

VITTORIA

L'ALTRA FACCIA DEL NERO D'AVOLA

di Giampaolo Gravina

RICOGNIZIONE AD AMPIO RAGGIO DEI MIGLIORI VINI DEL COMPrensorio di Vittoria e dei più convincenti rossi di Pachino, distribuiti in modo un po' anarchico tra le Doc Eoro e Noto. Sulle tracce dell'anima più autentica del Nero d'Avola (e di qualche Moscato).

Premessa

«Fui giovane e felice un'estate, nel cinquantuno. Né prima né dopo: quell'estate».

A sessant'anni di distanza dall'estate felice evocata da Gesualdo Bufalino nel suo romanzo modicano *Argo il Cieco* (quello tra virgolette è il suo incipit memorabile) si prepara per me un'estate un po' più triste. Sarà la prima estate senza papà, che a Modica è morto lo scorso Natale, dopo che in queste contrade, dalle parti di Sampieri e della sua spiaggia (quella nella foto) aveva trascorso una fetta importante degli ultimi trent'anni.

Ma non intendo assecondare la tristezza, e anzi proverò a metterla in fuorigioco cercando nel vino il conforto di un sorriso e continuando ad accreditarmi ostinatamente come cultore di sicilianerie qui su Enogea. Mi tocca farlo, visto che l'approfondimento etneo uscito a mia firma sul numero 32 ha propiziato nell'autunno scorso ben due nuovi abbonamenti (anche se il Masna sostiene che uno era solo un rinnovo) e un'entusiastica recensione sulla *Gazzetta di Randazzo*. Niente paura, però: non mi monto la testa. E neanche questo pezzullo sarà pertanto concepito

come un'operazione acchiappa-consensi. Anche volendo, non potrebbe esserlo, visto che le mie esplorazioni, anziché raccontare la Sicilia «degli Sciascia e dei Guttuso», metteranno il lettore sulle tracce di un paesaggio meno noto. Un paesaggio i cui interpreti di maggiore talento hanno tutti dialogato con la terra per elaborarne la materia, i colori, la luce. Così accade nella pittura di Piero Guccione, Giovanni Lissandrello, Salvatore Paolino; così nella cucina di Ciccio Sultano, Corrado Assenza, Accursio Craparo. E a ben guardare, così accade anche nel vino.

Quello che si produce nella Sicilia sud-orientale è un vino un po' diverso dai consueti stereotipi isolani: più salato che dolce, più acido che tannico, più teso che largo, più fresco e slanciato che concentrato e corposo. Nero d'Avola in primis, che qui offre rossi a mio giudizio più intriganti che non a ovest dell'isola, spesso lontani dall'espressione banalmente fruttata come dalle tentazioni muscolari di larga parte di quelle etichette, che pure hanno contribuito a rilanciare l'immagine della Sicilia del vino sui mercati internazionali. E li offre sia vinificato in purezza, che in blend con

l'uva frappato, cui è debitore di quel bonus di grazia floreale e di finezza aromatica che decretano la riuscita dei migliori Cerasuolo di Vittoria.

CERASUOLO DI VITTORIA

Il Cerasuolo è l'unica Docg del vino siciliano (2005): il suo territorio è piuttosto vasto e coincide in larga parte (nonostante qualche scollinamento in provincia di Catania e di Caltanissetta) con la porzione occidentale della provincia di Ragusa, centrata intorno all'abitato di Vittoria. Segnatamente, il triangolo ideale che ha ai suoi vertici le cittadine di Acate, Chiaramonte Gulfi e Vittoria, con i rispettivi comprensori, circoscrive il cuore della denominazione e le sue contrade più vocate, nonostante il disciplinare preveda la menzione Classico per una sottozona delimitata con criteri di maggiore elasticità. Il frappato e il nero d'Avola sono le uve in dote al Cerasuolo, in una proporzione che il recente avvento della Docg sposta ancor più nettamente a favore del secondo, ammesso fino a una percentuale del 70%, con il frappato relegato a ruolo di comprimario, ma presente in misura non inferiore al 30%. Frappato

e nero d'Avola che il disciplinare indica anche come varietà di riferimento della complementare Doc Vittoria, consentendo un grado alcolico più basso, rese per ettaro più alte e tempi più brevi per l'immissione sul mercato (a fronte dei 9 mesi richiesti dalla Docg, che diventano 18 con l'opzione Classico).

Il Cerasuolo di Vittoria è un rosso immediato e comunicativo, dalla trama tannica sottile: quando il carattere aromatico di ascendente floreale tipico del frappato interagisce più costruttivamente con la sapidità del nero d'Avola, può diventare un vino sfizioso che sa farsi notare per la sua dinamica gustativa e per la sua versatilità a tavola, pur senza attingere a una complessità superiore. Certo, non direi propriamente un vino longevo (anche se il 2002 di Valle dell'Acate o il 1998 di COS sono capaci di revocare in forse più di un luogo comune a riguardo) ma un rosso di personalità, in cui il cliché del peso leggero è spesso ribaltato nel suo converso di grazia espressiva e armonia di dettagli. All'origine di questo stimolante potenziale di sfumature, ci sono con ogni probabilità le terre rosse dalla tessitura fine e sabbiosa delle migliori contrade dell'agro di Vittoria (Bastonaca e Pettineo in primis; a Fossa di Lupo è più forte la matrice di roccia calcarea): è qui che si alimenta la peculiare finezza dei migliori Cerasuolo di Vittoria, che il frappato innerva di fragranza succosa e di cui rafforza la verve aromatica.

In questa chiave, la mia ultima tornata di assaggi e di sopralluoghi in azienda offre più di un motivo per essere ottimisti. In primo luogo, ho registrato una comune sintonia nel tenersi debitamente al riparo dalla confezione di vini velleitari o, peggio, caricaturali; inoltre ho percepito un certo spirito di squadra, che sostiene le iniziative di questa piccola denominazione e del suo generoso Consorzio di tutela in una logica di autentica promozione del territorio: la giovane età e la mentalità aperta di molti dei produttori, il loro atteggiamento propositivo e ben disposto al confronto, il felice sodalizio con i migliori chef locali, la recente inaugurazione di una nuova sede sociale, mi sono parsi tutti segnali da leggere in prospettiva, che lasciano ben sperare.

