

Vino, mare, Menfi



Lo slogan di Inycon, quest'anno giunto alla sua 15sima edizione, si è rinnovato inglobando anche quella importante risorsa chiamata mare. Il binomio vino-mare è sicuramente vincente, sia perchè il vino della zona di Menfi rappresenta circa il 40% della produzione esportata siciliana, sia per il mare particolarmente pulito che a pochissimi chilometri bagna le vicine località costiere.

Con tali premesse, i tre giorni di eventi e degustazioni, si sono aperti con un importante convegno, indirizzato ad un pubblico di addetti ai lavori ed incentrato sulla ecosostenibilità del comparto vitivinicolo. Il forte ritardo dell'inizio del convegno, mi ha impedito di assistere alla chiusura dello stesso con gli interventi, e quindi il punto di vista, dei produttori presenti in sala; in compenso ho seguito con precisione gli esperti della pubblica amministrazione, Assessorato alle Risorse Agricole, Soat ed Università che hanno esposto utili ed interessanti studi e ricerche sul tema della giornata e che ho trattato in altro spazio ad esso prettamente dedicato.

Bere bene low cost



Con tante interessanti degustazioni, non potevo certamente mancare all'appuntamento di Venerdì sera 25 Giugno, con l'assaggio di ben 9 vini scelti sul territorio circostante, commentati da **Marco Sabellico** del Gambero Rosso Tv e dalla eno-giornalista **Veronika Crecelius**. Il Wine Tasting, svoltosi nel cortile di Palazzo Pignatelli, poco distante dal centro di Menfi, ha visto protagoniste 9 etichette con prezzi al consumo al di sotto dei 15 euro, ognuna presentata da un inviato dell'azienda produttrice, quando non direttamente dal titolare della cantina, e introdotte da un filmato descrittivo dell'azienda.

Marco Sabellico, esperto di vino ma anche conduttore, ha abilmente stimolato le sensazioni della Crecelius e di **Massimo Lanza**; quest'ultimo casualmente tra il pubblico e chiamato appositamente sul palco al fine di aumentare i punti di vista grazie alla sua esperienza del territorio.

La degustazione guidata, intitolata "*I Vini di Collina delle Terre Sicane*", si è svolta con la seguente successione di etichette di vini bianchi e rossi e completata con le mie personalissime impressioni.

1) **Enzo 2009**, Savignon Blanc di **Rizzuto**, presentato dal titolare **Ruggero Rizzuto**;
al naso, agrumato, giovane e piacevole, in bocca, sapido e pieno con un'ottima acidità, bilanciato, vino al primo

Le degustazioni di Inycon 2010

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Luglio 2010 22:00

anno di produzione, sicuramente farà molta strada.

2) **Elitre 2009**, Grillo di **Lanzàra**, presentato dall'enologo **Alessandro Giarraputo**;
al naso, fiori bianchi, gelsomino, una lontana uva passa e una leggera vaniglia, in bocca, frutta gialla e un ritorno dell'uva passa, ottima sapidità e acidità, bilanciato.

3) **Pizzo dei Corvi 2009**, Chardonnay di **Piana dei Cieli**, presentato dalla titolare **Annalisa Giambalvo**;
al naso, mela verde, fiori bianchi e vaniglia, in bocca, banana, poco sapido, ma di ottima acidità.

4) **Vigna di Gabri 2008**, Inzolia di **Donnafugata**, presentato dal titolare **Antonio Rallo**;
al naso, fiori bianchi a tratti zagara, in bocca, un pò di banana, poco sapido, ma di ottima acidità.

Dopo un breve intervallo con uno schetch del comico **Verduca**, direttamente da Zelig, si è proseguito con i vini rossi.

5) **Riz 2008**, Syrah di **Rizzuto**, presentato dal titolare **Ruggero Rizzuto**;
al naso, note erbacee, in bocca, delicati frutti rossi, fresco, equilibrato e piacevolmente acido, tannini poco levigati ma mai ruvidi.

6) **Nero d'Avola 2008**, Nero d'Avola di **Mirabile**, presentato dal tecnico d'azienda **Nino Sansone**;
al naso, note erbacee, spezie ed erbe balsamiche, in bocca, frutti rossi, tannini arrotondati a volte fini.

7) **Nero d'Avola 2007**, Nero d'Avola di **Piana dei Cieli**, presentato dalla titolare **Annalisa Giambalvo**;
al naso, leggera prugna, leggere erbe balsamiche, in bocca, tannini rotondi mai spigolosi.

