

Scritto da Sergio Furco
Martedì 16 Ottobre 2012 00:30



Circa un anno fa, girovagando per internet capitolai in maniera del tutto casuale, nel sito **CucinArtusi.it**; da subito ne apprezzai la completezza e la precisione nei riguardi del tema enogastronomico e fu così che con spirito emulativo creai una pagina facebook enogastronomica e non solo, assecondando anch'io le mie passioni. Per incanto, giorno **20 Settembre 2012**, mi ritrovo al tavolo del **Ristorante Casamia** di **Villa Esperia** a **Mondello** al fianco di **Maurizio Artusi**, ideatore del sito e di **Nicolàs Gatti Russo**, titolare della cantina "**Tenuta Gatti**". Ero insieme a loro per scegliere il migliore abbinamento dei vini della "Tenuta Gatti" con le diverse pietanze ideate appositamente dallo chef **Gioacchino Sensale** per la serata "**Da Mare a Mare, via Terra**" programmata per il 22 Settembre 2012. Quante emozioni concentrate in così poche ore!

Il signor **Gatti**, prima di cena, ci racconta un po' della sua vita. Nato in Sicilia, ancora in fasce, si trasferisce con la mamma in **Argentina** e lì vive la maggior parte della sua vita. In Argentina avviene la sua formazione scolastica e professionale e già giovanissimo diventa un imprenditore di successo nel settore delle telecomunicazioni, creando un'impresa con diverse centinaia di dipendenti. Chiediamo se si senta più argentino che siciliano, e la risposta è scontata, il signor **Nicolàs** ragiona da argentino esprimendone non solo la latinità, ma anche la multietnicità. Per ragioni affettive si trasferisce poi in Sicilia abbandonando tutto ciò che in Argentina aveva creato, e qui, con tipica mentalità imprenditoriale, inizia a occuparsi dell'attività di famiglia. Estirpa tutti i vigneti e ne reimpianta di nuovi, tutti ad un'altitudine compresa fra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. Coadiuvato da collaboratori qualificati e sfruttando le sue intuizioni, riesce ad ottenere una produzione di altà qualità, sia nelle varietà tipiche della zona e non solo: un esempio è il "Pressinga" un ottimo Grillo che sicuramente non è tipico del messinese. Il racconto del signor **Gatti** mi entusiasma sia per le ragioni affettive, motivo del suo ritorno in Sicilia, che per l'energia imprenditoriale, mista a passione, come da lui detto, che ci manifesta parlando dei suoi progetti, dei suoi vini, della sua terra e dei suoi collaboratori.



E finalmente inizia la degustazione: lo chef **Sensale** dà il via ai suoi collaboratori, i vini sono tutti alla giusta temperatura ed io mi sento un pesce fuor d'acqua. Durante la degustazione, che si protrae fino a tardi, rimango affascinato dalla bellezza dei piatti, dalla fantasia delle pietanze e dagli abbinamenti degli ingredienti. Tutte apprezzabili le pietanze e solo per suscitare in voi curiosità, vi posso dire che non dimenticherò mai il gusto della cialdina di calia e simenza, del fiore di zucca con ricotta di pecora al limone e ricci, delle creste di pasta all'uovo con maialino nero dei **Nebrodi** su ragù di seppia ed aria al prezzemolo, della granita di limone e basilico e per finire del perfetto ai fichidindia dell'Etna.

Ad ogni piatto un rito si ripete, un misto di profumi di terra e di mare di Sicilia sconvolge il mio olfatto. Nel corso della degustazione mi complimento con lo chef **Sensale**, per l'accuratezza nella realizzazione dei suoi piatti e gli comunico che nei diversi accostamenti delle pietanze ho apprezzato il gioco di simmetrie ed asimmetrie, tra i diversi ingredienti e tra le pietanze stesse. Il tutto accompagnato dai vini della "**Tenuta Gatti**".

Entrano in scena due bianchi il "**D.O.C. Mamertino Bianco**" ed il "**Pressinga**". Il primo una varietà Inzolia/Grillo dai profumi freschi e fruttati e dal gusto morbido tendente al burro ed il secondo una varietà Grillo dai profumi floreali, vanigliato e con un gusto deciso minerale che bene smorzava gli eccessi grassi dei piatti.



Decisi i primi abbinamenti si passa alla degustazione dei rossi tutti vini di grande spessore. Iniziamo con il "**Nocera Sicè**" del 2012 dal colore rosso rubino, con il suo profumo fruttato e dal gusto speziato che

In Vino Veritas tra Mare e Terra

Scritto da Sergio Furco

Martedì 16 Ottobre 2012 00:30

con il tempo si ammorbidisce e che bene si abbina con i sapori di terra. A seguire entra in scena il "**D.O.C. Mamertino Curpanè**" del 2009 varietà Nero d'Avola-Nocera, dal profumo decisamente fruttato e dal gusto aspro e tannico che pian piano ossigenandosi si smorza gradevolmente. Rimango affascinato seppur alle prime esperienze di degustazione dal "**Martiniano**", un Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon per il suo profumo fruttato a bacca rossa e per l'armonia e morbidezza del gusto.

E per finire ho il piacere di fare conoscenza con il "**Franco**" un Cabernet Sauvignon-Merlot dal profumo erbaceo e dal gusto deciso ed intenso con forti note legnose. Non posso non evidenziare le sensazioni trasmesse dai vini del Signor **Gatti**, il bianco, il nero, il più giovane, il più invecchiato, anche in questo caso un tripudio olfattivo.

Devo confessarvi, anche se non proprio canonico in una degustazione, che avendo apprezzato l'alta qualità dei vini proposti, ne avrò bevuto quasi un bicchiere di ogni tipo. Il **Nocera Sicè**, con quel suo nome allegorico, con quel suo colore rosso rubino e con il divenire dei profumi in fragranze sempre più complesse nel tempo della degustazione, mi ha coinvolto particolarmente, senza nulla togliere agli altri vini, che peraltro solo a fine serata ho scoperto essere pluripremiati da autorevoli giurie.

Spero e mi auguro di poter ripetere esperienze simili, che a parte la soddisfazione personale, fungono da volano per la sicilianità di vino e cibo della nostra terra.

moocasa_albumid=5790423284583178161