I vini di Pietracava in degustazione a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 15 Maggio 2022 07:06

La storia della **Cantina Pietracava** inizia a **Partinico** (PA) con la famiglia **Ortoleva**, per poi arrivare fino a **Butera** in provincia di **Caltanissetta,** dove è continuata con un'evoluzione che ha contraddistinto diverse altre aziende del comparto: iniziale vendita dello sfuso per poi imbottigliare e approdare oggi ai lieviti indigeni per tutta la sua produzione, realtà da circa 30.000 bottiglie su 11 etichette e 21 ettari vitati su 22. Per farceli scoprire meglio **Luigi Salvo**, **Delegato AIS di Palermo Provincia**, lo scorso **5 Maggio 2022**, ha voluto abbinarli ad una serie di piatti del ristorante "**Ciccio in pentola**", locale sito nel centro storico di **Palermo**, suoi complici sono stati **Mariella Ortoleva**, brand manager dell'azienda, e **Antonino Ortoleva**, direttore commerciale e biotecnologo.

La degustazione è iniziata con "una" **Pioggia di luce** 2021, un **Grillo** caratterizzato dal suo vegetale e frutta bianca e gialla; poi è toccato al **Neofos** 2021, un **Sauvignon Blanc** tropicale con tratti di pietra focaia, sapido e minerale; poi al **Bacc'auri 2021**, uno **Chardonnay** seguito dal **Sofalè** 2021, un **Moscato** con sentori di timo, basilico, erbe aromatiche varie, senza nessuna sensazione zuccherina. Nella serie dei bianchi, quello che mi ha sicuramente impressionato di più, è stato il **Moscato**, grazie ai suoi profumi e sapori originali, a tratti inconsueti

I rossi hanno iniziato subito marcando il territorio, nonostante il vitigno alloctono, con il **Kalpis 2017**, un **Cabernet Sauvignon** ricco di ciliegia e marasca, peperone, pepe nero, mentolato, dai tannini non troppo aggressivi, comunque da affinare ancora per molto, infine la tagliata di **Angus** proposta dal locale ha visto in tandem il **Manar Riserva 2016**, un **Nero d'Avola** erbaceo di sottobosco su cui l'azienda ha puntato molto, anche se personalmente sono rimasto più colpito dal Cabernet. In entrambi i rossi, nonostante l'affinamento in barrique, il legno non era eccessivamente presente, garantendo così un buon equilibrio tra l'apporto della botte e quello della vigna.

Tuttavia, nonostante le mie personalissime conclusioni, chi meglio di **Mariella Ortoleva** e di **Luigi Salvo** vi possono raccontare storie di famiglie e di vino? Infatti, eccovi qui di seguito un breve video con le loro interviste.

{youtube}zykE0w10_7E{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*

ALBUM E DOWNLOAD FOTO