

[Link alla pagina web](#)

Sicilia en primeur 2018: passo dopo passo il Continente avanza

Sicilia en primeur 2018 è stata l'occasione di assaggiare in anteprima la nuova annata dei vini isolani. Come si sa, la Sicilia è un continente: clima, suolo, uve, tutto può cambiare nel raggio di 50km. Quindi è difficile parlare di "vino siciliano". C'è l'Etna e c'è la zona di Ragusa, quella del centro, c'è il Trapanese e c'è il Palermitano la zona che ci ha visto visitare alcune cantine i cui prodotti abbiamo trovato - in molti casi - davvero eccellenti. Partiamo dai



bianchi dell'annata 2017. Per quanto abbiamo potuto constatare en primeur, questa torrida estate ha comunque regalato degli assaggi di vini assolutamente di livello, con vette ragguardevoli e che invitano anche a sperimentare invecchiamenti "casuali" (cioè comprateli e scordateveli in cantina uno o due anni). Nella fattispecie maturiamo sempre di più la convinzione che l'Etna sia favoloso un territorio "da bianchi" perché davvero non c'è stato un assaggio che sia uno men che convincente: sapidità e acidità si fondono nel carricante etneo regalando grandi, grandissimi vini. Sempre applausi anche per il grillo, nelle sue diverse declinazioni. Freschezza e bevibilità ai massimi livelli, anche per quelli "fuori-zona" per una annata da incorniciare. Bene anche i catarratto che ci sembra stiano trovando espressioni di livello. Nei quasi 200 assaggi alla cieca effettuati, abbiamo trovato come sempre un ampio e variegato panorama di vini rossi. Ovviamente in questo caso non tutti gli assaggi erano da riferirsi all'annata 2017. L'impressione generale è che finalmente si stiano abbandonando vini esageratamente potenti e caldi per cercare maggiori tipicità ed espressività territoriale rinunciando a un po' di concentrazione. Ciò è parso particolarmente evidente sui nero d'avola che non cercano più a tutti i costi di "stupire" ma invece si concentrano sull'essere suadenti. Detto in parole povere meno alcol e profumi più sottili. Bene così, la strada ci piace. Stesso discorso per i syrah che finalmente stanno abbandonando la struttura un po' "marmellatosa" del passato e si concentrano sulla tipicità di un uva che ha trovato tra Palermo e Trapani una zona d'elezione. Tutti buoni anche i frappato, il che farà felici gli amanti di questo rosso magnificamente beverino e anche i cerasuolo di Vittoria a patto di non volerne fare dei supertuscan. Se dovessimo cercare un "pelo

nell'uovo" in questa edizione di Sicilia en primeur 2018 lo individueremmo - rischiando la bestemmia - sui rossi dell'Etna. Facendo la tara al fatto che il nerello mascalese ha senz'altro bisogno di più anni per esprimersi e noi abbiamo assaggiato vini giovani, ci è parso che questa corsa al "nebbiolo di Sicilia" si stia incamminando sulla strada di vini senz'altro ottimi, ma - degustati en primeur alla cieca in batteria - un po' troppo simili tra di loro. Cosa che non abbiamo notato tra i bianchi, ad esempio. Capitolo bollicine. Abbiamo assaggiato molti prodotti di qualità. Alcuni si sono dimostrati particolarmente buoni e, una volta scoperto di che si tratta, anche dall'eccellente rapporto qualità prezzo. Chiudiamo con passiti e moscati: a parte qualche raro caso di dolcezza un po' eccessiva, bisogna dire che anche qui - a parte le grandi conferme dei "soliti" - i vini da dessert siciliani stanno sempre più virando sulla piacevolezza. Lo sforzo si vede e si apprezza nel bicchiere. L'occasione ci ha consentito di visitare alcune cantine. Onestamente non ci aspettavamo qualità così elevata alle porte di Palermo. Tutte hanno sfoggiato più di un campione e nei prossimi mesi cercheremo di parlarne dettagliatamente su Avvinando. Qui non possiamo non nominare almeno lo straordinario Ginolfo 2013 e il misterioso Agnus di **Baglio di Pianetto**; il Lu Bancu e il Chara di Feudo Disisa; il Pietre a Putredda da Ginestra di Centopassi; la riconferma del Vigna Casalj (uno dei preferiti di Avvinando, ne parlammo già anni fa qui), l'equilibrio tra potenza e ricercatezza del syrah Solinero e la sorprendente leggerezza del nero d'avola Alto di Tenuta Rapitalà; da Alessando di Camporeale il secondo di quattro syrah favolosi: il Kaid 2015, campione di eleganza e complessità e un sapido Kaid sauvignon. Da Cantina Rallo un assaggio del nuovo Marsala semisecco 10 anni ma soprattutto una full immersion sui vini "orange" e il meraviglioso grillo Bianco Maggiore; infine lezione di syrah con il potente Sole dei padri e il croccante Siriki 2014 dei Principi di Spadafora. Sergio Bolzoni