# Calici di Kaid sotto le stelle

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 14 Agosto 2011 00:55

La Cantina **Alessandro di Camporeale** non è nuova alle feste, infatti, ormai da alcuni anni, essa coglie l'occasione dell'evento "**Calici di stelle**", ideato dal **Movimento Turismo del Vino** e programmato ogni **10 Agosto**, per organizzare il suo "**Kaid sotto le stelle**". Durante la mia partecipazione, però, ho scoperto come l'evento sia stato trasformato in una vera e propria festa, rispetto al consueto di MTV.

Nell'ambiente tipicamente familiare della cantina degli Alessandro si sono svolte una serie di attività che hanno rappresentato un fertile terreno per gli amanti della ludicità.

La serata si è aperta con il caseificio **Lipari** che ha preparato la ricotta dal vivo, poi distribuita al pubblico, a seguire un panellaro ambulante ha imbottito panini con le panelle e crocchè "quasi" per tutti, immancabile il panino con la milza, anche se mignon, poi è stata la volta della sfilata di moda dello stilista **Sergio Felice** ed del buffet, prevalentente con pietanze tipiche del luogo, che si è chiuso con dolci e gelato. La maggior parte della serata è stata allietata dalle note del gruppo musicale di "**Paolo Avvento & ticket to the moon**" con, in chiusura, lo spettacolo di un bravissimo **focoliere** e, a tarda notte, la **musica disco** ad oltranza per gli amanti del ballo.

Naturalmente non poteva mancare il vino, che ha abbondantemente innaffiato ogni boccone, ma anche la spremitura dell'uva, effettuata con un antico torchio a scopo dimostrativo ed augurale da **Natale Alessandro**. In degustazione ho trovato la nuova annata del **Kaid Sauvignon Blanc 2010**, poi l'affermato **Kaid 2008**, un Syrah che tanto lustro ha dato alla cantina, infine il **Benedè 2010** ed il **Donnatà 2009**, rispettivamente un Catarratto ed un Nero D'Avola in purezza, infine, è proprio il caso di dire "dulcis in fundo", anche il **Kaid vendemmia tardiva di Syrah del 2008**, un particolare ed apprezzabile vino, dal caratteristico profumo amarascato con leggera nota dolce finale, che ha concluso in bellezza la passarella di etichette. I fratelli **Rosolino**, **Natale** e **Antonino Alessandro**, coadiuvati dai loro figli, coltivano con cura ed in proprio le uve dei 35 ettari, vinificando nella propria cantina le circa 140.000 bottiglie prodotte all'anno, utilizzando metodi manuali, dalla conduzione del vigneto fino alla raccolta delle uve.

Nella notte di **San Lorenzo**, tra balli, canti, cibo e vino è facile intuire come le stelle, più o meno cadenti, siano state parecchio trascurate, con tutte le attività in svolgimento non c'era stato il tempo di pensare ad esse, anche se solo una fosse realmente caduta, per farsi notare avrebbe dovuto almeno colpire il tavolo del buffet!

moocasa_albumid=5639511625663410177