

Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

A Sicilia en primeur 2015 qualità in ascesa, ecco i migliori vini assaggiati

APRILE 19, 2015

tags: analisi vini sicilia en primeur, i bianchi di sicilia en primeur, i rossi di sicilia en primeur, luigi salvo vino siciliano, migliori vini siciliani, sicilia en primeur 2015



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/sicilia-en-primeur-2015-sustainable-giornalevinocibo.jpg>) di Luigi Salvo
(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/speciale-sicilia-en-primeur1.jpg>)



Il dodicesimo appuntamento di “Sicilia en Primeur” si svolto da 16 a 18 Aprile nel bellissimo contesto di Taormina presso il Grand Hotel Altantis Bay, è stata un’edizione da record con **40 aziende** di Assovini Sicilia protagoniste ed oltre 100 giornalisti italiani ed internazionali presenti.

Sin dal convegno introduttivo [leggi qui](http://giornalevinocibo.com/2015/04/18/vendemmia-2014-eccezionale-sostenibilita-e-promozione-sui-mercati-esteri-questi-i-temi-di-apertura-di-sicilia-en-primeur-2015/), (guidato da Francesco Ferreri neo presidente, si è respirata un’aria estremamente positiva di fiducia e di crescita, vuoi per la vendemmia 2014 d’altissimo profilo, vuoi perché questa nuova generazione di imprenditori che adesso hanno preso il comando della Sicilia del vino ha le idee chiare, è in linea con le aspettative future dei consumatori, ha coscienza del passato ed è pronta a capitalizzare gli sforzi dei padri predecessori.

Più di altri anni, di edizioni di **Sicilia en Primeur** ne ho fatte ben undici, appare evidente come il dinamismo fatto di viticoltura sostenibile, sviluppo ecocompatibile, rispetto massimo del territorio e del paesaggio, crescente esigenza di valorizzazione dei vitigni autoctoni, renda la Sicilia un laboratorio vitivinicolo fatto di sperimentazione ed innovazione, sia per le produzioni convenzionali che per quelle biologiche e biodinamiche.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/sicilia-en-primeur-2015-i-sommelier-ais.jpg>)

L’incontro di Assovini Sicilia, che ha come obiettivo di promuovere e presentare alla stampa sia l’ultima vendemmia che le annate già in commercio, come ogni anno si è svolto in due differenti sale, una con i vini a richiesta serviti ai giornalisti dai sommelier AIS, ed un’altra con i banchi dei produttori pronti ad accogliere per raccontare la loro storie e le aspettative.

L’analisi degustativa frutto di oltre 300 assaggi:

I vini nati dalla splendida vendemmia 2014 e dalle annate precedenti delle **40 aziende** presenti hanno mostrato nel bicchiere le fisiologiche differenze che il **continente vinicolo Sicilia** è in grado di dare, il dato che mi piace sottolineare è che è sempre minore la presenza di uve dai vitigni internazionali ed in continua crescita quello delle autoctone vinificate in purezza.

I **bianchi siciliani** continuano nel loro trend di crescita, sono evidenti le differenze date dai vitigni di composizione e dalla

provenienza territoriale, ma da un numero sempre maggiore di bicchieri emergono le carte vincenti freschezza olfattiva e gustativa, anche se per la verità è necessario perfezionare in tanti vini la riconoscibilità del vitigno

Tra i **bianchi** il **grillo**, che vede un vero e proprio boom produttivo, da grandi soddisfazioni, anche il **catarratto** e l'**inzolia** qualitativamente continuano a sorprendere, crescono di numero i vini da **vitigni aromatici** vinificati secchi, mentre il **carricante** etneo ha un fascino del tutto particolare.

Tra i **rossi** il **nero d'Avola** è sempre meno concentrato indipendentemente dalla territorio di provenienza con profumi più varietali, il **nerello mascalese** è l'asso nella manica della viticoltura siciliana, il frappato esprime vini interessantissimi e gli **internazionali** che sposano gli autoctoni pur apportando importanti caratteristiche si sentono sempre meno all'assaggio.

Indubbia la crescita, non solo numerica, ma soprattutto qualitativa dei **spumanti metodo classico** e dei **vini rosati**.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/bicchieri-vino-bianco-giornalevinocibo.jpg>)

I 20 più interessanti bianchi '14 e '13:

Cottanera Etna bianco '14 carricante dal naso di fiori bianchi, toni agrumati e speziati, grande piacevolezza in bocca tra sapidità e ritorni fruttati.