ANTICA TENUTA DEL NANFRO

- STRADE INSOLIA 2009 **84 C**
- CER. DI VITTORIA SAMMAURO 2009 **84 C**

- VITTORIA NERO D'AVOLA STRADE 2009 **82 C**
- LUOGHI D'INCANTO NERO D'AVOLA 2007 **82 C**
- RESPIRI 2005 **83 D**

Trentacinque ettari di vigneti divisi tra le contrade Nanfro e San Mauro, nel quadrante sud-ovest del territorio di Caltagirone, delimitano la più settentrionale delle aziende del Cerasuolo, condotta da Concetto Lo Certo e dai suoi fratelli con la consulenza tecnica del collaudato team Bàmbina & Centonze. I vini sfoggiano chiarezza aromatica e silhouette snella: e se la scelta dell'acciaio garantisce ai rossi Doc Vittoria e Cerasuolo quell'agilità da pesi leggeri che non rinunciano alla succosità, convince anche l'Insolia, coi suoi profumi di fiori gialli e la bocca di buon carattere salino. Ancora in cerca di una più incisiva personalità i due rossi in barrique. (Tel. 0933.60525).

ARIANNA OCCHIPINTI

- SP 68 BIANCO 2010 **86 C**
- SP 68 ROSSO 2010 **88 C**
- SP 68 ROSSO 2009 **87 C**
- IL FRAPPATO 2009 **87 D**
- IL FRAPPATO 2008 **89 D**
- SICCAGNO 2008 **85 D**
- CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO GROTTI ALTE 2006 **91 E**

Quando ho assaggiato il neonato Grotte Alte nella mia trasferta iblea dello scorso Marzo, la commissione del Cerasuolo non aveva ancora sciolto le sue (misteriose) riserve, e alla fascetta della Docg Arianna ci aveva ormai quasi rinunciato. Confesso che mi ero già preparato un pistolotto per ribadire qui su Enogea tutta la mia disistima all'indirizzo di questi obsoleti organismi di pseudo-garanzia, incapaci di riconoscere i vini di matrice genuinamente territoriale al di là dei meri dati analitici, quando alla vigilia del Vinitaly è arrivata la buona notizia. E meno male, che già grida vendetta il solo fatto di non poter annoverare tra i Cerasuolo di Vittoria vini come il dinamico SP 68 della Occhipinti, o come il Pithos di suo zio Giusto (vedi più avanti la scheda di COS), che Cerasuolo sono invece da cima a fondo, e anche dei migliori. Ma tant'è: inutile recriminare contro il cervelloti-

co statuto che imbriglia il disciplinare delle denominazioni nostrane, inchiostro sprecato. Meglio ribadire, senza tanti giri di parole, che i vini di Arianna sono oggi i più vibranti e succosi interpreti di questo territorio, Frappato in primis. E che la sua nuova etichetta di Cerasuolo, destinata a uscire solo nelle annate felici, rischia di imporsi da subito come una delle selezioni più affascinanti mai prodotte fin qui, in virtù di un miracoloso equilibrio tra grazia e intensità espressiva, tra tensione gustativa ed espansione al palato. PS: uso qui non a caso le parole "equilibrio" e "grazia", perché ho il sospetto che si tenda talvolta a liquidare questi vini come rustici e sgraziati, magari a causa di qualche sgrammaticatura patita negli anni passati (volatili alte, imprecisioni olfattive, velature assortite). Acqua passata, qui la musica è molto cambiata, e un ascolto più attento va ora caldamente raccomandato. (Tel. 339.7383580).

AVIDE

- FRAPPATO ROSÉ METODO CLASSICO 2008 **80 C**
- CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2008 **82 B**
- 3 CARATI NERO D'AVOLA 2006 **84 C**
- CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO BAROCCO 2005 **78 D**

Marco Calcaterra sta accompagnando l'azienda vinicola voluta da suo zio, il notaio Demostene, in un percorso di crescita da seguire con attenzione. In particolare, fresco di studi enologici all'Università di Asti, sta esplorando potenzialità e limiti dell'uva frappato, di cui ha recentemente proposto la prima versione "metodo classico", con una promettente vinificazione del millesimo 2008. Resta tuttavia il Cerasuolo il core business di questa azienda comisana, la cui etichetta di riferimento, vinificata in acciaio e prodotta in oltre 70 mila bottiglie, si conferma anche nella versione 2008 rosso affidabile e lineare, di beva piacevole. Tatto più felpato e cremoso per il Nero d'Avola 3 Carati, che mostra maggiore profondità tannica e una certa ambizione; meno convincente ai miei occhi la selezione Barocco, che tende a perdere la riconoscibilità del Cerasuolo a scapito di una confezione un po' troppo appariscente. (Tel. 0932.967456).

COS

RAMI 2010	85 C
PITHOS BIANCO 2009	85 D
FRAPPATO 2010	89 C
PITHOS ROSSO 2009	89 D
CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2008	87 D

Non credo di sostenere una posizione stravagante se affermo che il Cerasuolo di Vittoria di Giusto Occhipinti e Titta Cilia è un po' la stella polare della denominazione. Con trent'anni di vendemmie alle spalle (ripercorsi a Dicembre scorso in una degustazione verticale di rara e affascinante profondità) questo vino ha ormai consolidato la reputazione di un piccolo classico, capace di tenere alta la consapevolezza stilistica e viva la matrice territoriale del Cerasuolo, anche quando a parlare di Docg si era presi per matti. Accanto a questa storica etichetta, tutta la gamma aziendale sembra contagiata da uno stato di grazia: grazia espressiva di ascendente floreale per il Frappato, nelle ultime annate un vino con pochissimi analoghi quanto a finezza aromatica, prodigo com'è di sfumature, senza alcuna traccia vegetale, e capace di coniugare leggerezza e dettagli, per chiudere su un finale quasi ricamato, di gustosa delicatezza; ma anche grazia sapida, innervata di screziature agrumate, come attestano i vini della linea Pithos, fermentati e macerati in anfore di terracotta (l'azienda ne possiede ormai circa 150, per una capacità complessiva di 600 ettolitri) e perfetti compagni della tavola, in virtù di quella dinamica gustativa che è forse il tratto più convincente dell'intera produzione. (Tel. 0932.876145).

