



Nel corso degli ultimi anni, le cantine siciliane, hanno sviluppato una nuova formula da applicare alla manifestazione **Cantine Aperte**, ben diversa dal loro inizio di circa 10 anni fa, un modo nuovo di accogliere il visitatore, lungo un percorso di cultura e intrattenimento. Ogni azienda ha trovato una sua ricetta ma, secondo me, sacrosanto è il contributo d'ingresso alla cantina, ormai introdotto quasi da tutti. Ciò evita presenze poco interessate al mondo del vino e seleziona i visitatori, filtrando quegli inutili curiosi in cerca solo di un pezzo di pane e di un bicchiere di vino. Dove andare però? L'offerta è vasta, in tutta la Sicilia 31 cantine aderiscono al **Movimento Turismo del Vino**, associazione promotrice della manifestazione, di cui ben 19 hanno aperto i battenti in quest'ultima domenica di Maggio, tradizionale giorno che in tutta Italia, da quasi 20 anni, sintetizza un anno di accoglienza. Ognuno potrà quindi scegliere la struttura più adatta, per trascorrere una piacevole giornata, a contatto del vino e della natura. Io prediligo sempre le cantine non troppo affollate, con poche bottiglie prodotte, che consentono un rapporto diretto con il proprietario e magari anche con l'enologo, se poi non ci si deve allontanare troppo da casa, meglio ancora! Questo è stato lo spirito che **Domenica 29 Maggio** mi ha condotto presso **Contrada Sirignano**, posta tra **Camporeale** e **Alcamo**, dove un'antica struttura di proprietà della famiglia accoglie la **Cantina Marchesi De Gregorio**, con l'annesso resort e agriturismo.

Solo 30.000 bottiglie prodotte annualmente coi 70 ettari coltivati a vite, in prevalenza **Catarratto**, **Inzolia**, **Nero d'Avola** e alcuni vitigni alloctoni, ma anche con molti ulivi, dal quale si produce un classico blend di nocellara, biancolilla e cerasuola.

La principale attrazione della giornata, iniziata verso le 11, è stata una sfilata d'**auto d'epoca**, mentre all'interno del baglio, accompagnati dalle moderate note di un **trio musicale**, si potevano degustare ottime **bruschette e olive**, oltre ai **vini** della cantina ed al buon **olio extravergine d'oliva**.



Nonostante non fosse la giornata adatta per fare delle degustazioni dettagliate dei vini, ho individuato lo stesso un paio, anzi tre, profumi interessanti. In primis, quello che più mi ha colpito, è stato un **Nero d'Avola** "scordato" nella botte da ben 2 anni, dall'enologo **Vito Lauria**. Un Nero d'Avola che, una volta pronto, andrà poi a costituire, in blend col **Cabernet**, il **Gregorio Maximo**, vino di punta della cantina. Il vino, assaggiato in purezza appena spillato dalla botte, quindi prima del blend, esprimeva già una sua ragion d'essere rendendo inutile, secondo me, la compartecipazione del Cabernet, anzi, addirittura dannosa! Un vino molto fresco, nonostante i due anni di affinamento, sintomo di una buona acidità e quindi di longevità, dal forte sentore di cuoio al naso, dalla variegata frutta rossa in bocca e dall'invasivo e fine tannino, ormai ben polimerizzato. Il vino possedeva una sua eleganza che, ritengo fermamente, ne consigliava l'imbottigliamento in purezza: un peccato privarci di tali sensazioni.

Un altro vino che mi ha lasciato sorpreso è stato il blend di **Chardonnay e Catarratto**. Il vino, al naso, grazie allo **Chardonnay**, si è mostrato subito molto ruffiano, leggiadro come una giovane donzella foriera di dolci promesse, coi suoi fiori bianchi e la frutta esotica, poi in bocca, ecco che ad un tratto, esce fuori il graffiante **Catarratto**, come un omaccione, sudato e muscoloso, in perfetta antitesi con la gentilezza dell'olfatto. Un vero Giano bifronte... evitando una metafora ben più pecoreccia!

Infine, ho trovato molto interessante, e per certi versi atipico, il **Merlot** con le sue note mentolate.

Immane gli espositori di prodotti tipici locali, ricordo per tutti gli ottimi formaggi del **Caseificio Tradizionale dei Fratelli Manfrè** di Gibellina, l'ottimo Pane Nero di Castelvetro del **Panificio Bertolino** di Selinunte, inventore tra l'altro di un pane di frumento con pomodoro, semi di girasole e sesamo, ed infine, i salumi di suino nero del **Salumificio Lipari** di Alcamo.



I visitatori, hanno mostrato di gradire molto anche l'insolita scarrozzata in "trattore" tra i vigneti dell'azienda, agreste modo per trasportare i partecipanti verso il contatto fisico con la terra e le vigne. Durante l'insolita passeggiata, in lontananza, si potevano ammirare i nuovi impianti di **Moscato Giallo** oggetto, come confidatomi in anteprima da **Massimo De Gregorio**, di una prossima vendemmia tardiva... come fanatico dell'appassimento non vedo l'ora di assaggiarla.

In conclusione, una giornata tranquilla, riposante, senza affollamento particolare, dove il cibo non ha mai sopravanzato il vino che, insieme alla natura, hanno fatto da protagonisti, ospiti d'onore della manifestazione, in perfetto spirito **Cantine Aperte**.