Il campo dell'enogastronomia è vasto, ma coloro che vi si dedicano, prima o poi, trovano un settore di esso più gradito rispetto ad altri. **Massimiliano Montes**, medico palermitano con la passione del vino, ormai è acclarato, ha un debole per i produttori di vini naturali, cioè quella categoria di viticoltori che adottano un grande rispetto per la vigna durante la sua coltivazione, ed una sorta di enologia zero in cantina, durante le fasi di produzione del vino. Come dare torto a **Massimiliano**! I vini naturali rappresentano con certezza l'unica categoria del settore che si differenzia sul mercato dell'omologazione dei sapori, rari casi di variabilità di annate, di massima aderenza al territorio e di produzioni artigianali. Questo vuol dire anche eseguire una fermentazione spotanea, senza l'aggiunta di lieviti commerciali, ma anche una ridottissima o assente aggiunta di solfiti, un composto di zolfo e ossigeno, utilizzato come conservante antisettico, abbastanza innocuo per l'uomo, tranne che per una piccola percentuale della popolazione mondiale, la quale mostra una certa ipersensibilità ad esso, ma con sintomatologie comunque non gravi.

Anche io penso che la differenziazione dei sapori e la tipicità del territorio siano due delle migliori armi dell'agroalimentare siciliano, pertanto non posso fare a meno di gradire e promuovere questa tipologia di vini che, finora, avevo raramente incontrato in vari eventi o comunque mescolata ad altre cantine convenzionali. L'occasione di avere a disposizione diverse aziende che seguono la filosofia della "natura", è stata una ghiotta occasione e così, lo scorso **14 Settembre 2013**, mi sono recato presso l'**Enoteca Letterara VinoDiVino** di **Pasquale Lombardo** e **Michele Puleo** a Piazza Sant'Oliva a **Palermo** per una full-immersion nell'evento "**La Natura del Vino**", organizzato dal già citato **Massimiliano Montes** e dal suo blog **GustoDiVino.it**.

Finalmente un'occasione di degustazione con ben 12 cantine "naturali", nella quale non ho dovuto fare lo slalom con il mio indice di gradimento, e rendere conto al mio palato di dove lo avessi condotto! Infatti, tutte le cantine presenti avevano dei vini particolari, espressione di un territorio o di tecniche di vinificazione che consentono le differenze tra vitigni e tra annate, comprendendo aziende vitivinicole con poche decine di ettari vitati fino alle micro realta da un solo ettaro e mezzo! Ci sono però anche altre nomenclature che spesso si affiancano a quella naturale, mi riferisco ai vini **biologici** ed a quelli **biodinamici**, ma che possono comunque non rispettare le più severe regole dei naturali, consentendo numerose scappatoie ai viticoltori. Per fortuna, ci viene in aiuto il solito **Massimiliano Montes** con questo sua dettagliata e chiara spiegazione qui linkata. Bello anche il pubblico che ha partecipato alle degustazioni, per lo più appassionati ma anche diversi sommelier e la presenza di **Luigi Salvo**, Delegato AIS per Palermo e provincia.

Queste sono le aziende coi rispettivi vini in programma, selezionate da **Massimiliano**, che hanno aderito alla degustazione:

- Barraco vini (Marsala)
- Bosco Falconeria, Azienda biologica Simeti Taylor (Partinico)
- Calabretta (Etna)
- Dos Tierras (Petrosino, Trapani)
- I Custodi delle Vigne dell’Etna (Etna)
- Lantieri, Malvasia delle Lipari
- Marabino (Pachino)
- Valdibella (Camporeale)
- Tenute Monte Gorna (Etna)
- La Gelsomina (Etna)
- Quantico vini (Etna) - See more at: http://gustodivino.it/home-gusto-vino/la-natura-del-

vino-3/massimiliano-montes/4846/#sthash.0UTK2rZZ.dpuf- Agricola Porta del Vento (Camporeale)

Barraco (Marsala - TP)
- Catarratto 2006
- Grillo 2010

Bosco Falconeria (Partinico - PA)
- Catarratto Igp Sicilia 2011
- Falco Peregrino Igp Sicilia 2011