Baglio di Pianetto Ficiligno '14, da **insolia** e **viognier**, inebria con pesca bianca, melone, ortica, bocca particolarmente lunga tra frutto e mineralità.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/grecanico-caruso-minini-giornalevinocibo.jpg>)

Caruso & Minini Grecanico '14, accattivante e fresco olfatto di glicine e magnolia, pera, pompelmo ed erbe aromatiche, sorso vibrante.

Cusumano Cubia Tenuta Ficuzza '13 insolia, vino con una precisa identità, ginestra, pesca gialla, calibrata vaniglia, sorso pieno e persistente che non stanca.

Donnafugata Prio '14 catarratto, floreale di ginestra, fruttato di pera e note agrumate ed erbacee, sorso fresco e corrispondente.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/grillo-aegades-fazio-giornalevinocibo.jpg>)

Fazio Aegades '14 grillo, olfatto di ginestra, melone bianco, pesca e agrumi, beva fresca e composta.

Feudo Maccari '14 grillo, floreale di zagara ed agrumi, pesca bianca, sorso materico e particolarmente sapido.

Girolamo Russo Etna Bianco Nerina '14 carricante, floreale di ginestra, mela e pesca bianca, erbaceo e minerali, sorso di freschezza agrumata e mineralità.

Graci Etna Bianco Arcuria '13 naso fruttato, agrumato con ricordi vegetali, palato teso e lungo tra richiami salini ed agrumati.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/masseria-del-feudo-grillo-giornalevinocibo.jpg>)

Masseria del Feudo Grillo '14, aromi di glicine, pesca bianca e mela, piacevolmente speziato, assaggio varietale.

Occhipinti SP68 bianco '14, da **moscato d'Alessandria** e **albanello**, composto naso aromatico, ha sorso fresco, lungo e minerale.

Planeta Cometa '14 fiano, olfatto ricco di floreale di acacia, ginestra, pera, pesca e susina, bocca piena, fresca e lunga.

Pietradolce Etna Bianco Archineri '13 carricante, floreale di tiglio ed acacia, note agrumate, lime e salvia, assaggio sapido e lungo.

Rallo Beleda '14 catarratto, naso intenso di ginestra e glicine, pesca gialla, sorso freschissimo ma bilanciato, lunga persistenza tra floreale ritorni agrumati.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/rapitalc3a0-vigna-casalj-giornalevinocibo.jpg>)

Rapitalà Vigna Casalj '14 Alcamo catarratto, fresco al naso di ginestra, pera e pesca bianca, piacevoli note speziate bianco, bocca fresca e piena.

Tasca d'Almerita Cavallo delle Fate '14 grillo, dal naso di acacia, ginestra, pesca bianca e salvia, bocca viva e lunga.

Tenuta di Fessina Etna Bianco A'Puddara '13 caricante, intenso di biancospino e ginestra, fruttato di pera e pesca gialla, note agrumate, sorso pieno lunghissimo.

Terre di Giurfo Sulicenti '14 insolia, bel naso di zagara, pera e pesca bianca ed erbe aromatiche. Bocca fresca e di gradevole sapidità.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/zagra-valle-dellacate-giornalevinocibo.jpg>)

Valle dell'Acate Zagra '14 grillo, floreale e fruttato di pesca bianca e agrumi, ha bocca fresca e composta.

Zisola Azisa '14 grillo e catarratto, naso di gelsomino, pera, pepe verde, bocca di corpo e lunga piacevolezza



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/bicchieri-vino-rosso-giornalevinocibo.jpg>)

I 20 più interessanti Rossi '14- '13 -'12-'11-'10:

Baglio del Cristo di Campobello Lù Patri '12 nero d'avola, effonde marasca ed amarena, chiodi di garofano, eucalipto, pepe nero e vaniglia, assaggio fresco di lungo finale frutto-sapido.

Baglio di Pianetto Cembali '10 nero d'avola, sorprendente per naso di mora, ciliegia, spezie e note balsamiche, bocca corrispondente, lunga e piacevole.

Caruso & Minini Cutaja Nero d'Avola '12, naso di viva ciliegia e amarena, liquirizia e pepe nero, spina acida e velatura sapida nel finale fruttato.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/luigi-salvo-umberto-gambino-sicilia-en-primeur-2015.jpg>)

Donnafugata Sharazade '13 nero d'avola, intenso fruttato di ciliegia, amarena e spezie al naso, bocca fresca e godibile nell'allungo finale varietale.