8) **Tancredi 2006**, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon di **Donnafugata**, presentato dal titolare **Antonio Rallo**;
al naso, erbaceo, frutti rossi, spezie, note balsamiche, in bocca, tannini arrotondati e fini.

9) **Cromazio 2004**, Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah di **Lanzàra**, presentato dall'enologo **Alessandro Giarraputo**;
al naso, molto balsamico, i vitigni si sono fusi tra di loro, in bocca, tannini arrotondati e fini.

Impariamo a conoscere l'olio d'Oliva

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Luglio 2010 22:00



Dopo aver saltato la giornata di Sabato, Domenica mattina 27 Giugno, mi sono di nuovo recato a Menfi allo scopo di partecipare al panel di olio d'Oлива Extra Vergine. Non che per me fosse una novità, ho infatti seguito numerosi panel sull'olio, ma entrare in contatto con degli esperti permette sempre di avere nuove informazioni, approfondire concetti e quindi di imparare cose nuove. In questo caso la professionalità dei relatori era indubbia, entrambe infatti appartenevano alla U.O.S. di Sciacca, da sempre impegnati nella promozione e divulgazione della conoscenza dell'Olio E.V. di Oliva. Il Dirigente Dott. **Leonardo Catagliano**, ha trattato tutta la parte teorica, il Funzionario Dott. **Damiano Licata**, si è invece occupato della parte pratica della degustazione. Esaurite le classificazioni merceologiche dell'olio, si è passati alla parte più pratica con l'analisi sensoriale, dopo i soliti campioni di olio coi difetti di avvinato, rancido e morchia, un must per i panel diretti ad un pubblico non esperto, si è passati alla valutazione vera e propria guidata da Damiano Licata. Gli oli in esame erano 4, ma anche qui era stato inserito, nel terzo bicchierino, un intruso coi difetti di avvinato e muffa. Il primo olio era un blend di Biancolilla e Nocellara dell'azienda Nieli, il secondo un altro blend di Biancolilla, Nocellara e Cerasuola dell'azienda Settesoli; infine, il quarto bicchierino conteneva una Nocellara in purezza denocciolata di Planeta.



Devo riconoscere che per me è stato molto difficile riuscire a riconoscere le cultivar dei blend, pratica che ormai mi viene relativamente facile, ma in questo caso il territorio ha stravolto i miei punti di riferimento. Al naso il pomodoro emergeva un pò in tutti i campioni; il carciofo, tipico della nocellara, era spesso nascosto, sovrastato appunto dalla foglia di pomodoro, in compenso, in bocca, la mandorla della biancolilla appariva in tutto il suo splendore. Io non amo i denocciolati ma stavolta, di fronte alla nocellara di Planeta, ho dovuto riconsiderare l'assenza del nocciolo. Grande biancolilla quella del territorio di Menfi, peccato che, a causa del suo basso contenuto di polifenoli, intorno a 60 e al massimo, nelle raccolte più precoci, 130 parti per milione, ne sia sconsigliata la sua molitura in purezza, infatti spesso la troviamo insieme alla nocellara, grande portatrice di sostanze antiossidanti che a volte arrivano fino a 400 o 500 ppm.

Impariamo a conoscere il vino



Il secondo laboratorio della Domenica è stato fortemente voluto dal Sindaco, Michele Botta, il quale è rimasto sorpreso quando un Sommelier gli ha fatto scoprire gli insospettabili lati che può avere un vino, anche se ben conosciuto. Anche in questo caso, colui che ci ha guidato in questo vero e proprio viaggio nella degustazione professionale di un vino, era un vero esperto, si trattava infatti del Delegato AIS di Agrigento **Giovanni Alessi**.

Gran parte della lunga lezione è stata impegnata dalla descrizione della terminologia da usare durante l'analisi sensoriale del vino, iniziando dall'esame visivo, per approdare poi all'esame olfattivo e per chiudere, infine, con l'esame gusto-olfattivo e la definizione di profumi primari, secondari e terziari. La chiarezza espositiva non comune di Alessi, ha catalizzato l'attenzione del pubblico nonostante la lunga durata e complessità del suo intervento. I vini utilizzati come prova, per dare un riscontro alle teorie appena ascoltate, erano due etichette base delle Cantine Settesoli, un bianco Mandrarossa Grecanico e un rosso Mandrarossa Nero d'Avola. Entrambe non esaltanti per profumi e sapori, ma sicuramente particolari, ricordo ancora l'agrumato e l'ananas del grecanico e la forte, quindi un pò anomala, fresca ciliegia del nero d'avola, spesso più conosciuto per le prugne più o meno cotte.

