

## Il vino del G8

Scritto da Maurizio Artusi  
Sabato 04 Dicembre 2010 20:20

---



Il **3 Dicembre 2010** sarà una data storica per il Gruppo degli 8, tutti amici d'infanzia: **Vincenzo** e **Rosalba Lima**, **Giancarlo** e **Rossella Racalbutto**, **Salvo** e **Cristina Galbo** ed infine **Giuseppe** e **Renata Rizzuto**, hanno infatti presentato al **Kursaal Kalhesa** di Palermo il loro primo vino: **Pyrama 2009**. Etichetta semplice, uva tra le più diffuse in Sicilia, un **catarratto** allevato nei 2 ettari vitati dei 13 disponibili dell'**Azienda Agricola di Renata Colomba**, moglie di Giuseppe Rizzuto, per una produzione di sole **2.200** bottiglie.

Il vigneto si trova in **Contrada Sant'Agata**, a ben 700 metri di altezza nel territorio di **Piana degli Albanesi**, con vista sul **Bosco della Ficuzza**; da questo luogo nasce anche il nome del vino, infatti l'antico nome della contrada era appunto **Pyrama**.

Rigorosamente vinificato in bio, l'Azienda Agricola Colomba difatti è certificata, è stato prodotto grazie alla collaborazione della **Cantina Guccione**, di quell'omonimo Francesco molto conosciuto per i suoi vini biodinamici, in quel di Monreale.

La fermentazione naturale a temperatura ambiente, l'assenza di filtraggio, il lungo affinamento per 11 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia, il basso tenore di solfiti, hanno preservato tutte le caratteristiche originali del territorio e del vitigno, insomma è venuto fuori un catarratto "integrale".

Una peculiarità, importante caratteristica dei vini biodinamici, è la ridotta aggiunta di solfiti, presenti a volte negli altri vini in quantità fino a 6 volte superiori. I solfiti, per chi non lo sapesse, sono sostanze perfettamente consentite dalla legge, servono a stabilizzare il vino e quindi a migliorarne la conservazione, ma hanno una piccola contrindicazione: alcuni soggetti non possiedono gli enzimi per digerirli e quindi in questo caso possono causare fastidiosi mal di testa, soprattutto coi vini bianchi, i quali di solito ne richiedono aggiunte maggiori rispetto ai rossi.

Veramente singolare e difficile l'impresa del G8, immagino le riunioni per prendere le decisioni, una vero condominio, e pure con le mogli ! Ma evidentemente, con il collante dell'amicizia e della passione, ognuno di essi ha collaborato e ha lavorato molto bene per il raggiungimento dell'obiettivo finale.

La degustazione è stata introdotta da altri amici del G8, personaggi di rilievo come **Fabrizio Carrera**, Direttore del giornale online **Cronache di Gusto**, dal neo Presidente della **Coldiretti**, **Alessandro Chiarelli** ed infine anche da **Francesco Guccione**, dell'omonima cantina.



Finalmente, arrivato il momento dell'assaggio, ho quindi potuto placare la curiosità che avevo accumulato nell'attesa; il colore del vino era di un giallo carico, assolutamente limpido nonostante l'assenza di filtraggio, al naso la prima impressione è stata quella del buon vino di paese, morbido, dai sentori di uva matura, senza i soliti fiori; poi in bocca, una grande sorpresa, leggermente sapido e di grande acidità magistralmente bilanciata dalla morbidezza, e con un finale alla mandorla amara, dai profumi e dal sapore persistente dall'alto dei suoi 13 gradi alcolici.

Sicuramente un grande risultato, assolutamente originale. Sono sicuro che, se si volesse trasformarlo in un vino

## Il vino del G8

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 04 Dicembre 2010 20:20

---

commerciale, basterebbe rendere più accattivante il suo profumo, con quel corpo che ha mostrato in bocca farebbe furore ! Il Pyrama verrà venduto in due negozi di alimenti biologici, **Equonomia** in via Bonanno e **Natura Si** di via Giocchino di Marzo, entrambe a Palermo, ma con tutti questi amici e solo 2.200 bottiglie, quante di queste riusciranno ad essere vendute ?

moocasa\_albumid=5546752849004129793