

Attenzione: questo sito è impostato per consentire l'utilizzo di tutti i cookie al fine di garantire una migliore navigazione. Se si continua a navigare si acconsente automaticamente all'utilizzo. [Continua](#) [Leggi l'informativa completa](#)

VINO al VINO

un blog di Franco Ziliani



ENORIFLESSIONI

APPUNTAMENTI

DEGUSTAZIONI

INTERROGATIVI

LIBIAM NEI LIETI CALICI

ALTRE

CHI SONO



DEGUSTAZIONI

SEGUIMI SU FACEBOOK

“L'eleganza del Viognier di Sicilia”



Pubblicato 25 minuti fa il 19/05/2021

di **Franco Ziliani** 

SPAZIO PROMOZIONALE



MOON IMPORT



Il viaggio di un vitigno nobile dalla Vallée du Rhône alle terre del Gattopardo



Il caro amico **Alfonso Stefano Gurrera**, raffinato scrittore di vino



catanese, oggi ci racconta delle espressioni siciliane di un grande vitigno bianco francese originario della *Vallée du Rhône*, il **Viognier**.
Buona lettura.



Viognier di Sicilia? Un popolarissimo sconosciuto! Più che un quesito, un'espressione di stupore. Sì, perché la sorpresa l'ho vissuta anch'io, qualche mese fa, in una delle serate organizzate, dalle tre associazioni catanesi "sommelieristiche": vedi AIS, FISAR, ONAV. Cui spesso ho partecipato o come invitato o come curioso interessato a nuove esperienze conoscitive.

Tema di quella serata, di cui conservo ancora un intatto ricordo, era "L'eleganza del Viognier di Sicilia". Un vino, ho poi scoperto, in cui nessuna qualità eclissa le altre, ma tutte collaborano risolvendosi in un intero inclusivo. Tanto da rendere il piacere, che sa offrire in un rinnovarsi di sentori, profumi e colori dei suoi numerosi strati sensoriali, un profluvio di meravigliose e stupefacenti percezioni.

Ecco perché prima di scrivere su questo vino ho sentito un impellente bisogno di conoscere almeno una piccola parte della storia che ha scritto questo vitigno. E ho scoperto che la sua è fatta esclusivamente di presente. Con in più una seconda prerogativa: quella di far nascere o/e ispirare le metafore più originali dell'enologia. Facciamo qualche esempio: 1): *"La sua luce iridescente evoca lo stesso riverbero di un quadro di Pierre Auguste Renoir"*.





2): *“Ha la stessa sensualità che circonda le famose bagnanti che tale pittore ha magistralmente riprodotte dall’impareggiabile suo pennello”.*

3): È un vino che a sua volta ha ispirato, anche *Claude Debussy* nel comporre una delle sue composizioni più popolari: *“La fille aux cheveux de lin”.*



<https://youtu.be/MswHKA4dako>

4) Parlando di metafore ispirate: *“...ha quella nuances di violetta che vorresti incontrare sui collo di una bella ragazza”*.

Ecco, separando le “suggestioni metafisiche” delle percezioni sensoriali, scopriamo che la sua innata seduzione è figlia di una congenita attrazione che suscita, al naso, il piacere dei suoi inebrianti aromi e “visioni olfattive di profumi di fiori, tra i più belli che ci regala la natura. Poi, passando alla gustosità, ecco un festival di sentori esotici e fruttati, aromi di agrumi e miele, e soprattutto chiaro e inconfondibile mix di albicocca, ananas e pesca gialla.

Insomma, un fascino tutto francese, se vogliamo riconoscergli i suoi



“non certi” natali croati. Perché lì, in Francia, il Viognier”, è nato, o almeno “è cresciuto” da quando duemila anni fa vi fu importato dall’Imperatore Marco Aurelio Probo. Non certi, dicevamo, perché molto accreditata è la tesi che invece fa nascere il Viognier nella regione alpina, ipotesi avvalorata anche dall’origine del suo nome, che deriva infatti da Vions, un Comune del dipartimento della Savoia sito nella regione del Rodano-Alpi vicino al confine l’Italia e la Svizzera.



I SUGGERIMENTI DI VINOCLIC

Gli altri blog di Franco Ziliani

il blog network per gli amanti del vino



I PIÙ LETTI ULTIMI ARTICOLI



Di certo si è svezzato in quell’area assorbendo cultura caratteri e un impareggiabile gusto tutto francese per l’eleganza. È indubbio anche che il suo territorio di adozione sia la Côte du Rhône nel Rodano settentrionale a sud di Lione, Francia meridionale, caratterizzata da



IN TABERNA QUANDO SUMUS... / 14 anni fa

Gli italiani adorano la Bresaola ma ignorano che è fatta con carne di zebù brasiliano...



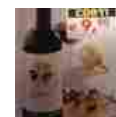
EDITORIALI / 4 mesi fa

Langa addio, che delusione, che nausea, che imbarazzo per tanta mediocrità...



ENORIFLESSIONI / 6 mesi fa

Svelato il segreto (di Pulcinella) del produttore del Barolo 2015 da 9,90 euro



EDITORIALI / 6 mesi fa

Presidente Ascheri, ci può dire chi è il fenomeno che svende Barolo a 9,90 euro?



EDITORIALI / 10 mesi fa

Oggi, 13 luglio, ho ricevuto una grande lezione di vita

un costante clima continentale, che da ovest guarda il Bordelais.