Bere bene low cost



A chiusura della giornata altra grande degustazione, con **Veronika Crecelius** e **Marco Sabellico**, questa volta intitolata "*I Vini di mare delle Terre Sicane*"; altre 10 etichette degustate e commentate con l'aiuto di **Massimo Lanza** e dei singoli rappresentanti delle cantine produttrici.

In ordine di entrata, sono stati serviti prima i bianchi e poi i rossi, anche in questo caso corredati dalle mie sensazioni.

- 1) **Dietro le Case 2009**, Inzolia di **Barbera**, presentato dalla titolare **Marilena Barbera**; al naso, note agrumate e una lontana banana, in bocca, sapido e di ottima acidità.
- 2) **Mandarossa Fiano 2009**, Fiano di **Settesoli**, presentato dalla responsabile PR e comunicazione **Roberta D'Urso**; al naso, frutta bianca, agrumi, leggermente balsamico, menta e origano, in bocca, ottima sapidità e acidità.
- 3) **Catarratto 2008**, Catarratto di **Stoccatello**, presentato dall'enologa **Francesca Feo**; al naso, leggermente agrumato, bouquet abbastanza leggero, in bocca, poco sapido e un pò troppa acidità per i miei gusti, per un prezzo di vendita di 15 euro, mi è sembrato un pò troppo sopravvalutato.
- 4) **Galici 2009**, Chardonnay di **Agareno**, presentato da **Filippo Bivona**; al naso, agrumi, in bocca, sapidità controllata ma buona acidità.
- 5) **Mandarossa Bencicò 2008**, Nero d'Avola, Merlot e Syrah di **Settesoli**, presentato dall'agronomo Filippo Buttafuoco; al naso, frutta rossa, spezie, vaniglia, in bocca, i tannini non sono molto presenti, ma in compenso si fanno notare per la finezza.
- 6) **Guerra 2007**, Nero d'Avola e Syrah di **Agareno**, presentato da **Filippo Bivona**; al naso, frutta rossa, campagna dopo la pioggia, freschezza insolita considerando l'affinamento, tannini ben presenti e rotondi, un vino da "dimenticare" in cantina per qualche altro anno.
- 7) **Nero d'Avola 2007**, Nero d'Avola di **Stoccatello**, presentato dall'enologa **Francesca Feo**; al naso, frutta rossa, erbe balsamiche, in bocca, buona presenza tannica non perfettamente rotonda.

8) **Coda della Foce 2006**, Merlot, Petit Verdot e Nero d'Avola di **Barbera**, presentato dalla titolare **Marilena Barbera**;

al naso, cuoio, tabacco, spezie, tannini non esagerati, ma fini ed eleganti probabilmente grazie al merlot e al lungo affinamento.

9) **Mandarossa Vendemmia Tardiva 2008**, Viognier di **Settesoli**, presentato dalla responsabile PR e comunicazione **Roberta D'Urso**;

al naso, zagara fiori bianchi, il mare vicino le vigne, con la sua salsedine, è entrato anche nel bicchiere; in bocca, pesca, la moderata abboccatura viene sapientemente controbilanciata dalla sua sapidità e acidità che lo rende fresco e leggero, la voglia di berlo è forte.

10) **Albamarina 2008**, Catarratto di **Barbera**, presentato dalla titolare **Marilena Barbera**;

al naso, agrumi, menta, in bocca, fresco, sapido e ottima acidità, nonostante gli acini siano stati fatti appassire sulla pianta; l'abboccatura è molto leggera, un vino veramente particolare da capire col tempo.

Scampoli di Inycon



Terminate le degustazione e rimasti degli scampoli di Inycon, ne ho approfittato per gironzolare tra le stradine e per visitare alcune cantine. Ritrovatomi da Donnafugata, ho rivisto il caro e buon **Stefano Liberti**, il quale mi ha offerto quello che io credevo fosse il solito Ben Ryè; al primo assaggio ho notato qualcosa di strano, con la curiosità al massimo e prestando più attenzione mi sono accorto che il celebre passito di Pantelleria, buonissimo ma stucchevole in passato, era invece adesso diventato piacevolmente sapido e con una persistente acidità sulla lingua. Perfettamente bilanciato, la sua stucchevolezza era stata completamente annullata, l'ho trovato più fresco e più facile da bere. Naturalmente ciò ha avuto un costo: sono stati infatti attenuati i suoi classici profumi di albicocca, uva passa, mandorle tostate. Complessivamente però l'effetto è stato molto piacevole, anche se a me è sembrato un prodotto completamente diverso dal "vecchio" Ben Ryè.