Duca di salaparuta Duca Enrico '10 nero d'avola, eleganza e potenza al naso, frutto e polpa in bocca, frutto vivo, vaniglia spezie nel lungo finale

Feudi del Pisciotto Versace '12 nero d'avola, naso tra lamponi, amarene, tabacco e spezie dolci, sorso vellutato e di persistenza fruttata.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/deliella-feudo-principi-di-butera-giornalevinocibo.jpg>)

Feudi Principi di Butera Deliella '12 nero d'avola, naso di marasca ed amarena, pepe nero, note mentolate e vanigliate, sorso tra freschezza e sapidità.

Firriato Favina Le Sciabiche '11 perricone e nero d'avola, vino particolare per il naso di frutta scura, mora e prugna, note erbacce, chiodi di garofano, espansione gustativa pimpante, tannica e lunga.

Girolamo Russo Etna San Lorenzo nerello mascalese '13, olfatto di rosa rossa, lampone, gelso, note mentolate e speziate, sorso fresco e tannico.

Graci Etna Rosso Arcuria '12 nerello mascalese, fruttato di lamponi, ribes, terra bagnata e macchia mediterranea, sorso vivo e lungo.

Masseria del Feudo '14 nero d'avola, tutta la piacevolezza ed il varietale del vitigno principe siciliano in gioventù sia al naso che all'assaggio, chiude di persistenza di ciliegia e pepe nero.

Occhipinti Siccagno '12 nero d'avola, gran riconoscibilità varietale e territoriale all'olfatto ed al gusto, lungo e persistente di

frutto, spezie e balsamo.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/pietradolce-barbagalli-giornalevinocibo.jpg>)

Pietradolce Etna Rosso vigna Barbagalli '11 nerello mascalese, sprigiona una girandola di floreale di viola, fruttato di ribes, macchia mediterranea, tabacco e china. Bocca sottile d'acidità e mineralità lunghissima.

Planeta nero d'avola-nocera '14, godibile di viola, fragola e amarena, sorso fesco e giustamente caldo, di persistenza fruttata e speziata.

Spadafora Schietto '10 nero d'avola, naso di spezie, mora, ciliegia, timo e note minerali. Al palato tannini fitti e persistenza.

Tasca d'Almerita Perricone Guarnaccio '13, olfatto di marasca, lamponi e spezie, bocca tra frutto e freschezza.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/frappato-belsito-terre-di-giurfo-giornalevinocibo.jpg>)

Terre di Giurfo Belsito '14 frappato, sorpresa di gran spessore, bouquet freschissimo di ciliegie e lamponi, muschio e spezie, sorso fresco, giustamente tannico, lungo e speziato

Tenuta di Fessina Etna Rosso '10, descrittori di rosa rossa, ciliegie, erbe aromatiche, note minerali di roccia e spunti mentolati. Sorso tra freschezza e calore con lunghi ritorni fruttati e minerali.

Zisola '12 Noto nero d'avola, profuma di ciliegia, mora ed erbi fini, ha beva fresca e sapida, dal tannino composto, personalità nella lunga persistenza fruttata.

Valle dell'Acate il Moro '12, naso di gran varietale, mora, marasca, note balsamiche e speziate, sorso di spessore con ritorni fruttati e minerali.

La sicilia è terra vocata per la produzione di **vini dolci**, tutti godibili quelli presenti, con due fuoriclasse assoluti:



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/donnafugata-ben-rye-giornalevinocibo.jpg>)

Donnafugata Ben Ryè ed. limitata '08 zibibbo, naso inebriante di fiori gialli, note fruttate di albicocca candita, miele, sentori agrumati, cedro e cannella, bocca sontuosa per freschezza e dinamicità, equilibrata dolcezza tra sapidità e persistenza.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/florio-marsala-aegusa-1964-giornalevinocibo1.jpg>)

Florio Marsala Superiore Semisecco Aegusa '64 grillo, bouquet d'infinita complessità, effluvi di frutta candita, carrube, mallo di noce, erbe mediterranee essiccate, note fumè e tostate, sorso mirabile, denso, pieno ritorni olfattivi amplificati e d'interminabile lunghezza.



(<https://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2015/04/i-produttori-sicilia-en-primeur-2015.jpg>)

Sicilia en Primeur 2015 chiude con il saluto finale dei quaranta produttori riuniti con al centro il presidente Francesco Ferreri.