DAINO

SUBER 2009	86 E
SUBER 2007	89 E

Uno che di cognome si chiama Daino, il bosco deve sentirlo più degli altri. Ci ho pensato mentre Gianfranco Daino mi mostrava i suoi due ettari di vigneto ad alberello piantati negli anni scorsi sulle terre rosse del Bosco di Santo Pietro, a metà strada tra Caltagirone e Vittoria. Il progetto è ancora in fase di decollo, ma la supervisione di Salvo Foti garantisce il consueto rigore, e le prime annate dei vini in commercio

annunciano un profilo molto personale. Personalità che tuttavia viene spontaneo ricondurre in prima istanza al territorio, tanto forte è il carattere "boschivo" che questo rosso sprigiona: carico nel colore, balsamico ai profumi ma senza rinunciare a un'espressività tutta di macchia (timo, rosmarino). Suber ha l'intensità dei rossi mediterranei più sanguigni e longevi. Il nome richiama la quercia da sughero, storica presenza di questo bosco, benché oggi in via di estinzione; e il blend affianca al 50% di nero d'Avola quote variabili di frappato e alicante. Niente Cerasuolo, quindi, ma forse ben presto un Frappato (Gianfranco si appresta a piantarne altro mezzo ettaro). L'azienda aderisce al consorzio dei Vigneri. (Tel. 335.5243345).

FEUDO DI SANTA TRESA

RINA IANCA 2010	83 B
FRAPPATO 2009	83 B
CERASUOLO DI VITTORIA 2009	84 B
NIVURO 2008	80 B

Accanto alla cantina che porta il suo cognome (vedi più avanti la scheda relativa), Massimo Maggio segue anche in prima persona l'azienda della famiglia Girelli, commercianti di vino trentini sbarcati a Vittoria nel 2001. I numeri sono impegnativi: 35 ettari di vigneto per trecentomila bottiglie (ma il potenziale è di mezzo milione) distribuite prevalentemente sui mercati esteri. E tuttavia la recente conversione al biologico propizia nei vini una certa naturalezza espressiva, che si fa più apprezzabile nelle ultime annate. Ecco così un bianco di piacevole freschezza, dove il saldo di uve vignier integra la struttura del grillo con un'appagante persistenza aromatica; un frappato croccante, dalla bocca coinvolgente di ciliegia; e un Cerasuolo solido e cremoso, dai tannini saporiti, che nelle annate migliori (leggi 2005) va annoverato tra le etichette più riuscite della tipologia. (Tel. 0932.513126).

GULFI

VALCANZJRIA 2010	86 B
CARRJCANTI 2009	83 D
CERASUOLO DI VITTORIA 2010	87 C
CERASUOLO DI VITTORIA 2009	83 C
ROSSOJBLEO 2010	84 B

NEROJBLEO 2007 88 C

La nuova cantina voluta da Vito Catania nella campagna di Chiaramonte è ricca di sorprese, e chi non ci è ancora andato farebbe bene a sbrigrarsi. Ecco perché: 1. ti aspetti dei bianchetti innocui, presumi che il carricante in trasferta possa portare a casa sì e no lo zero a zero, e sei infilato dal contropiede di questo Valcanzria 2010, agile, salino e rinfrescante come forse non gli era mai accaduto (per non parlare del Carrjanti 2005, che potrebbe valere a Salvo Foti la cittadinanza onoraria di Chiaramonte); 2. ti immagini una Locanda dove mangiare un boccone al volo, invece in cucina c'è uno chef di quelli bravi, accogliente, preparato, simpatico: si chiama Carmelo Floridia e la sua scaloppa di scorfano steccato con pancetta di maiale nero, su crema di finocchi e vongole, da sola vale il viaggio; 3. ti ricordi di un Cerasuolo poco convincente (e di un enologo poco convinto), ritrovi un 2010 dal frutto croccante, un sorso via l'altro, dove la macerazione carbonica dell'uva frappato risveglia le parentele coi migliori cru di Beaujolais (Morgon, Fleurie, Moulin à Vent); 4. ti svelano che il Nerojbleo ha superato quota centomila bottiglie, come quelle richieste in curriculum al rat pack (sic!) del cernillesco Doctor Wine, ma sei spiazzato da un nero d'Avola tutt'altro che seriale e scorrevole, anzi polposo, sapido e complesso. Come si direbbe a Roma: hai visto, invece! (Tel. 0932.921654).

MAGGIO VINI

RAPPATU 2010	81 B
CERASUOLO DI VITTORIA VIGNA DI PETTINEO 2007	83 C
PASSORO 2003	84 E

Il sopralluogo nell'azienda di Massimo Maggio durante l'ultima edizione di **Sicilia en Primeur** mi ha confermato una sensazione di compattezza: vini lineari a prezzi competitivi, e un potenziale di selezione che il Cerasuolo Vigna di Pettineo, piantato come è sulle terre rosse di uno dei migliori cru della denominazione, deve ancora esplorare a fondo. Ma Maggio è uomo del fare, e qui il lavoro si concentra nel vigneto, in conversione al biologico: i margini di crescita sembrano dunque ancora piuttosto ampi. (Tel. 0932.984771).

MANENTI

- CERASUOLO DI VITTORIA 2010 **84 C**
- NERO D'AVOLA 2008 **83 C**

Un vecchio vigneto ad alberello sulle terre rosse della contrada Bastonaca alimenta il progetto vinicolo dell'ingegner Guglielmo Manenti. A giudicare dai vini degustati in questi anni, nonché dal Cerasuolo 2010 assaggiato à la volée durante il Vinitaly, si tratta di un progetto serio e convincente, che sta raggiungendo una sua focalizzazione stilistico-espressiva; e dove il carattere floreale dei profumi e la succosità dell'ottima materia prima convivono con una certa alcolicità, senza però rinunciare a un effetto naturale nello sviluppo al palato. (Tel. 347.7579831).

PAOLO CALI'

- OSA! 2010 **81 C**
- VITTORIA FRAPPATO
MANDRAGOLA 2010 **82 C**
- CERASUOLO DI VITTORIA
CLASSICO MANENE 2008 **83 C**
- VITTORIA NERO D'AVOLA
VIOLETTA 2007 **81 C**

Tra i farmacisti innamorati del vino l'esigenza di produrre etichette che ambiscono all'eccellenza sembra particolarmente sentita. Così in Nicola Manfredi, bianchista schivo e intransigente del Collio goriziano; e così pure in Paolo Cotroneo, già da anni produttore di riferimento per il vino beneventano di qualità. Paolo Cali da Vittoria pare orientato a sintonizzarsi su frequenze analoghe: dal 2008 ha scelto di affidarsi alla consulenza rigorosa della Enosis di Donato Lanati e nel 2009 ha declassato l'intera produzione, preferendo non avventurarsi a imbottigliare un'annata non ritenuta all'altezza. Gli assaggi all'ultimo Vinitaly raccontano di una qualità molto omogenea, con speciale riferimento al Frappato, di cui Cali propone interpretazioni aggraziate, fresche e originali, in attesa di condurre in porto gli esperimenti legati alla spumantizzazione. (Tel. 0932.510082).