Sempre grazie a Liberti ho saputo della presenza in zona di **Dario Genova**, pizzaiolo del ristorante *"il Giardino"* di Palermo, recentemente insignito del premio Best in Sicily 2010... come non approfittarne per una chiacchierata informale? Dario ha 36 anni ed ha iniziato a fare la pizza per gioco in un forno a legna costruito dal padre all'età di circa 20 anni. Caso classico di hobby poi passione diventata lavoro, dal gioco alla professione il passo è stato breve, incoraggiato dagli ospiti di casa, che lo hanno sempre lodato, è passato

Le degustazioni di Inycon 2010

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Luglio 2010 22:00

all'apprendistato e infine approdato al ristorante pizzeria di Nicola Picone. Dario oggi prepara circa una decina di tipi di pizza, il suo segreto risiede sicuramente nella cura che mette nella scelta delle materie prime, cosa rarissima nel campo delle pizzerie. Il suo impasto è siciliano, la vera pizza napoletana dovrebbe essere fatta solo con farina 00 mentre invece, Dario, la prepara con il 75% di farina di rimacino e solo il 25% di farina bianca. Il lievito utilizzato è semplice lievito di birra, utilizzato però in quantità minime e con tempi di lievitazione lunghissimi, in tale maniera la pasta diventa un gigantesco crescente che matura ora dopo ora. Gli ingredienti della pizza vanno dal pomodoro siccagno di Valledolmo, alla mozzarella di bufala e di vaccino del salernitano, al maialino dei Nebrodi per le carni. Ultimo importante accorgimento è la breve cottura in forno a 400 gradi. Io, è da un pò che sento parlare delle sue pizze, ma mi è sempre mancata l'occasione per andare a provarle, dopo questo incontro, ed il cortese invito di Dario, non potrò più rimandare, la mia curiosità è arrivata al capolinea !



Infine come non citare un mestiere in via di scomparsa, una vera rarità, **Giovanni Monasteri** di Partanna, The Doctor, uno dei pochi fabbricanti di zucchero filato rimasti con la sua attrezzatissima bancarella dalle tre vasche di filatura, due bianche e una rossa per lo zucchero colorato.

Qualcuno a questo punto si chiederà cosa mi sia piaciuto di più in questa ricca manifestazione... quali siano state le novità scoperte... Posso rispondere con sicurezza, iniziando dal denocciolato di Planeta che, come già scritto in precedenza, mi ha portato a rivedere la mia posizione sulla presenza del nocciolo dell'oliva durante la molitura; poi sicuramente la Vendemmia Tardiva di Viogner di Settesoli e l'Albamarina, l'appassito in pianta di Barbera, entrambe degustati durante il "Bere bene low cost"; infine il Ben Ryè nuova edizione, del quale ricordo ancora il pizzicore lasciarmi sulla lingua dalla sua pregiatissima acidità.

Conclusioni



In conclusione, ad Inycon 2010 il mare sicuramente c'era, l'ho visto durante la mia puntatina a Porto Palo e Lido dei Fiori, ma il vino ? Non si è visto molto vino in esposizione, rispetto all'anno precedente, in cui le numerose cantine partecipanti, almeno il doppio rispetto all'attuale edizione, avevano colorito i tradizionali cortili di via delle Vittorie; nell'attuale edizione, invece, erano solo una decina, tutte ristrette al territorio di Menfi. Anche gli stand destinati alla gastronomia e ai prodotti tipici del territorio di Menfi e siciliani in genere, erano praticamente assenti, si contavano solo i soliti 3 o 4 venditori di paccottiglia. Eccellenti, invece, il convegno e i laboratori di degustazione, tutti gratuiti e aperti al pubblico a volte, come nel caso dei "Bere Bene Low Cost", organizzato dalla Feedback, con un buon numero di posti disponibili e condotti con competenza e professionalità. Una bella manifestazione che, secondo me, andrebbe sfruttata meglio, inglobando sia il mare che i prodotti tipici del territorio

Le degustazioni di Inycon 2010

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Luglio 2010 22:00

circostante, Vastedda del Belice, Carfiofo Spinoso, Ficodindia di Santa Margherita, prossimo alla DOP, i Meloni d'Inverno Cartucciaro e il Purceddu; un vero peccato non promuovere queste delizie, un vero peccato che le luci dei riflettori, i nastri delle telecamere e le memorie delle fotocamere non siano stati utilizzati anche per questo. Ma ci sarà un'altra edizione l'anno prossimo, vedremo se Inycon si riscatterà sul versante delle tipicità del territorio.

[Tutte le foto della manifestazione](#)