Terroir, inoltre, che contribuisce a fargli declinare quella sua capacità innata a resistere bene e alla siccità e a quel noioso Mistral – il nostro maestrale – che lì soffia spesso. Ma il Viognier non annovera solo virtù elettive: i francesi lo hanno battezzato col nomignolo “Galoppine”, (tradotto vuol dire “monella”), per via di una produttività bassa e spesso indisciplinata che lo rende vulnerabile a malattie come lo oidio.

Chi lo impianta, poi, se ne innamora senza scampo, ed è stata questa la fortuna per la sua sopravvivenza. Perché le caratteristiche dei terreni, impervi duri e scoscesi scoraggerebbero qualsiasi vigneron. Qui su questi terroir è nata la viticoltura enoica. E la sua conservazione e proliferazione la si deve alla bontà e remissività dei suoi abitanti piegati alla vocazione a dotarsi di “*bon tos, bon pied et bon oeil*”, ovvero “buona schiena, buon piede, buon occhio...”



PERSONAGGI DEL VINO / 5 mesi fa

Altro che Maroni e Gardini, la vera immaginifica del vino è l'Italian wine girl!

DEGUSTAZIONI / 25 minuti fa

“L'eleganza del Viognier di Sicilia”



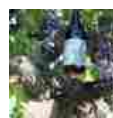
ENOVARIE / 8 ore fa

Rias Baixas O Rosal Davila 2018 Adegas Valminor



DEGUSTAZIONI / 1 giorno fa

Langhe Nebbiolo 2019 Stefano Occhetti



TRINACRIA NEWS / 1 giorno fa

Piccoli Grandi Artigiani Etnei



PARTICELLE DI SAGGEZZA NEL BICCHIERE
/ 2 giorni fa

**IGT Toscana "La Pineta" 2019
Podere Monastero**



MON COEUR MIS A NU... / 4 giorni fa

**Ricordando Aimé Guibert a 5 anni
dalla sua morte**

LEGGI IL MIO BLOG PERSONALE!



IL MIO BLOG PERSONALE

**WWW.FRANCOZILIANI.IT
UNA VOCE LIBERA!**

🐦 📷 📺 📱 WWW.FRANCOZILIANI.IT

Ma la scienza ci aggiunge altro, e lo fa nello spiegare che “questo miracolo biologico sta molto nel suo carattere genetico che elabora al meglio il tributo offerto all’esclusività del terroir”: una pregiata composizione fatta da un granito eterogeneo ricco di mica e striato d’argilla e ghiaia che conferisce a questo vino bianco un carattere unico.

Il suo apostolo è **George Vernay**, storico produttore di Condrieu un comune francese di 1.990 abitanti e che ha dato il nome al Viognier

più conosciuto al mondo. Che studia e conosce tutti i suoi più oscuri segreti: *“Sono necessari almeno dieci anni – afferma – perché una vite possa produrre vini di reale profondità. Ma importanti sono anche le rese uva/vino superando i 30 ettolitri /ettaro non si può essere sicuri di mantenere una qualità elevata”*. Ma non è così per tutti i territori.



Il Viognier ha una plasticità piuttosto elevata: piantato su terreni diversi può dare oltre a rese diverse, caratteri e vita a anche molto eterogenei che vanno da caratteri floreali-fruttati molto espressivi e immediati a profili gustolfattivi decisamente sapido-minerali. E quello che, per esempio è successo in Sicilia con questo vitigno a bacca bianca dagli acini piccoli e sferici, a volte leggermente ovali, ma dalla buccia spessa come quella dell'Aglianico, che racchiude l'80

per cento delle sue virtù aromatiche e di struttura oltre che a conferire quel colore brillante già decantato.

I primi a portarlo sull'isola sono stati i fratelli Giuseppe e Maurizio Miccichè, che nel 1980 hanno cominciato a vinificare in proprio le uve provenienti dai vigneti di famiglia, fondando le Cantine Calatrasi. Oggi in Sicilia sono una ventina le aziende che coltivano e vinificano questo vitigno. Ne citiamo alcune: oltre Calatrasi troviamo Baglio di Pianetto, Cantine Paolini, Mandrarossa, Maurigi e Nicosia.



Il Viognier di **Baglio di Pianetto** si presenta come un vino di spessore, e per forza, dato da quel passaggio in nuove barriques francesi. Ma prima ti seduce grazie al quel color paglierino intenso, poi ti strega con le sue note di vaniglia e tostato. Al gusto si conferma come vino di corpo ma sempre con una buona morbidezza. Raffinatezza e profumi poi rendono “*delicato e di buon corpo*”, questo Viognier biologico vero diletto per tutti i palati, grazie alla grande sua ricchezza, alla continuità e al suo segreto equilibrio. Non mancano, inoltre, note tropicali con buona complessità minerale, prerogative che ne fanno un ottimo “cicerone” di qualsiasi tipologia di piatto.

Az. Calatrasi “Magnifico Viognier”: Dal colore giallo brillante ha una struttura ampia e complessa con una bella mineralità che non si si aspetterebbe. Ottimo per primi a base di pesce e specialmente con le zuppe.

Il Gurgò della Cantina Paolini: Dal profumo floreale intenso e dal colore giallo con riflesso verdolino, prepara il palato ad un gusto fresco ed allo stesso tempo morbido. Ottimo in abbinamento con crostacei e molluschi.