



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

QNItinerari

QN ITINERARI – 29 NOVEMBRE 2020

I MILLE VOLTI DELLA SICILIA

Cinque declinazioni dall'infinita varietà enologica isolana partendo dall'Etna fino all'agro di Trapani dall'Agrientino a Pantelleria

di **Lorenzo Frassoldati**

Sotto le feste la Sicilia del vino con le sue mille sfaccettature, con i suoi mille territori, merita un posto d'onore. Ecco cinque declinazioni dell'enologia isolana, dall'Etna a Pantelleria.

Pellegrino è sinonimo di Sicilia. Storia di famiglia che si identifica con la provincia di Trapani e l'isola di Pantelleria, bianchi e rossi da uve autoctone, passiti e vini Marsala. Dall'agro trapanese arriva Tripudium, un rosso importante da nero d'Avola in purezza, affinato 2 anni in vasche d'acciaio e barrique. Balsamico al naso, al gusto caldo e persistente, prugna, frutti rossi e note di rosmarino. Profondità e persistenza (20 euro in enoteca).

Dalla passione di 300 piccoli vigneroni, nel cuore della provincia di Agrigento, nascono i vini CVA Canicatti, 900 ettari di vigneti in un territorio tra i più vocati per il vitigno principe degli autoctoni siciliani: il Nero d'Avola. Il Centuno 2017 è il cavallo di razza della cantina: rosso di fascino e personalità, calore siciliano e freschezza gustativa. Al naso frutta rossa e macchia mediterranea, struttura ed eleganza al palato (8,50 euro su cvacanicatti.it, qualità/prezzo stellare).

Dall'agro di Trapani all'isola di Favignana, fino ai terroir dell'Etna, l'azienda Firriato conta ben sei tenute viticole: Baglio Soria, Calamoni, Cavanera Etna, Borgo Guarini, Pianoro Cuddia, Dàgala Borromeo. 470 ettari dove si valorizzano le varietà locali in regime di agricoltura biologica certificata. Gaudensius è bollicina vulcanica da uve Nerello mascalese. Metodo classico (3 anni sui lieviti) ha l'eleganza e la forza dei vini Etna Doc: frutta e agrumi al naso, intenso al gusto con bella chiusura di ribes e mandorla (23 euro in enoteca).

Dai vigneti del versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia, «Sul Vulcano» è l'Etna Rosso di Donnafugata che anche qui non tradisce il suo stile: pulizia, freschezza, intensità. Da uve Nerello Mascalese e Cappuccio, il sorso rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna: bouquet fragrante di frutta rossa e note speziate; al palato tannini fini, avvolgente ed elegante. Affinato parte in legno (leggero) e parte in vetro, un bicchiere versatile, dalla carne al pesce (20 euro).

Pantelleria è sinonimo di passito da uve Zibibbo. Cantina Settesoli di Menfi, creatura del compianto Diego Planeta, da uve coltivate ad alberello pantescio ha ricavato questo Serapias, Passito di Pantelleria DOC dal nome di una rara orchidea autoctona. Prodotto su una superficie di 2 ettari in tre contrade isolate: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda. Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa; in bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente. (24,80 euro).

Serapias
Passito di Pantelleria

