contrada che si incontra dirigendosi verso il vicino paese di **Camporeale**, fu quel vino che mi fece innamorare di questa tipologia di vinificazione. Tuttavia, dopo una rapida escalation di premi, quell'impresa cessò di esistere lasciando un enorme vuoto nel territorio di **San Giuseppe Jato** e nella sua valle. Oggi per fortuna quel patrimonio di vigneti è tornato a riempire di qualità tante bottiglie grazie ai fratelli **Giuseppe** ed **Adriano Todaro**, i quali hanno recentemente deciso di creare una loro struttura a poche centinaia di metri dalla **Feotto**, impiegando e "aggiornando" quelle vigne di famiglia che già in passato avevano fornito alla vecchia cantina sia le uve che il know how, tramite il papà **Calogero**. Nell'ambito di una divulgazione sempre più di qualità dei propri prodotti, è pertanto nato un interessante e intenso press tour all'**Azienda Agricola Todaro** svoltosi lo scorso **29 Ottobre 2020** e organizzato da **Luigi Salvo**, delegato **AIS** per Palermo e provincia, insieme al sommelier **Marcello Malta**, entrambi giornalisti e addetti stampa dell'azienda, durante il quale sono stati degustati 8 vini comprendenti ben due mini verticali di rossi.

In verità c'è da dire che la degustazione è iniziata un po' prima di quella ufficiale, direttamente nei silos della cantina, davanti ai quali ci è stata svelata la futura uscita di un ancestrale a base di **Perricone,** una vinificazione in bianco che darà luogo ad un rosato rifermentato in bottiglia tramite innesto di **Carricante**, assolutamente da non perdere appena sarà pronto perchè l'assaggio in questa fase di preparazione, a vino ancora fermo, ci ha donato un accattivante naso, molto complesso a fronte però di un corpo ancora da formare, ma sono sicuro che ne vedremo delle belle. Poi è stata la volta di un **Grillo** che ha spaziato dalla frutta gialla fino a quella bianca e infine di un'apoteosi di profumi regalatici dallo **Chardonnay**, evoluzione e concentrazione elegante del Grillo precedente, ovviamente tutti ancora non filtrati e secondo me già pronti da imbottigliare insieme alla loro polpa senza ulteriori lavorazioni o indugi! Devo confessare che tutta quella aromaticità da frutta bianca degli ultimi due vitigni mi ha fatto pensare ad una possibile spumantizzazione... passo che per adesso non è però nei progetti della cantina.

La degustazione vera e propria, condotta da **Luigi Salvo**, piuttosto che guidata è stata collegiale, nel senso che ha costituito un momento di confronto tra i giornalisti intervenuti e l'azienda, nonchè con **Luigi Salvo** stesso, per discutere di questi già interessantissimi vini nonostante la giovane età della cantina e dei suoi conduttori.



L'occasione è stata perfetta per presentare la nuova e prima etichetta di **Carricante 2019**, un vitigno autoctono siciliano che siamo ormai abituati ad associare all'**Etna**, ma come precisato da **Luigi Salvo**, in passato era invece coltivato in diverse parti della **Sicilia**. Esso ha dimostrato una sua tipicità, nonostante la distanza dai suddetti territori di elezione, senza far rimpiangere minimamente la mineralità vulcanica, si è espresso con un bel naso complesso a base di fiori e frutta bianca con un finale agrumato ed un perfetto equilibrio al palato.

Poi è toccato al **Nihal 2019** prodotto con uve **Grillo,** anche in questo caso il naso non si è smentito, spaziando da un primo attacco di citronella fino ad un finale ricco di agrumi vari, fresco ed equilibrato al palato, ma ancora leggermente acerbo, sensazione scomparsa e con maggiori rotondità per l'annata **2018**, servita però per errore nel mio bicchiere.



Arrivati alla verticale di **Perricone** il gioco si è fatto un po' più "duro", grazie alle annate 2014, 2016 e 2017. In questo caso ho creduto ad uno scherzo di **Luigi Salvo** perchè alcune caratteristiche delle tre bottiglie mi hanno fatto pensare a rovesciarne la sequenza, invece così non era, la freschezza e la frutta contenuta nel **2014** mi hanno totalmente catturato insieme alla foglia di pomodoro, origano, cuoio e al mentolo, per poi chiudere con lunghi sentori erbacei, l'unico indizio sulla sua età poteva essere testimoniato dalla complessità espressa nel bicchiere, un vino sicuramente pronto. Anche il **2016** ha dimostrato un suo carattere costruito su frutta rossa e note mentolate, confermando la sua piacevolezza anche in quest'annata. Per quanto riguarda il **2017** sembrava di essere all'interno di una selleria grazie alle forti note iniziali di cuoio e di tabacco, poi vaniglia e sentori ancora troppo forti di legno, evidente indice della sua gioventù, classico vino da dimenticare... in cantina!

