Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Marzo 2011 01:01

Circa due anni fa scrissi di come la **Strada Statale 624** fosse una vera strada del vino ed oggi, semmai ce ne fosse stato bisogno, è arrivata l'ennesima conferma. Lungo la Palermo-Sciacca c'è una concentrazione di vigne e cantine del buon vino che dimostrano come la zona sia particolarmente vocata per la viticoltura. La **SS624** però è attualmente sottovalutata dalle istituzioni, ma anche, purtroppo, dalle stesse aziende vitivinicole che vi risiedono. Insomma, ancora una volta manca quella che si chiama promozione del territorio, endemica problematica che impedisce la diffusione degli ottimi prodotti siciliani e lo sviluppo del territorio stesso. Lo scorso **20 Marzo**, cinque cantine, coi loro rappresentanti, hanno interpretato al meglio la **Valle dello Jato** e la **Doc Monreale**: la **Cantina Calatrasi** con **Maurizio Miccichè**, la **Cantine Simonetti** senza rappresentante, **Alessandro di Camporeale** con **Antonino Alessandro**, **Feotto dello Jato** con l'enologo **Nicola Colombo**, la **Cantina Tamburello** con **Mirella Tamburello**, moderatore della degustazione **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale online **Cronache di Gusto**. Le etichette erano quasi tutte vitigni alloctoni, ma ciò non è stato un caso, infatti, il particolare microclima della Valle, è ideale per la coltivazione di uve che amano il freddo, come l'ha definita **Maurizio Miccichè**, una **Napa Valley** siciliana ! Ecco, in ordine di presentazione e degustazione, le etichette che hanno deliziato i partecipanti, seguite dalle mie personali sensazioni.

La **Cantina Calatrasi** era presente con il suo **Terre di Ginestra Magnifico**, un **Viognier** del **2009** che ha subito incuriosito il mio naso con la sua grande complessità, frutta bianca, gialla, erbe balsamiche, rosmarino ed una leggera uva passa; in bocca era polposo e strutturato con una ottima sapidità e una bilanciatissima acidità. La mia sorpresa maggiore, però, è stata quando Miccichè ha comunicato il suo prezzo in enoteca, solo 7 euro per un vino che, secondo me, andrebbe collocato in una fascia di prezzo ben più alta.

La **Cantina Simonetti** era presente con il suo **Perla di Sicilia**, un **Syrah** del **2009** con profumi di erbe balsamiche e una frutta rossa non esagarata, molto caldo al naso con discreti tannini abbastanza fini e avvolgenti, ma poco persistente.

Alessandro di Camporeale era presente con il suo **Kaid**, un altro **Syrah** del **2008**, con al naso una poco invadente frutta rossa e con delle complesse erbe balsamiche che ben giustificano i riconoscimenti che questo vino ha avuto nel corso della sua storia.

Feotto dello Jato era presente con il suo **Rosso di Turi**, un **Merlot** del **2006**, che al naso ha subito dimostrato un legno un pò eccessivo, ciò ha coperto i sentori erbacei, di frutta rossa e le erbe balsamiche, quei profumi facevano davvero una gran fatica ad emergere in quel mare di vaniglia.

Infine, la cantina **Tamburello** con il suo **Perricone Doc Monreale** del **2006**, ha riportato il pubblico in Sicilia, con un uva che 10 anni fa stava per estinguersi, ma che per fortuna, da qualche anno, è stata riscoperta grazie anche ai mutati gusti del pubblico, sempre più in cerca di sapori nuovi, ed a qualche produttore che ha creduto nelle potenzialità del vitigno. Al naso la complessità dei profumi spaziava dalla liquirizia alle erbe balsamiche e al rosmarino; in bocca era polposo ma con dei tannini ancora un pò ruvidi, probabilmente dovuto al breve affinamento in legno.

La degustazione, ben riuscita grazie alla collaudata macchina di Carrera e del suo staff, è scaturita dall'idea dell'Assessore al Turismo di **San Giuseppe Jato**, **Annalisa Martorana**, ed è subito attecchita in quel fertile terreno promozionale rappresentato dal suo Sindaco, **Giuseppe Siviglia**. Un interessante momento di promozione del territorio che ha persino fatto conoscere, ad un siciliano del pubblico, il vitigno Perricone ! Un momento da replicare quindi visto che al territorio mancano promozione e sinergie. A proposito di promozione però, qualcuno, durante gli interventi dei rappresentanti delle cantine, ha auspicato l'uso, in Sicilia, di quel sistema francese che ha sganciato i produttori dal concetto di vitigno puntando sul terroir, ciò che primariamente emerge dalle etichette francesi è quindi il territorio e solo dopo, quando ci si chiede "ma cosa sto bevendo?", si arriva al vitigno. Io non sono del tutto d'accordo ad abbandonare i vitigni per il territorio, chi lo ha detto che in Sicilia bisogna emulare le formule francesi ? Piuttosto, diamoci da fare per far viaggiare insieme uve e territorio, la Sicilia se lo può permettere perchè i vitigni autctoni, radicati nella storia millenaria dell'isola, ce li ha ! Ha anche il territorio, anch'esso grondante di storia di popoli antichi e una varietà di beni culturali, impossibile da trovare in altre parti del mondo.

moocasa_albumid=5586192883140054641