

Le novità dei vini siciliani nei 30 assaggi più interessanti di Vinitaly 2018



di Luigi Salvo

L'edizione 2018 di Vinitaly probabilmente è stata la migliore di sempre, oltre **4.380** aziende espositrici (130 in più dello scorso anno) da **36** paesi e più di **15.100** vini proposti tramite l'innovativo strumento della Vinitaly Directory online. I visitatori, per la maggior parte, sono stati addetti al settore, i buyers esteri accreditati oltre **32mila** con un aumento del 6% rispetto all'ultimo anno.

Nei vari assaggi la crescita qualitativa dei vini delle 180 cantine siciliane presenti alla manifestazione veronese è sempre più confortante, continua il boom dei **vini siciliani frizzanti**, le aziende incontrano il mercato con questa semplice tipologia. Malgrado l'annata 2017 si stia particolarmente difficile, calda e siccitosa, si sono prodotti una buona quantità di **bianchi autoctoni** di ottimo profilo sensoriale olfattivo e gustativo, in alcuni casi, invece, la surmaturazione delle uve ha portato bicchieri già in evoluzione.

I **rossi di ultima annata** tutto frutto sono sempre più trendy, in più generale i vini rossi alzano il tiro con performance d'invecchiamento sempre di livello.

Dopo quattro intensi giorni e centinaia di assaggi, ecco i più interessanti tra nuove etichette e nuove annate di vini attesi. Sono esclusi dalla scelta i vini dell'Etna, il cui focus dedicato sarà Lunedì 23 aprile in occasione delle "Contrade dell'Etna".

Calamossa 2017 Mandrarossa (Ag), frizzante da grillo, catarratto e zibibbo, immediato e piacevole da bere per le note aromatiche che spaziano dal glicine, alla pesca bianca, alla sensazioni erbacee e di spezie dolci. Sorso fresco ed avvolgente.



Grillo Brut Fazio (Tp) è una etichetta nuova e ben riuscita, charmat beverino e mai banale, ha naso con belle sensazioni floreali di margherite bianche, fruttate di pera e pesca gialla e ritorni agrumati- La gustativa è fresca ed invoglia il nuovo sorso.

Nuovo metodo classico il **Pas Dosè Fina (Tp)**, da chardonnay e pinot nero 24 mesi sui lieviti, assaggiato in anteprima arriverà sul mercato a breve, profuma di crosta di pane, sentori pera e pesca bianca, agrumi e note erbacee, al sorso avvolgenza e bell'equilibrio acido\sapido.

I bianchi:

Unanime bianco '17 Tenute Lombardo (Ag), nuova etichetta blend di grillo, catarratto e moscato, fresco ed accattivante sia la naso che alla beva, un vino semplice di grande piacevolezza aromatica e lunghezza gustativa.

Nuova etichetta il **Catarratto Mondura '17 Funaro (Tp)** fresco al naso ed in bocca, tra glicine, pesca bianca, mandarino ed erbe aromatiche fresche, sorso pieno e di buona persistenza.

Lu Bancu '17 Feudo Disisa (Pa) cru di Catarratto, è un'esplosione di note floreali e fruttate, erbacee e minerali, ha sorso teso e lungo. E' il riscatto di un vitigno per troppo tempo poco considerato che invece oggi riesce a donare grandi espressioni varietali.

Miano Catarratto 2017 Castelluccimiano (Pa), fresco ed avvolgente al naso tra il frutto e le note minerali, vibra al palato ricco d'acidità e corrispondenza gusto-olfattiva.

Catarratto Keirè '17 Tenuta Gorgi Tondi, note olfattive di ginestra, pesca, pepe bianco e toni salmastri. Coerente al gusto, dona frutto ben sostenuto dall'acidità, finale persistente.



Efficace tra freschezza e persistenza del sorso il **Grillo '17 Luna Sicana (Ag)**, bell'olfatto di pesca bianca, agrumi, note erbacee, assaggio perfettamente corrispondete, con finale frutto e spezie.

Il **Grillo '17 Aria Costantino (Pa)**, immediato si dispiega tra il naso floreale di ginestra, pera e pesca gialla e calibrate note erbacee, ha sorso teso e persistente.

Grande conferma per **Lalùci Grillo 2017 Cristo di Campobello (Ag)**, ha naso varietale di tiglio, pesca bianca, agrumi e salvia, bocca fresca, piena e di grande persistenza.

La migliore versione di sempre per il **Grillo Mozia '17 Tasca d'Almerita (Pa)** naso invitante con floreale di tiglio, pesca bianca, percezioni agrumate e vegetali ottimamente fuse. Bella la dinamica gustativa tra freschezza, palatabilità e ottimo ritmo salino.