PLANETA

- CERASUOLO DI VITTORIA 2010 **86 C**
- CERASUOLO DI VITTORIA
CLASSICO DORILLI 2009 **83 C**
- Una vendemmia complicata come la

2009 guasta un po' la festa all'esordiente Dorilli, neonato Cerasuolo di casa Planeta. Ma basta assaggiare la versione "base" 2010 per capire che è solo un problema di annate, e chi conosce la serietà di questa azienda ha gioco facile nel predire alla nuova etichetta (che prende il nome della bella tenuta nell'agro di Vittoria, sosta tra le più accoglienti nel mio tour del Cerasuolo di inizio Marzo) un posto in pianta stabile tra le più convincenti selezioni della tipologia. Come è giusto che sia, vista la sfilza di Cerasuolo succosi e speziati che i Planeta hanno sfornato nel decennio appena trascorso, focalizzando un modello gustativo di vitale originalità espressiva, in cui la fragola incontra il pepe, il geranio richiama il tabacco, a tutto vantaggio di una beva dinamica e coinvolgente. (Tel. 091.327965).

TERRE DI GIURFO

- SULICCENTI INSOLIA 2010 **82 B**
- BELSITO FRAPPATO 2010 **84 B**
- RONNA SYRAH 2010 **84 C**
- KUDYAH NERO D'AVOLA 2010 **81 B**
- CER. DI VITTORIA MASKARIA 2008 **86 B**
- CER. DI VITTORIA MASKARIA 2007 **88 B**
- UNIKU FRAPPATO DOLCE 2010 **80 E**

Esteso per circa trentacinque ettari, il vigneto della famiglia Alessi vanta un'esposizione invidiabile, al confine tra le province di Catania e Ragusa, a un'altitudine di oltre 500 metri. Con la consulenza del bravo Peppe Romano e soprattutto con l'arrivo del giovane Achille, che ha affiancato negli anni scorsi il padre Guglielmo, l'azienda ha compiuto apprezzabili progressi sul terreno della qualità, e può oggi contare su una batteria di etichette fin troppo ampia, ma compatta nello stile e definita nella personalità. Il Cerasuolo di Vittoria Maskaria si conferma il vino più convincente, specie nella versione in acciaio. E se l'annata 2007, dal suadente amalgama dolce/sapido, colpiva per il piglio naturale e slanciato, questo 2008 ne ripropone l'energia, in attesa che l'affinamento in bottiglia propizi un più coinvolgente gioco di rimandi e di sfumature. (Tel. 0932.967456).

VALLE DELL'ACATE

- ZAGRA 2010 **86 B**
- BIDIS 2008 **81 C**

- VITTORIA FRAPPATO 2010 **84 B**
- CERASUOLO DI VITTORIA
CLASSICO 2008 **85 C**
- IL MORO NERO D'AVOLA 2008 **84 C**
- RUSCIANO SYRAH 2007 **83 C**

Nelle mie ultime visite in cantina, sono stato coinvolto da Gaetana Iacono e Francesco Ferreri nelle degustazioni verticali di due diverse etichette aziendali: Bidis e Cerasuolo. È stata un'esperienza molto utile a inquadrare anche retrospettivamente il percorso di quella che sembra oggi una delle aziende più solide dell'intero comparto del Cerasuolo, con oltre cento ettari di vigneti di proprietà in contrada Bidini e un ventaglio di etichette presenti ormai sui mercati di tutto il mondo. Dagli assaggi delle ultime annate in commercio esce una sorprendente prova di caratteri del bianco Zagra, grillo con un saldo di inzolia, dalla rinfrescante verve sapida; ma è l'intera gamma a mandare rassicuranti segnali di salute, capace di coniugare più efficacemente del solito numeri impegnativi (tra Frappato, Nero d'Avola e Cerasuolo siamo intorno a quota 250 mila bottiglie) con una apprezzabile fedeltà alle rispettive tipologie. (Tel. 0932.874166).

PACHINO E VAL DI NOTO

Se da Vittoria ci spostiamo verso sud-est, superando gli abitati di Comiso, Ragusa e Modica in direzione della punta meridionale dell'isola (Capo Passero), la SS 115 ci conduce a Ispica e ci immette nel cuore dei vigneti della Val di Noto. Qui il nero d'Avola diventa protagonista assoluto e il comprensorio di Pachino rivendica il suo storico primato nella produzione di rossi dal carattere intensamente mediterraneo, generosi nel grado alcolico ma anche prodighi di sfumature e succosità. Una prima inquadratura del territorio evidenzia anche qui una sorta di triangolo ideale, che ha in Ispica il suo vertice occidentale e come lato est l'ultimo tratto della costa jonica sotto Siracusa, cioè il litorale compreso tra Avola e Pachino. È proprio intorno a Pachino che si dislocano le contrade viticole di più consolidata reputazione: Bufaleffi con le sue matrici vulcaniche; San Lorenzo e

Sichilli sulla costa tra Marzamemi e l'oasi di Vendicari, a pochi metri dal mare, dove la trama dei suoli sabbiosi si fa più che mai sottile; Maccari, Baroni e Buoni vini nell'immediato entroterra, su terreni calcarei, leggeri e chiari, di un biancore talora abbacinante; e altre ancora in cerca di un'etichetta che ne consacri l'indubbia vocazione. Questa matrice calcarea, combinata alle tessiture particolarmente fini, ha imposto le vigne di Pachino come l'habitat ideale del miglior nero d'Avola, che si traduce qui in rossi insieme selvatici e sfumati, di sanguigna fragranza succosa, dove il registro espressivo della macchia mediterranea è spesso impreziosito da un'originale timbrica iodata.