Su tutti i sapori dei rossi erano innestati tannini sempre abbastanza rotondi, mai aggressivi, gentili ed educati essi facevano la loro comparsa senza invadere mai la scena, creando così un'immagine gustativa che secondo me potrebbe essere gradita anche da palati femminili, notoriamente votati ai bianchi come buon luogo comune impone.

La seconda ed ultima mini verticale è stata dedicata all'interessantissimo blend alloctono del **Quarto Elementum**, costituito dalla uve **Cabernet Franc, Cabertet Sauvignon,** Merlot e **Petit Verdot** con le annate 2011, 2014 e 2016. Il **2011** avrebbe avuto bisogno di un bel decanter, in quanto i suoi 9 anni si sono fatti immediatamente sentire tramite note catramose e leggermente ossidate, per carità, nulla di particolarmente spiacevole, anzi, per poi aprirsi verso la frutta rossa (!) l'origano e la menta, ma con qualche nota di stanchezza. L'annata **2014** invece si è presentata con il suo bel peperone, classico del **Cabernet**, pepe nero e note erbacee, seguite dal solito origano, sicuramente il più pronto dei tre. Infine con la **2016** ci si poteva rendere conto dell'estrema longevità di questo vino, infatti come nel caso del **Perricone** qualche altro annetto gli si dovrebbe assolutamente concedere.



I fratelli **Todaro** producono in biologico due linee di vini: una base e poi una seconda più curata, è stata quest'ultima l'oggetto delle nostre degustazioni, ma dopo averne constato la bontà e la sana filosofia, nonchè l'elevatissimo rapporto qualità prezzo, sono molto fiducioso su tutte le 60.000-80.000 bottiglie annue prodotte da quei 25 ettari di **Contrada Feotto**. Infatti la parola d'ordine che ha fatto da lasciapassare durante tutta la visita è stata "artigianalità", fusa con il rispetto massimo della materia prima in cui si innesta, a pieno titolo, l'apertura mentale dei due conduttori della cantina, ma in particolare dell'empirismo riflessivo di **Adriano**, agronomo che ha assunto il ruolo di "enologo", ma svolgente questa funzione non di mestiere e quindi solo per la propria azienda, posizione che gli ha permesso di avere pieno possesso dell'applicabilità delle proprie idee, ma soprattutto di eliminare i condizionamenti dall'esterno lasciando grande spazio al suo più sano istinto. Quella dei **Todaro** è quindi una cantina che è in perenne sperimentazione, nei cui prodotti si notano le differenze tra annate non solo per qualche modifica al blend, ma anche per il normale avvicendarsi degli elementi della natura che hanno caratterizzato quella singola vendemmia. Ciò permette indubbiamente una grande originalità di profumi e sapori, oggi sempre più ricercati dai consumatori attenti, senza necessariamente accedere a soluzioni ufficialmente cosiddette "naturali", infatti ho personalmente provato grande interesse sia per le versioni filtrate che per quelle non filtrate assaggiate direttamente dai silos. Infine anche la collaborazione con **Marco Durastanti** di **Villa Costanza** ha secondo me avuto un buon risvolto, sicuramente un ottimo punto di contatto e sano scambio di opinioni con il mercato della ristorazione guarda caso anch'essa di qualità. Insomma molti elementi introdotti dai **Todaro**, come ad esempio le fermentazioni spontanee quando possibile, la scelta del **Carricante** in quanto vitigno assente nella **Valle dello Jato** e molto probabilmente in tutta la **Sicilia Occidentale**, l'utilizzo delle uve surmature

ed appassite nel **Perricone**, le macerazioni più o meno lunghe e prossimamente l'affinamento in anfora del **Nero d'Avola**, rappresentano una grande risorsa della **Valle dello Jato** e per tutto il **Belìce**, una sorta di avanguardia che mi ricorda tanto l'intraprendenza del recentemente scomparso **Maurizio Micchichè,** quando alcuni decenni fa, in quella stessa valle contro la diffidenza di tanti, non solo introdusse i vitigni internazionali nella sua **Cantina Calatrasi**, ma vinse anche la battaglia di coniugare la qualità con la quantità.

Nel mio futuro invece vedo già i tentativi che farò per riuscire ad assaggiare, quando pronti: il **Perricone Rosato** rifermentato in bottiglia e il Nero d'Avola affinato in anfora, non vedo l'ora! Tranquilli, gli assaggi li registrerò in un bel video, in modo da rendere partecipi anche voi.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO