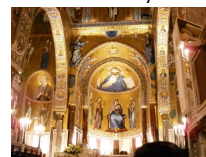




Le **Notti Palatine**, manifestazione voluta dall'**Assemblea Regionale Siciliana** e dalla **Fondazione Federico II**, il cui scopo è quello di valorizzare e migliorare la fruizione delle meraviglie architettoniche custodite all'interno di Palazzo dei Normanni, sede del Parlamento Regionale, hanno trovato un ottimo connubio con **Avvinando Wine Fest 2011**, l'affermata manifestazione sul vino che si terrà a Settembre a Palermo.

Dopo una visita guidata all'interno del "palazzo", completa di visita alla **Cappella Palatina**, il pubblico ha avuto a disposizione la **Passeggiata della Cavallerizza**, una suggestiva terrazza al chiaro di luna dove, ogni venerdì e sabato, fino al 4 Settembre, si alterneranno le migliori cantine siciliane, future espositrici di Avvinando.

L'evento del **1 Luglio** si è aperto in bellezza con il **Baglio del Cristo di Campobello**, giovane cantina che ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini solo nel Luglio del 2009, ma che sin



da subito ha dimostrato quanto sia importante l'esperienza dei contadini. I fratelli **Carmelo e Mimmo Bonetta**, insieme al padre, stanno guidando l'azienda con un piede sull'acceleratore, mietendo continuamente premi nazionali ed internazionali. I segreti del loro successo sono pochi e sinceri: un forte brand territoriale rappresentato dal **Cristo di Campobello**, la stupenda e particolare terra gessosa che essi si portano sempre appresso nella varie manifestazioni, l'assoluta aderenza ai principi della qualità e, infine, la grande umiltà di sapere che il vino si "fa" in vigna, grazie al loro mestiere di contadini. Mix vincente se andiamo a guardare i risultati: 300.000 bottiglie all'anno e qualche annata già terminata a Giugno, più tanti premi e riconoscimenti d'ogni genere!



Lu Patri, Lusirà, Laluci, C'D'C', sono ormai nomi di vini che sono sempre più conosciuti, in Italia ed all'estero, e che parlano di territorio esprimendo, coi loro profumi e sapori, la fatica dei Bonetta contadini. In questa prima giornata di Notti Palatine, in degustazione insieme al buffet de "**La Cuba**", ho trovato l'**Adènzia**, nella versione bianco 2010 e rosso 2008. Ottimo il rosso, un blend di Nero d'Avola, Syrah e Cabernet con sentori di cioccolato, frutta rossa ed un legno perfettamente controllato, al naso ed in bocca; ma quello che mi ha più colpito è stato il bianco, un blend di chardonnay e grillo con un sorprendente bouquet: al naso era sapido, quasi salmastro, con fiori bianchi, mela verde, frutta tropicale, frutta gialla; in bocca era piacevolmente morbido, la frutta ritornava polposa, con un finale controllato di acidità che bilanciava perfettamente il boccone.

Nei giorni che hanno visto l'approvazione del disciplinare della Doc Sicilia, era impossibile non chiedere a Mimmo Bonetta cosa pensasse in merito. La risposta è stata molto chiara: dopo aver precisato di voler prima leggerne il contenuto, Mimmo ha espresso un parere sostanzialmente positivo, tranne che per la possibilità d'imbottigliamento al di fuori dei confini regionali. Questa norma, presente nel disciplinare approvato, rappresenta un vero schiaffo morale per tutti coloro, spesso piccole cantine, che hanno puntato tutto sulla tipicità e sulle Doc del loro territorio. Comunque anche io, come Mimmo, mi riservo di leggere questo ormai fantomatico disciplinare per poi prendere una posizione.

moocasa_albumid=5624562190779433985