Il Grillo Parlante '17 di **Fondo Antico (Tp)** è in grandissimo spolvero, dal naso di ginestra, mela e pesca bianca, note agrumate e speziate, sorso pieno con perfetta lunghissima scia fresco-sapida.

Timeo Grillo '17 Baglio di Pianetto (Pa), bello al naso con glicine e camomilla, pesca bianca, agrumi, ortica e pepe verde, scia gustativa fresca e sapida.

L'Insolia Serò '16 Feudi Principi di Butera (CI), è un bianco che ha fatto dosato legno nel quale le sfaccettature spaziano tra pompelmo, pesca bianca, mela limoncella, oliva verde e salvia. Alla beva sfodera sorprendente freschezza e sapidità, fino all'allungo di persistenza.

I rossi:

Inebriante il **Perricone'17 Terre di Gratia (Pa)**, per il floreale di rosa, frutto vivido di lamponi, mirtilli, bacche di ginepro, gustativa ispida ma di grandissima piacevolezza.

Il **Frappato 1607 '17 di Avide (Rg)**, ha naso di rosa e lavanda, ciliegia, lampone e piacevoli note speziate, la bocca è fresca e godibilmente speziata.

Nuova etichetta per **Valle dell'Acate** con il **Belli Folli Nero d'Avola '17**, olfatto di lamponi, frutti di bosco, ciliegie rosse e pepe nero, sorso avvolgente e basato sul frutto, di gran bevibilità

Il **Nocera '16 Planeta (Me)**, ha suadente olfatto floreale di rosa e fruttato di ciliegia e marasca, poi sentori vegetali, sorso teso e di bella sapidità.



Rosso di Contrada 2015 Marabino (Sr), è un delizioso nero d'avola tutto frutto e spezie espressione varietale e fresca, dalla beva intrigante tra tannini ben espressi e modulata acidità.

Ricco ma di gran bevibilità il **Cutaja Nero d'Avola 2015 Caruso & Minini (Tp)**, rosa canina, poi mora e amarena, spezie dolci e balsamo. Dalla solida struttura gustativa, ha bocca fresca con tannini di gran livello.

Nero d'Avola Riserva 2015 Baglio Oro (Tp)

Naso intenso tra rosa rossa, amarena, mora e spezie dolci, liquirizia, cacao, bocca calda con tannini nobili, freschezza e persistenza frutto sapida.



Cerasuolo di Vittoria "Giambattista Valli" 2015 Feudi del Pisciotto (Cl), gran bella espressione della Docg siciliana, rosa canina, ciliegia, mirtillo, amarena, liquirizia, tabacco dolce e note minerali, assaggio vivo e poliedrico.

Il **Cerasuolo di Vittoria Classico '15 Vigna di Pettineo (Rg)**, è un'ottima espressione dell'unione dei due vitigni nero d'avola e frappato, dal bouquet fresco di ciliegie e prugne, con ricche erbe aromatiche e spezie. Poliedrica la beva appagante con precisi ritorni olfattivi.



La nuova etichetta **Pruverza '15** è il **Frappato di Paolo Cali (Rg)**, vino di stoffa dotato di grandissima eleganza, cornice olfattiva di rosa rossa, frutti di bosco, ciliegie, macchia mediterranea, spezie piccanti e dolci, conquista il palato per trama tannica e persistenza.

Ottima performance per il **Perricone Soria 2014 Firriato (Tp)**, dal naso floreale di rosa rossa, fruttato di marasca ed amarena, effluvi di pepe nero, humus e sottobosco. Piena e di buon equilibrio la lunga progressione gustativa.

Il **Nero d'Avola Vrucara 2013 Feudo Montoni (Ag)** rinfranca lo spirito e pone il vitigno principe siciliano sugli scudi, amarena, prugna, grafite, cannella, bacche di ginepro tabacco e vaniglia, ha sorso dinamico di rara eleganza e lunghezza.

Il **Nero d'Avola Aynat 2013 Cva Canicatti (Ag)**, con la stasi in bottiglia aumenta la sua complessità olfattiva e gustativa, mora ed amarena, macchia mediterranea, tabacco biondo, sorso serrato con vena acida.



Rosso di Federica Nero d'Avola Elooro Pachino Riserva 2010 Marilina (Sr), un gran vino, espressione di stoffa, profondo di marasca, ciliegia, amarena, percezioni agrumate, poi cacao ed erbe aromatiche. Sorso pieno e di persistenza lunghissima.