A ben guardare, però, non sempre questo potenziale di complessità è stato adeguatamente compreso e valorizzato. Poco compreso dalla critica che, salvo rare eccezioni, ha preso più di una cantonata nel preferire la muscolarità del nero d'Avola "occidentali", di più rassicurante dolcezza speziata e più vistosa energia fruttata; e poco valorizzato dal legislatore, che ne ha affidato le sorti a una denominazione di scarso appeal e forza comunicativa come la Doc Eloro (1994). Non a caso, seguendo un percorso comune a tante altre realtà del vino italiano, anche qui i produttori hanno guardato con una certa ambivalenza alle risorse della Doc, finendo spesso per ripiegare sulla più generica Igt Sicilia, anche nel caso di alcune delle etichette di maggior radicamento territoriale (leggi ad esempio i cru di Guffi, o il Terra delle Sirene di Zenner).

Forse è presto per valutare se la recente istituzione della denominazione di origine Noto (entrata in vigore nel 2008), che pure ha offerto un efficace inquadramento ai pregevoli Moscato prodotti da queste parti, riuscirà a garantire un diverso coinvolgimento e una tutela più incisiva anche ai rossi; ma una prima lettura del disciplinare di produzione mi lascia il sospetto che ancora una volta le buone intenzioni di partenza siano state poi in parte tradite dalle consuete istanze di compromesso, specie nelle indicazioni relative alle rese, o ai vitigni (tanto per fare un esempio, nella la tipologia Noto Nero d'Avola è ammesso fino a un 15 % di altre uve!). Vorrei sbagliarmi, ma staremo a vedere.

BAGLIO DI PIANETTO

NERO D'AVOLA Y 2009	83 B
SYRAH Y 2009	82 B
CEMBALI 2006	81 E
MOSCATO DI NOTO RA'IS 2008	85 D

Forse è ancora presto per valutare se la consulenza del giovane e brillante Marco Bernabei saprà propiziare quel guizzo di personalità di cui i vini dell'azienda di Paolo Marzotto sembrano avere così bisogno. Una cosa è certa, però: e cioè che l'esigenza insopprimibile di un maggiore radicamento territoriale, più ancora che con il repertorio di vitigni internazionali piantati a Piana degli Albanesi, dovrà fare i conti con il prezioso patrimonio viticolo della contrada Baroni, nel nucleo aziendale di Pachino, centrato sul nero d'Avola. Un nero d'Avola che nella sua versione "de luxe" (Cembali) resta tuttavia ancora imbrigliato dalle logiche della confezione, ed esprime solo parzialmente quel bonus di complessità sapida e di sfumature che è lecito aspettarsi dalle migliori selezioni di queste contrade. Più convincente la nuova linea "y" (sta per young), meno prevedibile nel corredo aromatico e dalla silhouette più snella. (Tel. 091.8570002).

BENANTI

IL MUSICO 2009	85 D
IL DRAPPO 2008	85 D
MAJORA 2007	80 E

Tra le molte (troppe?) etichette di casa Benanti, ho sempre preferito i vini etnei. E con buona pace di Parker e di altri illustri colleghi, confesso che gli assaggi più recenti dei rossi ricavati dai vigneti alle porte di Pachino, in contrada Morsentini, tendono a rafforzarmi in questo orientamento. In particolare, Majora è un vino che non ho mai capito: per me più un aggregato che un organismo, dove le quote di tannat e petit verdot sono l'esempio di quanto difficile possa talvolta risultare l'integrazione anche per dei "migranti comunitari". Scuro, materico, estrattivo, Il Drappo è un Nero d'Avola come piace (o piaceva?) agli americani, coi suoi ricordi di cacao e liquirizia, tutto giocato sulla densità interna. Mi si dice: serve tempo. Eppure le annate recensite non sono quelle di una degustazione en primeur! Il Musico sceglie per contro un registro espressivo ben più comunicativo

e immediato, con note floreali e agrumate, rinfrescanti e spensierate: non proprio quello che ti aspetti da un vino che in etichetta si vuole passito, ma almeno un arrangiamento decisamente più orecchiabile. (Tel. 095.7807206).

CURTO

POIANO 2010	78 B
ELORO ROSATO EOS 2010	80 B
ELORO NERO D'AVOLA 2008	82 B
ELORO NERO D'AVOLA FONTANELLE 2007	89 D

Non è la prima volta che il Fontanelle sfodera la nobile selvatichezza del miglior Nero d'Avola, e credo che non sarà l'ultima. E passatemi l'ossimoro, ché non è facile definire altrimenti il profilo di un rosso solido e insieme sfumato, capace di coniugare il tatto vellutato dell'attacco di bocca con un'accelerazione al palato energica e reattiva, i tannini maturi e civilizzati con la grinta sapida di un finale quasi salmastro. Più semplici gli equilibri delle altre etichette, tutte però ancorate all'espressione di un preciso carattere territoriale. Sarà per questo che si vendono così bene in Borgogna? (Tel. 0932.950161).

FELICE MODICA

ELORO NERO D'AVOLA FILINONA 2007	80 B
ELORO NERO D'AVOLA ARA 2006	82 C
DOLCENERO	88 D

Non ha annata il Dolcenero di Felice e Alessandro Modica: per le ottuse regole imposte dal legislatore non può indicare né il millesimo (ma quello in commercio è il 2007) né tanto meno l'uva, cioè il nero d'Avola qui nella sua versione dolce di riferimento. Peccato se ne producano soltanto tremila bottigliette, perché questo passito denso e viscoso, dai profumi di tabacco e amarene sotto spirito, ha l'originalità espressiva dei migliori Recioto. Originalità che fa invece un po' difetto al resto della gamma aziendale, dove il nero d'Avola di contrada Bufaleffi non ha ancora trovato interpretazioni capaci di valorizzarne a pieno la personalità. A margine della produzione vinicola, i Modica si segnalano anche per uno straordinario olio extravergine (Dop Monti Iblei, sottozona Val Tellaro, cultivar Moresca e Verdesse). (Tel. 0932.573576).

