

## Tutte le novità siciliane al Vinitaly 2017, i 35 migliori vini assaggiati



### I migliori 35 assaggi di Vinitaly 2017

di Luigi Salvo

L'edizione 2017 di Vinitaly ha visto una grande affluenza di pubblico, più presenze di operatori di settore e meno caos, finalmente la grande vetrina del vino italiano, per un preciso impegno di Verona Fiere, è risultata decisamente più professionale. Al palcoscenico veronese, rispetto a qualche anno fa, oggi è più difficile scoprire nuove interessanti aziende al debutto, chi sceglie di venire in fiera generalmente si è fatta già conoscere in altre occasioni minori.

La crescita qualitativa delle quasi 150 cantine siciliane presenti è evidente, anche se ancora mi è capitato di incontrare almeno tre realtà assolutamente improponibili sia per la presentazione dei vini, sia per la loro qualità.

E' l'anno dei **vini siciliani frizzanti**, le aziende hanno scoperto questa semplice tipologia e tante nuove etichette hanno esordito proprio al Vinitaly, si producono **bianchi autoctoni** di ottimo profilo, anche se in alcuni casi la voglia di mettere in mostra vini freschi e non troppo alcolici ha spostato un po' troppo la bilancia verso le parti dure ed alcuni vini risultano squilibrati e poco godibili.

Altra interessante novità la produzione di **rossi di ultima annata** tutto frutto, alcuni davvero di grande interpretazione. In generale i vini si mostrano sempre più varietali e meno omologati, c'è la tendenza a distinguersi nel bicchiere.

Dopo quattro giorni d'intensi assaggi ecco alcune novità e conferme tra quello che più mi è piaciuto, (tranne i vini dell'Etna il cui focus è già avvenuto alla [Contrade dell'Etna](#)).



Roberta e Lilli Fazio

Nuova etichetta il **Grillo di Mare 2016 Fazio**, vino frizzante che esprime freschezza e piacevolezza gustativa, con una bollicina accattivante ed buona sapidità che lo rende versatile nell'abbinamento.



Francesco Zonin con il Nero Luna Brut

**Nero Luna Brut Feudo Principi di Butera**, nuovo metodo charmat che è stato presentato alla stampa allo stand dell'azienda. Il vino base si ottiene da uve nero d'avola vinificate in bianco, dopo un periodo di affinamento sui lieviti di circa 3-4 mesi è spumantizzato in autoclave dove sosta per circa 45 giorni. Bello da bere per il fine il perlage, le sensazioni olfattive di mirtillo, frutti di bosco, note agrumate e speziate, ha bocca equilibrata.



Federico Lombardo di Monte Iato

Nuovo metodo classico il **Gaudensius Brut Blanc de Blancs Firriato** (Tp), da Chardonnay e Carricante 20 mesi sui lieviti, assaggiato in anteprima arriverà sul mercato a breve, profuma di pan di Spagna, sentori agrumati, pesca bianca e note erbacee, al sorso struttura, eleganza e progressione acido/sapida.



Annamaria e Clara Sala

Ultimo nato in casa **Gorgi Tondi** il frizzante **Babbio 2016**, si presenta con bottiglia satinata, nasce dall'unione di vitigni autoctoni aromatici. E' piacevole per la sua briosità e l'accattivante aromaticità, ha sorso pieno di frutta con lieve vena salina.

Il **Brut Nature Milazzo** è un metodo classico da uve Chardonnay con 36 mesi sui lieviti, dal naso intrigante tra note di crosta di pane, belle sensazioni floreali di margherite bianche, fruttate di pera e ananas, ritorni agrumati e percezioni minerali, dal sorso cremoso e fresco.



Alberto e Giuseppe Tasca

**Contessa Franca Brut 2010 Tasca D'Almerita (Pa)**, questo nuovo spumante è un 60 mesi sui lieviti, ha bella etichetta in stile liberty. Nel calice fine perlage, quadro olfattivo ricco ed articolato, pan briosche, ananas, cedro e pesca gialla, tostatura di nocciole, sorso avvolgente, fresco e lunghissimo.

