Camporeale Day, il successo dei giovani

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 09 Ottobre 2016 15:20



Camporeale Day è giunto alla terza edizione, grazie alla sua formula vincente di promozione del territorio la manifestazione, svoltasi quest'anno l' **1 e 2 Ottobre**, è riuscita a coinvolgere con continuità diversi attori: espositori, sponsor, ma anche tanti giovani volontari con idee fresche che nell'ambito della **Proloco**, guidata da **Benedetto Alessandro**, un altro "giovane", cambiano per ben due giorni, ormai da tre anni, il volto di **Camporeale**. Sono infatti questi i camporealesi veri protagonisti di questi successi ed è per tali motivi che ho simbolicamente dedicato a loro titolo e foto di apertura di questo articolo, scegliendone a caso quattro, tra quelli da me incontrati presso il desk dell'accoglienza.

L'offerta del **Camporeale Day** è sempre più molteplice, ottima idea quelle delle visite guidate nelle cantine e al **Salumificio Amato** e ben congegnati anche tutti gli eventi collaterali: laboratori, degustazioni guidate, tour in quad, visite al Palazzo del Principe e spettacoli musicali serali. I workshop di questa edizione sono stati focalizzati sul **Syrah**, vitigno alloctono che nel camporealese ha trovato una zona d'elezione, sul **Perricone**, vitigno autoctono in fase di rivalutazione, sui grani antichi ed infine anche sui vini rosati. Ogni argomento è stato scelto e approfondito grazie alla presenza di aziende di quel territorio che si sono particolarmente distinte, come ad esempio **Alessandro di Camporeale**, **Terre di Gratia**, la nuovissima **I raccolti di Tobia** e **Porta del Vento**, anche con la conduzione del qualificato **Luigi Salvo**, delegato AIS di Palermo e provincia.



Durante la mia purtroppo breve visita domenicale, causa sovraccarico di impegni, ho avuto modo di reincontrare il "**Bruciulune di Camporeale**", nell'interpretazione della famiglia **Restivo** con il loro **Ristorante L'Arte dei Sapori**, da me già recensito in passato. Per il settore vino e olio, oltre alle solite conferme e aziende citate in passato, ho assaggiato l'annata 2015 di uno dei miei preferiti: il **Kaid Vendemmia Tardiva** di **Alessandro di Camporeale**, trovandolo particolarmente equilibrato tra acidità e dolcezza, caratteristica che mi è stata confermata come volutamente cercata e devo riconoscere molto ben riuscita. Positiva è stata anche la scoperta di due oli dell'**Azienda Agricola Francesco Noto** in versione monocultivar, una **Biancolilla** ed una **Nocellara**, è un bene che i nostri olivicoltori inizino a cimentarsi anche con tale pratica, in modo da far risaltare ancora di più le straordinarie potenzialità siciliane nel settore dell'olivicoltura. Della stessa azienda ho scoperto anche i saponi all'olio d'oliva, ma soprattutto ho assaggiato il **Ciuri Nero 2014**, un **Nero D'Avola** prodotto in circa 3.000 bottiglie, il quale, nonostante i suoi due anni di affinamento di cui solo sei mesi in barrique, esprimeva ancora una discreta giovinezza, infatti uno di questi esemplari è finito nella mia cantina, rigorosamente dimenticato, destinato ad essere aperto tra qualche anno, quanto il tempo avrà fatto il suo, si spera, meraviglioso corso. In ultimo, il **Chara 2015** di **Feudo Disisa**, un blend di **Catarratto** e **Inzolia** particolarmente ruffiano che ha di recente vinto la classifica dei Five Stars Wine della 50sima edizione del Vinitaly, vino in cui ho percepito la mano di **Tonino Guzzo**.



Un discorso a parte merita la novità chiamata **Perricone** di **Terre di Grazia**, una vendemmia 2015 che uscirà tra 5 o 6 mesi. Al contrario dell'età degli organizzatori di cui sopra, non credo proprio che questo vino, dopo i suoi 6 mesi in acciaio e altri 12 di previsto ulteriore affinamento in bottiglia, possa ridurre le sue molteplici asperità dovute all'estrema giovinezza che ho incontrato durante l'assaggio. I fratelli **Riolo** hanno allevato una materia prima straordinaria, scegliendo un vitigno molto promettente e interessante, ma hanno dimenticato il fattore tempo, secondo me un vino del genere va affinato lungamente, possibilmente senza fargli vedere un grammo di legno, ma queste sono solo le mie idee da inguaribile amante del buono che com'è immaginabile cozzano parecchio con chi deve far quadrare il bilancio di un'azienda, ma allora, come risolvere il problema?

Non potendo convincere i produttori a non commercializzare con troppa fretta i propri vini, bisognerà consigliare i consumatori. Infatti, basta poco per creare una piccola cantina a casa propria, anche un vecchio frigorifero con il termostato modificato per ottenere quei 15-16 gradi stabili può andare bene, ma ricordatevi di controllate la temperatura con un termometro digitale ad esso perennemente destinato. Dopo aver fatto ciò, comprate pure dei rossi che mostrano giovinezza, ma dal produttore o presso quelle rare enoteche che garantiscono una conservazione ottimale, sarà facile trovare "neonati" tra le etichette siciliane, non necessariamente di buona levatura, e dimenticateli li dentro, tra qualche anno potreste sentire il bisogno di ringraziarmi, spero raramente di odiarmi!

moocasa_albumid=6336934854670544977