

## Da Marsala la nuova sfida dei vino mito con 50 anni di Doc

**Degustazioni e confronti fra i grandi vini di Sicilia alla prima edizione di Marsalawine. Fra quelli "rinforzati" con più di 20 anni un grande riserva Florio semisecco del 1952. Accordo Comune-Ups per consegne a casa**

MARSALA (Tp) - Il momento più emozionante è stata la degustazione di Aegusta, il Marsala superiore semisecco riserva 1952 di Florio, la storica cantina siciliana oggi riportata agli antichi splendori dalla famiglia Poretti (gruppo Ilva Disaronno) attraverso la Duca di Sala Paruta Spa. Un'esperienza che da sola dà valore alla tre giorni di Marsalawine, la manifestazione che ha fatto del comune siciliano la capitale europea del vino 2013, nonché una vetrina di prestigio dell'enologia dell'isola. Il vino simbolo del



territorio (che giusto in queste ore festeggia i 50 anni della prima Doc istituita in Italia) ha fatto da "collante" alla prima edizione di questo salotto enogastronomico che, grazie anche ai sommelier dell'Ais, ha permesso di approfondire la conoscenza su molti dei maggiori vini siciliani, dal Nero d'Avola al Grillo, senza escludere spumanti o distillati.

Banchi di assaggio, degustazioni, convegni e presentazioni di libri (comprese ovviamente le visite a cantine storiche come De Bartoli, Donnafugata, Donna Franca, Baglio Oro, Florio, Carlo Pellegrino, Caruso&Minini, Cantine Intorcia e Musita) sono gli ingredienti con cui Marsala vuole avere più ruolo e peso nel mondo del vino, partendo proprio da quel "vino rinforzato" noto in tutto il mondo e che, grazie ai miglioramenti in vigna e in cantina, oggi può tornare a lanciare la sua sfida internazionale grazie anche alle diverse tipologie con cui si presenta (dal secco al dolce, con varianti legate anche all'età). A rafforzare questa strategia, voluta dai produttori e dall'amministrazione comunale, ci vari programmi per diventare sempre più città attrattiva per gli enoturisti, al punto che il Sindaco, Giulia Adamo, ha annunciato la novità di un accordo con Ups e di Mail Boxes per farsi consegnare a casa le bottiglie acquistate in zona. «Chi lo vorrà - ha detto il primo cittadino - potrà costruirsi la propria "cantinetta" acquistando direttamente dai produttori che spediranno a domicilio i vini con costi ridotti». Iniziative che si sommano a quelle delle diverse cantine per rendersi sempre più accoglienti e capaci di coniugare stile e qualità.



Ma veniamo ad alcuni dei momenti più significativi di Marsalawine. Partiamo dalle degustazioni di 8 super vecchi Marsala che il sommelier Franco Rodriguez ha presentato descrivendone tipicità e caratteristiche che ne fanno un vero nettare dove l'ossidazione diventa valore e il mito dura ininterrottamente dal tempo degli inglesi, che ne fecero un'attività industriale, e di Garibaldi, che chiamò così la cavalla che riposa con lui nella tomba di Caprera. Dal vergine (dove al vino si aggiunge solo alcol e l'invecchiamento deve essere al minimo di 5 anni e il colore dorato) ai Secco, Semisecco o Dolce (ottenuti con l'aggiunta di sola mistella, mostro con alcol, o mosto concentrato, che insieme al legno danno colorazioni sempre più intense all'ambra di base), il Marsala mostra tante facce. In un crescendo di età (e di emozioni) si è partiti col Rallo vergine soleras riserva di 20 anni (intenso e con frutta secca al naso e in bocca), passando poi al Mirabella secco riserva 1989 (quasi cremoso in bocca), al Curatolo Arini semi secco riserva storica 1988 (fumè e con sentori di iodio), al De Bartoli secco riserva 1987 (tripudio di frutta matura), al Martinez Exito vergine riserva 1982 (mela cotogna e vaniglia), all'Arini vergine soleras (pulitissimo e intenso), all'Intorcia superiore Dolce riserva 30 anni e al già citato Florio Aegusta superiore semisecco 1952 (vero vino simbolo) con sentori di liquerizia che lo rendono ancora vitalissimo.



E la stessa varianza di aromi e strutture del Marsala, come è tipico dei vini di Sicilia la si è potuta valutare anche in altre degustazioni di Grillo, grandi rossi o grandi annate di bianchi. Di particolare interesse quella sugli spumanti dove si sono confrontati i metodi classici di Firriato (Gaudensius Brut di Carricante), di Planeta (Brut di Carricante), di De Bartoli (Terzavia Extra Brut di Grillo) e di Colomba bianca (Cuvée di Chardonnay e Cuvée Brut Rosè) e, soprattutto, quella sui Nero d'Avola, dove il sommelier Luigi Salvo ha messo in relazione fra loro 14 etichette di cantine diverse per impostazione e territorio, ricercando il leit motive comune del floreale e della freschezza di vini capaci di abbinarsi quasi a tutto pasto. Notevoli il Donnata 2011 della cantina palermitana Alessandro di Camporeale (vellutato e concentrato), il Baglio oro 2011 (con perfetta corrispondenza di aromi di marasca fra naso e bocca), il Feudo 2011 Principi di Butera (in equilibrio fra sentori di rosa e lampone) e il Notturmo 2010 di Fattorie Anzolini (caloroso e con grandi aspettative di vita). Assolutamente interessanti comunque anche l'elegante Vigna alta, il vinoso Musta di Musita, lo speziato Note nero di Feudo Ramaddino, il morbido Plumbago di Planeta, il fresco Cutaia di Caruso&Minini, tutti del 2011, nonché il maturo Il Moro di Valle dell'Acate e il concentrato e tannico Cartagho di Manbroressa (settesole), entrambi del 2009.

Durante la manifestazione, fra le tantodegustazioni e appuntamenti culturali, ci sono state anche alcune premiazioni. In un evento che ha celebrato il gemellaggio Grillo-Barbera di Nizza Monferrato (promosso dalla sommelier dell'anno Adua Villa e coordinato da fede e Tinto di Decanter) sono stati ad esempio assegnati i premi "Marsala Wine" 2013: alla memoria a Marco De Bartoli, uno dei principali enologi che hanno valorizzato il vino Marsala, alla carriera a Luigi Giustolisi (studioso del territorio) e per la divulgazione al periodico "Il Vomere", il più longevo di Sicilia con 117 anni di vita.