FEUDO MACCARI

GRILLO 2010	79 B
ROSÉ 2010	80 B
NERO D'AVOLA 2009	83 B
SAIA 2008	85 D
MAHÂRIS 2008	82 E

Antonio Moretti e sua figlia Monica dell'aretina Tenuta Sette Ponti hanno affidato a Carlo Ferrini e Gioia Cresti l'incarico di confezionare il progetto enologico della succursale siciliana realizzata tra Pachino e Noto. E i vini riflettono il protocollo già collaudato: colori carichi, trame impenetrabili, frutto esuberante, tannini levigati, note dolci del rovere. Una grammatica da super-tuscan che va un po' a sovrapporsi alla voce dei terroir di Maccari e Bufaleffi e fa assomigliare questo nero d'Avola piuttosto a certe appariscenti versioni della Sicilia occidentale (leggi Cusumano, Firriato, Morgante, ma l'elenco sarebbe lungo) che non al modello gustativo dei migliori cru di Pachino. Ambizioso e dimostrativo, Mahâris è un blend con cabernet e syrah che sacrifica il gusto per il dettaglio sull'altare della forza estrattiva; più centrato l'amalgama di Saia, che coniuga solidità e sapidità in un taglio di buona stoffa (che il Falco definirebbe "sartoriale"); di immediata ma un po' prevedibile piacevolezza il profilo tecnico delle etichette della linea "base". (Tel. 0931.596894).

GULFI

NEROBARONJ 2007	85 D
NEROMACCARJ 2007	84 E
NEROBUFALEFFJ 2006	93 E
NEROSANLORÉ 2006	94 E

In attesa che il progetto etneo del rosso Reseca vada a regime, resto convinto che i vini più affascinanti di Gulfi siano quelli di Pachino (vale a dire l'esatto contrario di quanto accade nel caso di Benanti, vedi sopra). Merito in primis di Vito Catania, che ha investito in tempi non sospetti nei vecchi alberelli di nero d'Avola dislocati nelle contrade più vocate; ma merito certo anche di Salvo Foti, che di quelle vigne ha propiziato l'acquisto, trasferendo poi e valorizzando con talento nello stile dei diversi vini le distinte fisionomie territoriali. Dei quattro cru di Pachino che Gulfi ha fatto conoscere in questi anni, mi fa piacere verificare come la gerarchia interna che io ho sempre difeso venga

ora resa esplicita anche dall'azienda, con piccoli ritocchi a scalare nei prezzi e tempi di uscita differiti. Ecco perciò il nero d'Avola di Baroni smalzato nel dosaggio del rovere e invitante nelle sue note di amarena, dalla bocca ben levigata ma sempre piuttosto prevedibile nell'amalgama; il nero di Maccari più succoso e reattivo, ma stavolta un po' in debito di dettagli; e finalmente da Bufaleffi e da San Lorenzo i due rossi di maggiore complessità: più sottile il secondo, cui la vigna in riva al mare propizia un affascinante chiaroscuro di toni iodati e un finale irraggiante, lungo, bellissimo; più selvatico il primo, dai coinvolgenti sentori di capperi e di macchia mediterranea e dalla bocca succosa, vivida, capace di coniugare precisione, ritmo e uno sviluppo di impressionante naturalezza. Due fuoriclasse. (Tel. 0932.921654).

MARABINO

ÈUREKA 2010	85 B
NOTO NERO D'AVOLA	
DON PASQUALE 2010	86 C
NOTO NERO D'AVOLA 2009	83 B
ELORO NERO D'AVOLA	
ARCHIMEDE RISERVA 2008	83 D
MOSCATO DI NOTO	
MOSCATO DELLA TORRE 2010	89 E

Pierpaolo Messina è un giovane imprenditore entusiasta e determinato: coordinando il lavoro dell'enologo Salvatore Marino e dell'agronomo Luca Gentile sta traghettando la sua azienda (quasi 30 ettari di vigneti nella campagna di Pachino) verso un approdo graduale e consapevole alla biodinamica. E i vini segnalano un crescendo di personalità, che ho percepito in modo più netto e convincente con gli assaggi della vendemmia 2010: dinamico, reattivo e innervato da una rinfrescante corrente salina, Eureka è uno chardonnay anomalo rispetto agli standard siciliani, indifferente alle lusinghe di quei riflessi tropicaleggianti del frutto che sono ormai appannaggio del modernariato enologico; il Nero d'Avola Don Pasquale ha un bonus di energia propulsiva e si propone come una sorta di etichetta/laboratorio per le vinificazioni in assenza di solforosa, lieviti e filtrazioni; Archimede è l'unica Riserva della Doc Eoro: proviene per intero da una vigna ad alberello di circa quarant'anni ed è vinificato in botti da 60 hl, ma non ha ancora trovato a mio giudizio

quel guizzo di personalità necessaria a dialogare con le migliori riuscite del suo territorio; personalità che invece non fa difetto al Moscato della Torre, che avvolge in una suadente coltre di polpa fruttata un caleidoscopio di suggestioni floreali e speziate. (Tel. 335.5284101).

PLANETA

NOTO NERO D'AVOLA	
SANTA CECILIA 2008	86 D
MOSCATO DI NOTO PASSITO 2009	88 D

Buonivini è una contrada di rinomata vocazione (nomen omen) dove la famiglia Planeta ha insediato da oltre un decennio un nucleo vitato di 50 ettari centrato sul nero d'Avola, e una cantina completamente interrata, il cui pregevole design è al servizio del basso impatto ambientale. Il rosso che prende forma dalle sabbie chiare e sottili di questi vigneti a spalliera è un nero d'Avola in purezza, concentrato ma non caricaturale, solido ma non monolitico, potente ma non dimostrativo. Certo, il vigneto è ancora giovane, la confezione tiene conto delle esigenze dei tanti mercati in cui l'azienda è impegnata e il carattere del vino, particolarmente lento ad aprirsi, può apparire talvolta riluttante a esprimere le sfumature gustative e la tensione sapida dei migliori cru di Pachino. Ma è un rosso che va atteso e la qualità del progetto lascia ben sperare. Subito a fuoco invece la fisionomia del Moscato di Noto, intrigante nelle note di melone, fiori gialli e cereali: il profilo dolce/non-dolce sulle prime può far pensare a un Ramandolo, ma la persistenza del sapore ha un calore tutto mediterraneo. (Tel. 091.327965).

PUPILLO

MOSCATO DI SIRACUSA	
POLLIO 2009	82 D
MOSCATO DI SIRACUSA	
SOLACIUM 2009	85 D
CYANE 2009	83 C

La grazia floreale del Moscato di Siracusa ha trovato già da tempo nell'azienda della famiglia Pupillo l'interprete di riferimento. Moscato fresco e invitante nella versione secca Cyane, sottile e contrastato, perfetto come aperitivo; ma non meno centrato nei rimandi di tè alla pesca del dolce Solacium, o nel chiaroscuro di grano e albicocca del semisecco Pollio. E se i rossi sono

ancora in cerca di una più convincente focalizzazione, appare per contro incoraggiante il lavoro sulle bollicine da uva moscato, declinate qui in un Brut rifermentato in bottiglia la cui prima sboccatura è prevista per Gennaio: in attesa di capire se la nuova etichetta sarà o meno un Moscato di Siracusa, prendiamo nota. (Tel. 0931.494029).