Calabretta (Etna - CT)
- Etna Rosso Doc 2001
- Nonna Concetta 2010
- Cala cala rosso 2012

Dos Tierras (Petrosino, TP)
- Temprano 2012
- Dos Tierras 2011
- Dos Tierras 2010

I Custodi delle Vigne dell'Etna (Etna - CT)
- Ante Bianco 2011
- Alnus Etna Rosato 2012
- Aetneus Etna Rosso 2012

La Gelsomina (Etna - CT)

Lantieri (Lipari - ME)
- Malvasia delle Lipari

Marabino (Pachino - SR)
- Eureka 2011
- Don pasquale 2011
- Moscato della torre 2012
- Muscatedda 2012
- Noto 2010

Porta del Vento (Camporeale - PA)
- Porta del Vento 2012
- Mira spumante 2010
- Maquè rosè Perricone 2012
- Maquè Perricone 2011

- Saray 2009

Quantico (Etna - CT)
- Etna rosso Doc 2012
- Etna bianco Doc 2012

Tenute Monte Gorna (Etna - CT)

Valdibella (Camporeale - PA)
- Isolano 2012
- Perricone naturale 2012
- Respiro 2012

Inoltre, erano presenti anche **Valeria Carastro** e **Benjamin Spencer**, attivi con la loro **Etna Wine School**, un progetto didattico/enoturistico per la promozione delle piccole aziende vitivinicole del territorio etneo, nonchè **Donna Elvira**, azienda produttrice del **Cioccocolato di Modica** (RG) che con i suoi prodotti ha allietato i palati provenienti dai vini dolci presenti che mi sono piaciuti di più: il **Moscato di Noto 2010** di **Marabino** e la **Malvasia** di **Lantieri**, due passiti così diversi tra di loro ma così piacevoli, ognuno per motivi diversi.



Purtroppo mancava il **Milocca** di **Barraco**, che avevo già avuto la fortuna di degustare con calma in altra occasione. Esso è un particolare **Nero d'Avola** ottenuto da uve surmature allevate nel marsalese dall'**Azienda Barraco**, dal naso intenso, complesso, cangiante e persistente, che rivela subito la sua frutta rossa e i fichi secchi, fino ad arrivare al tabacco ed al cuoio poi, puntualmente, il bicchiere si svuota e non si riescono più a seguirne le evoluzioni! Al palato è relativamente poco strutturato, ma tannico e con una spiccata spalla acida che lo avrebbe visto ottimo partner del cioccolato di **Donna Elvira** e delle sue **'mpanatigghi**, un tipico dolce modicano costituito da un raviolo di sottile pastafrolla ripieno con una farcia a base di mandorle, carne di manzo, cioccolato e profumo di cannella.



Altri vini interessanti, che ho degustato durante la serata e che ricordo con piacere, sono l'**Etna Rosso Doc** di **Calabretta**, il quale, nonostante il lungo affinamento, mostrava ancora un discreto spazio di invecchiamento. Il **Dos Tierras 2010** di **Badalucco**, un blend alla pari di **Nero d'Avola** e **Tempranillo**, un vitigno spagnolo che sembra abbia incontrato in Sicilia la sua seconda casa e che qui ha sposato con amore la nostra più conosciuta uva autoctona. Come non ricordare poi anche l'**Etna Rosso 2001** di **Calabretta** che, nonostante i 12 anni di invecchiamento era poco più di un giovincello. Infine, l'Etna Rosso 2012 de **I Custodi**, il profumatissimo **Falco Peregrino 2011** di **Bosco Falconeria**, il **Maquè rosè Perricone 2012** ed il **Saray 2009** di **Porta del Vento**, quest'ultimo un'interessante vinificazione di **Catarratto** con lunga macerazione sulle bucce, e l'ottimo **Respiro 2012** di **Valdibella**, un **Nero d'Avola** senza solfiti che mesi prima avevo assaggiato come campione prelevato dalla vasca. Considerando le produzioni artigianali di molte cantine tra quelle presenti, spesso con pochissime migliaia di esemplari prodotti, è normale incorrere nella difficoltà di reperimento delle etichette, ma in questo ci viene in aiuto **Michele Puleo**, il quale mi ha personalmente garantito che dal prossimo mese di **Ottobre 2013** l'**Enoteca VinoDiVino** venderà la quasi totalità di esse, una ghiotta occasione per bere meglio spendendo in modo giusto, considerando che gli unici costi dei produttori sono rappresentati dalla naturale cura dell'uva e del vino.