**Grillo 2016 Alcesti (Tp)**, vino pieno di frutto e freschezza, sui toni di pera e pesca gialla, agrumi, felce e pepe verde. Bella la bocca piena e di buon equilibrio d'insieme.



Nino, Benedetto e Benedetto Alessandro

**Catarratto Vigna di Mandranova riserva 2015 Alessandro di Camporeale (Pa)**, assaggio in anteprima la riserva di catarratto in prossima uscita. Profumi intensi di citronella, pera e pesca gialla, zenzero ed erbe aromatiche, bocca avvolgente e poliedrica tra freschezza e mineralità.

Ancora una versione interessante del **Kiggiari Grecanico 2016 Baglio Oro (Tp)**, fresco al naso ed in bocca, palatale e di ottima persistenza.

Il **Ficiligno 2016 Baglio di Pianetto (Pa)** da uve inzolia e viognier, conferma la sua qualità, ha profumi di ginestra, pera, pesca bianca, agrumi e percezioni minerali, beva piena e di persistenza.

**Miano Catarratto 2016 Castelluccimiano (Pa)**, si conferma d'estremo interesse con olfatto variegato di glicine, pesca, pepe bianco e toni minerali, coerente al gusto, ricco d'acidità, con finale di densità e persistenza.



Diego Cusumano

Coniuga freschezza e rotondità di sorso lo Shamaris **Grillo '16 Cusumano (Pa)**, olfatto di origano, pesca bianca e agrumi, assaggio perfettamente corrispondete, con finale tra frutto e sapidità.

Il **Grillo '16 Tarucco Geraci (Pa)** effonde naso varietale di ginestra, pera e pesca gialla, agrumi e calibrate note erbacee, ha sorso vibrante e persistente.

Lo **Scurati Grillo 2016 Ceuso** (Tp), versione varietale ed equilibrata, naso di ginestra, agrumi, mela e pesca bianca, sorso fresco e bilanciato.

Strepitoso **Lalùci Grillo 2016 Cristo di Campobello** (Ag), dall'olfatto intenso e fresco di tiglio, mela e pesca bianca, note di salvia e ritorni agrumi, all'assaggio grande pienezza e lunghezza.



Sebastiano Polinas e Giuseppe Di Legami

Ottima conferma per il **Berlinghieri Grillo '16 Di Legami** (Tp), olfatto di tiglio e acacia, pesca bianca, agrumi e sensazioni vegetali, progressione gustativa dinamica tra freschezza e bella sapidità.

Tra i migliori **Zibibbo secco** in circolazione il **Bello Mio 2016 di Fondo Antico** (Tp) è aromatico, fresco e di gran bevibilità, spazia dalla rosa bianca, alle note di pesca, frutta tropicale e agrumi, sorso fragrante con scia sapida.

La cantina **Pellegrino** (Tp) che ritorna al Vinitaly dopo cinque anni presenta il **Salinaro Grillo 2016, semplice ed efficace** dal naso di glicine, camomilla e mela gialla, sorso di buona pienezza salina.



Gaetana [Jacono](#)

Riconoscibile e di ottima fattura lo **Zagra Grillo 2016 di Valle dell'Acate** (Rg), le sfaccettature variano dai sentori floreali di tiglio, ai fruttati di pompelmo, pesca bianca e salvia. Al palato alterna sapidità e freschezza agrumata.

#### ***Tra i rossi:***

Il **Cerasuolo di Vittoria Classico '14 Avide** (Rg), cornice olfattiva di frutti di bosco, ciliegie, macchia mediterranea e spezie, sorso fresco e sapido.

Il **Nero d'Avola Aynat 2013 Cva Canicatti**, effonde dal bicchiere peculiari caratteristiche del vitigno, bouquet di rosa rossa, mora ed amarena, spezie dolci, bello da gustare per il sorso acido-sapido di lunghezza.

