Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 16 Febbraio 2011 17:01

Dopo l' **Azienda Agricola Colomba**, con il loro **Pyrama** imbottigliato in soli **3.000** esemplari, ecco un'altra piccola cantina, la **Xeravuli**, sempre nella stessa zona di **Piana degli Albanesi** e con la stessa quantità prodotta. La **Cantina Xeravuli** produce ben tre etichette con solo 1 ettaro di vigneti, poche migliaia di piante il cui vino riesce a riempire appunto solo 3.000 bottiglie.

Considerando la collocazione dei vigneti, sono da evidenziare le enormi difficoltà di coltivazione della vite nella zona in questione. Le viti, situate a **720 metri** di altezza, subiscono un clima molto rigido che causa un vero e proprio ritardo della natura fino quasi a ridosso dell'estate, per poi recuperare rapidamente con fiori, gemme e frutti.

Grazie agli **Amici PerBacco** il **15 Febbraio,** presso l' **Arco Antico**, con la presenza di **Alessandro Bennici**, in rappresentanza della cantina, e **Francesca Tamburello**, sommelier, ho avuto la possibilità di assaggiare tutte e tre le etichette di Xeravuli: il blend di **Merlot e Cabernet**, il **Nero d'Avola** e infine il **Cabernet** in purezza, anche se quest'ultimo non era ancora pronto per essere commercializzato. Per tutte le etichette l'annata era quella del **2008**, con un affinamento in barrique di circa 12 mesi. La bottiglia che mi ha colpito di più è stata quella del Nero d'Avola, dove la vaniglia della barrique era netta, un picco non contaminato dalla solita complessità conferita dal legno in questi casi. Per il resto, in tutte le etichette, emergeva la bassa elaborazione effettuata in vigna e in cantina, con profumi che viravano dalla marasca alla ciliegia arrivando fino al pepe, mostrando inoltre una buona concentrazione del vino. Il Cabernet, come previsto, aveva ancora bisogno di un ulteriore affinamento, ma d'altronde, l'inclusione di quest'ultimo nella degustazione, voleva solo essere una chicca, più che altro per soddisfare la curiosità.

moocasa_albumid=5574300494039288209