RIOFAVARA

- MARZAIOLO 2010 **85 B**
- SAN BASILIO 2008 **87 B**
- ELORO NERO D'AVOLA SPACCAFORNO 2008 **89 C**
- ELORO N. D'AVOLA SCIAVÈ 2007 **89 D**
- M. DI NOTO NOTISSIMO 2009 **88 C**

I 16 ettari di vigneti dell'azienda di Massimo Padova sono distribuiti su sei diversi appezzamenti, formati per lo più da vecchi alberelli dislocati tra le contrade San Basilio, Sichilli e Buonivini. Nell'ultima tornata di assaggi il livello medio dei vini mi è parso notevolmente cresciuto, forte di un simultaneo progresso tanto nella definizione stilistica quanto nel radicamento territoriale. Dalle vigne di inzolia e grecanico in contrada Marza, il Marzaiolo ricava un carattere comunicativo e polposo che fa pensare ai migliori Alastro di Planeta; San Basilio è un nero d'Avola dal frutto maturo, marezzato da note salmastre, dove i ricordi di oliva, confettura di prugne, elicriso, compongono un quadro aromatico di mediterranea intensità, che esalta l'apporto di piccole quantità di uve locali; la versione 2008 di Spaccaforno uscirà in commercio solo dopo l'estate, ma si conferma già da ora come l'etichetta dal rapporto qualità/prezzo più centrato (in enoteca poco sopra i 10 euro); in omaggio a nonno Saverio, Sciaivè è un rosso vinificato senza lieviti né filtrazioni e affinato in barrique: levigato e alcolico, con l'aerazione esprime un crescendo di dettagli e sfumature; infine Notissimo è un Moscato di Noto particolarmente funzionale agli abbinamenti con la pasticceria dolce/salata, disciplina in cui questo territorio annovera un maestro del calibro di Corrado Assenza (Caffè Sicilia a Noto). (Tel. 0932.959839).

RUDINI'

- NERO D'AVOLA 2009 **77 A**
- ELORO N. D'AVOLA PACHINO 2008 **80 B**

- ELORO NERO D'AVOLA PACHINO SARO 2008 **84 C**
- MOSCATO DI NOTO PASSITO SCARAMAZZO 2010 **83 D**

Saro Di Pietro è uno dei decani del vino di Pachino, e la sua è un'azienda dai numeri impegnativi: 15 mila ettolitri di produzione, divisi tra un'importante quota di vino sfuso e quasi 700 mila bottiglie sui mercati di tutto il mondo. Il nucleo vitato di proprietà è a Buonivini, tra le tenute dei Planeta e dei Marzotto (Baglio di Pianetto): da questi alberelli viene prodotta l'etichetta più convincente, che porta il nome del titolare e traduce il carattere sapido del miglior nero d'Avola in uno sviluppo al palato dall'andamento rilassato e dall'effetto naturale. (Tel. 0931.595333).

SAVINO

- NERO SICILLI 2009 **92 E**

Prendete il fascino irresistibile di una piccola vigna di vecchi alberelli di nero d'Avola affacciata sul mare di Vendicari, oasi naturale tra Noto e Pachino, dove sostano i fenicotteri; aggiungete i potenti mezzi di un ex generale di corpo d'armata, nostalgico della sua terra natale (Vittorio Savino: uno che a giudicare dal cognome il vino ce l'ha dentro); condite con la sensibilità di un enologo di talento come Salvo Foti: shakerate il tutto e lasciatevelo versare da un mago del wine marketing come Massimo Ruffino (www.quincunx.it). Poteva uscire un vero pastrocchio, e invece è saltato fuori questo Nero Sichilli, piccolo capolavoro di armonia e naturalezza, un Nero d'Avola tra i più buoni che io abbia mai bevuto. Floreale, elegante, tutto in sottrazione, ha la grinta salmastra di certi Nerosanlorè di Gulfi e una succosità inarginabile. Unico problema: ce n'è pochissimo (neanche mille bottiglie). Fatevi sotto. (Tel. 393.1898430).

TENUTA DI FÈSSINA

- ERO 2009 **84 C**

Tra le contrade di Pachino, Bommsicuro non ha la notorietà di Buonivini, ma a Federico Curtaz e Silvia Maestrelli la piccola vigna di Ero è piaciuta subito lo stesso. E a me è piaciuto subito lo stile del loro Nero d'Avola, profumato di rosa e lampone, vibrante di freschezza

acida, innervato di screziature salmastre. La lieve granulosità carbonica si riassorbe rapidamente nel bicchiere, ma la grinta floreale resta a dare sapore e tonicità anche a un'annata minore come la 2009. (Tel. 095.7807206).

ZENNER

- TERRA DELLE SIRENE 2008 **92 D**
- GOCCIA ROSSA 2008 **82 C**

Si fa presto a dire tradizione. Uno dei rossi più tradizionali prodotti a Pachino, capace di tenere vivo il riferimento al Nero d'Avola di più autentica matrice territoriale, è quello di un giovane vignaiolo di origini vietnamite, figlio adottivo di una coppia di tedeschi trapiantati in Sicilia, nonché sposo di una ragazza ucraina, che di recente lo ha reso padre. Il suo nome è Dô Zenner, una specie di Dersu Uzala della Val di Noto, dove coltiva tre ettari di vigneto in contrada Bufaleffi, con un approccio personale alla biodinamica (cioè critico verso le implicazioni astratte e teosofiche). Nel 2005 Dô ha interrotto una lunga collaborazione con Salvo Foti e si appoggia ora per la vinificazione alla cantina di Massimo Padova (Riofavara): pressature soffici, passaggi in cemento e acciaio, il Terra delle Sirene propone una sintesi quasi lirica di terra e di erbe, e nelle annate giuste ci riconcilia col Nero d'Avola. Il 2008 pare una di quelle, profumata di fiori secchi e di cenere da camino spento, dalla bocca salina e succosa, intensa quasi quanto lo splendido 2006, più viscerale ed evoluto. (Tel. 0931.870005).