**Cutaja Nero d'Avola 2014 Caruso & Minini** (Tp), matrice olfattiva intensa di mora e amarena, ribes, chiodi di garofano, potpourri di spezie dolci, balsamo e vaniglia. Bocca fresca che appaga con tannini fini e lunga scia frutto e spezie.





Antonio Rallo

Nuova etichetta il **Bell'Assai Frappato Vitoria 2016 Donnafugata** (Tp), vino di grande immediatezza gustativa, spazia dal fruttato di ciliegia, al sottobosco, alle caratteristiche spezie del vitigno, sorso lineare.



Mario Di Lorenzo

Debutta il **Perricone Granmassenti 2015 Feudo Disisa** (Pa), con naso floreale di rosa rossa, fruttato di mirtilli ed amarene, sbuffi di pepe nero e sottobosco, bell'equilibrio gustativo.



Fabio Sireci

Grande espressione del vitigno principe siciliano, il **Nero d'Avola Vrucara 2012 Feudo Montoni** (Ag) è "l'anima pura", quadro olfattivo di rosa, ciliegia e prugna, grafite, tabacco e suadenti note di vaniglia, sorso elegante, fresco e di lunghezza gustativa che resta nella memoria.



Bruno Fina

Fresco con il frutto in primo piano il **Perricone '16, Fina** (Tp), ricco di lamponi, mirtilli, ciliegie rosse e chiodi di garofano, beva di piacevolezza.



Giacomo, Tiziana e Clemente Funaro

**Nero d'Avola 2016 Funaro (Tp)**, tutto frutto e spezie questo vino di grande piacevolezza olfattiva e gustativa espressione varietale e fresca che rivaluta il nero d'avola da bere giovane.



Gianfranco Lombardo

**Eimi Nero d'Avola 2012 Lombardo (Cl)**

Ottimo mix di suadanza ed eleganza, sprigiona un ventaglio d'aromi, note di marasca ed amarena, eucalipto, tabacco, pepe nero e calibrata vaniglia. Pregevole bocca con tannini nobili, freschezza e persistenza frutto sapida.



PierPaolo Messina

L'**Archimede Riserva 2013 Marabino (Sr)**, altra espressione di stoffa, profondo di marasca, ciliegia, prugna, agrumi, cacao ed erbe aromatiche, assaggio fresco e lungo.



Paolo Cali

E' un gran Cerasuolo il **Forfice Cerasuolo di Vittoria Classico 2013 Paolo Cali (Rg)**, profumo di mirtillo, prugna, liquirizia, tabacco dolce e soffi minerali, dalla bocca fresca, tannino vivo, lunga.



Francesca Planeta

Altro debutto quello del **Mamertino 2015 Planeta** (Me), vino territoriale dal bouquet fresco di ciliegie e prugne, erbe aromatiche e spezie, bocca viva, precisi ritorni olfattivi con deliziosa vena salmastra.



Silvana Raniolo

Il **Frappato 2016 di Tenuta di Bastonaca** (Rg), ha naso di lavanda, ciliegia, lampone, e piacevoli note speziate, la bocca di gran spalla acida di vivo frutto è godibile.

L'**Obli Faro 2013 Tenuta Enza La Fauci**, suadente al naso ed in bocca per le note floreali di rosa e fruttate di ciliegia e ribes, poi sentori vegetali, di tabacco e cuoio, bella la bocca fresca e sapida.

Si conferma un vino territoriale e di gran qualità il **Frappato Belsito 2015 Terre di Giurfo** (Rg), ricco al naso di lamponi, frutti di bosco, ciliegie rosse e gran speziatura, corrispondente all'assaggio si allunga con tannino godibilissimo.

Il **Marsala Superiore Rubino 2014** è la nuova etichetta che si affianca alle altre della linea **Heritage Francesco Intorcìa**, una versione Ruby di gran qualità, caratterizzata dal fruttato di ciliegia e prugna, chiodi di garofano, sorso con gradevole presenza tannica