Impossibile ricordare tutte le etichette adesso, e difficile assaggiarle tutte durante l'evento, ma una linea comune è emersa, la stragrande maggioranza di esse mostravano una buona propensione all'affinamento, comprese quelle che lo avevano già effettuato. Molte di loro avevano ancora il cordone ombelicale attaccato, veri infanticidi vinicoli, bottiglie da acquistare e da conservare per poi berle tra 3 o 5 anni. Altra caratteristica comune era la già citata diversità di profumi e sapori, una variabilità a me tanto cara, che sempre di più interessa anche i consumatori non necessariamente esperti.

Concludendo, un grande plauso va a **Massimiliano Montes** per aver selezionato 12 piccoli ottimi produttori, mettendo assieme un'armata di "**diversità naturale**", pronta a sconfiggere la globalizzazione dei sapori che oggi imperversa in troppe bottiglie di vino.

Valeria Carastro e Benjamin Spencer

Valeria Carastro e Benjamin Spencer

Valeria Carastro e Benjamin Spencer

Barraco
- Catarratto 2006
- Grillo 2010
- Milocca 2007

Calabretta
- Etna Rosso Doc 2001
- Nonna Concetta 2010
- Cala cala rosso 2012

Porta del Vento
- Porta del Vento 2012
- Mira spumante 2010
- Maquè rosè Perricone 2012
- Maquè Perricone 2011
- Saray 2009

Marabino
- Eureka 2011
- Don pasquale 2011
- Moscato della torre 2012
- Muscatedda 2012
- Noto 2010

Dos Tierras

- Temprano 2012
- Dos Tierras 2011
- Dos Tierras 2010

I Custodi delle Vigne dell'Etna
- Ante Bianco 2011
- Alnus Etna Rosato 2012
- Aetneus Etna Rosso 2012

Bosco Falconeria
- Catarratto Igp Sicilia 2011
- Falco Peregrino Igp Sicilia 2011 (sempre da uve catarratto)

Quantico
- Etna rosso Doc 2012
- Etna bianco Doc 2012

Valdibella
- Isolano 2012
- Perricone naturale 2012

- See more at: http://gustodivino.it/home-gusto-vino/la-natura-del-vino-3/massimiliano-montes/4846/#sthash.0UTK2rZZ.dpuf

- Agricola Porta del Vento (Camporeale)
- Barraco vini (Marsala)
- Bosco Falconeria, Azienda biologica Simeti Taylor (Partinico)
- Calabretta (Etna)
- Dos Tierras (Petrosino, Trapani)
- I Custodi delle Vigne dell'Etna (Etna)
- Lantieri, Malvasia delle Lipari
- Marabino (Pachino)
- Valdibella (Camporeale)
- Tenute Monte Gorna (Etna)
- La Gelsomina (Etna)
- Quantico vini (Etna) - See more at: http://gustodivino.it/home-gusto-vino/la-natura-del-vino-3/massimiliano-montes/4846/#sthash.0UTK2rZZ.dpuf

- Agricola Porta del Vento (Camporeale)
- Barraco vini (Marsala)
- Bosco Falconeria, Azienda biologica Simeti Taylor (Partinico)
- Calabretta (Etna)
- Dos Tierras (Petrosino, Trapani)
- I Custodi delle Vigne dell'Etna (Etna)
- Lantieri, Malvasia delle Lipari
- Marabino (Pachino)

- Valdibella (Camporeale)
- Tenute Monte Gorna (Etna)
- La Gelsomina (Etna)
- Quantico vini (Etna) - See more at: http://gustodivino.it/home-gusto-vino/la-natura-del-vino-3/massimiliano-montes/4846/#sthash.0UTK2rZZ.dpuf

moocasa_albumid=5923786764741082321