ZISOLA

- ZISOLA 2008 **86 D**
- NOTO ROSSO DOPPIOZETA 2008 **82 F**

La dépendance siciliana dei Mazzei del chiantigiano Castello di Fonterutoli è una tenuta di 50 ettari nella campagna di Noto. Produce due rossi moderni nel taglio, carichi nel colore e generosi nel dosaggio del rovere, dove il nero d'Avola si esprime nel suo profilo più dolce e suadente, fruttato e flatteur; nella versione in purezza, tuttavia, il vino conserva un suo perché di sapidità e una dinamica gustativa più convincente rispetto al Doppiozeta, dove il nero d'Avola, combinato al syrah e a un saldo di cabernet franc, fa perdere presto le sue tracce. (Tel. 0577.73571).

**MOSCATO D'ASTI 2010:
SCREMATURE**

ANNATA TRA LE PIÙ SOLIDE DEGLI ULTIMI TEMPI, IL 2010 SI CARATTERIZZA SPESSO PER UN'ACIDITÀ DECISA, SE NON ADDIRITTURA SFERZANTE, CHE NON AGEVOLA LA BEVA. PER CONTRO, I VINI PIÙ RIUSCITI NON LASCIANO DUBBI: SONO DA ACQUISTARE.

PAOLO SARACCO
PIEMONTE MOSCATO
MOSCATO D'AUTUNNO 2010 **93 C**

Un Moscato d'Autunno con il turbo quello che ci propone il primo imbottigliamento dell'anno: perlage finissimo, cremosità profonda, profumi discreti quanto raffinati e una struttura che nemmeno la temperatura riesce a scalfire. Appagante. (Tel. 0141.855113).

G. D. VAJRA
MOSCATO D'ASTI 2010 **91 C**

Quasi austero rispetto ai suoi standard, con la cremosità che fatica a prendere corpo e a sviluppare il lato più seducente e consolatorio del vino. Purezza, spessore, profondità e carattere sono però ad altissimi livelli e garantiranno una lunga estate piena di soddisfazioni. (Tel. 0173.56257).

CAUDRINA
MOSCATO D'ASTI LA GALEISA 2010 **90 C**

Rispetto alla Caudrina (buona ma qui non recensita) ha il vantaggio di un imbottigliamento più recente, e questo ne fa apprezzare il lato più puro ed espressivo del varietale. Bocca non grassa come altre volte, però precisa, metodica ed efficace. Finale quasi leggiadro. (Tel. 0141.855126).

IL FALCHETTO
MOSCATO D'ASTI CIOMBI 2010 **90 B**
MOSCATO D'ASTI
TENUTA DEL FANT 2010 **90 B**

Doppia prova superlativa per la famiglia Forno, con due vini di cristallina purezza eppure tanto diversi tra loro. Più acido e incisivo il Ciombi (in pieno stile 2010), più conciliante e pacioso invece il Tenuta del Fant che conserva comunque brio e vitalità da vendere. (Tel. 0141.840344).

PAOLO SARACCO
MOSCATO D'ASTI 2010 **90 B**
Tra l'imbottigliamento di aprile e quello

di marzo non c'è un abisso, ma quanto basta per passare da una bella prestazione a un risultato di prestigio. Grande beva, grande classe, perfetto negli equilibri, compatto nella sostanza e incisivo quel tanto che basta per far emergere tutto lo stile Saracco. (Tel. 0141.855113).

CASCINA CARRETTA
MARIA LUIGINA NEGRO
MOSCATO D'ASTI 2010 **89+ B**

Conferma e addirittura migliora il risultato dello scorso anno con una prestazione che riesce a conciliare purezza espressiva e rotondità di sensazioni. Un vino dunque meno incisivo di altri, ma capace di un allungo sicuro e persistente anche alle temperature più elevate. (Tel. 0141.877404).

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
MOSCATO D'ASTI 2010 **89+ C**

Altro vino quieto e cremoso, come del resto è nel dna di questa etichetta. Volume generoso ma mai eccessivo, frutto perfettamente definito e una spontaneità di beva che ha pochi eguali. Per contro, il finale non trova invece la profondità delle annate migliori (ma è davvero poca cosa). (Tel. 0173.613138).

BORGO MARAGLIANO
MOSCATO D'ASTI
LA GALIERA 2010 **89 B**

Ha un tocco di erbe che altri non hanno e una struttura soffice e conciliante che non rinuncia al lato più vivo e nervoso del millesimo. Un vino dunque agile, preciso e di beva sicura che come il precedente avrebbe voluto solo un tocco in più di profondità. (Tel. 0144.87132).

BERA
MOSCATO D'ASTI
SU REIMOND 2010 **88+ B**

Un Su Reimond di grinta davvero insolita, tirato come una corda di violino da un'acidità viva e pressante e per sua fortuna compensata da una vena di zuccheri adeguata e da una carbonica parecchio fine nella grana. Varietale ben definito. (Tel. 0173.280017).

CA' D'GAL
MOSCATO D'ASTI LUMINE 2010 **88 C**
Meno propenso di altri al dialogo, vuoi per una fase aromatica ancora

da sviluppare vuoi per una struttura acida piuttosto selettiva che non trova completo bilanciamento negli zuccheri. Bene in compenso la densità e la purezza che aiutano lo sviluppo e la persistenza. (Tel. 0141.847103).

COLLEPEITINO
MOSCATO D'ASTI ARMAGNÒ 2010 **88 B**

Tra i vini selezionati è il più "pastoso" e maturo, senza con questo sacrificare i fondamentali di freschezza e di precisione che si richiedono alla tipologia. Bene dunque la beva e bene anche la sensibilità della mano. Una conferma. (Tel. 340.3324453).

LA MORANDINA
MOSCATO D'ASTI 2010 **88 B**

Un Moscato davvero "limonoso" che ricorda (non strabuzzate gli occhi) quei ghiaccioli con il bastoncino di liquirizia che si mangiano al mare d'estate (non stiamo a dire la marca, visto che Enogea non accetta reclame). Acidità dunque incisiva, carbonica un po' granulosa e approccio tutt'altro che facile. E nonostante ciò convincente e di un suo fascino. (Tel. 0141.855261).

ELIO PERRONE
MOSCATO D'ASTI SOURGAL 2010 **88 B**

Altro vino di spiccata nervatura acida che appare forse ancora più evidente per via della minore densità rispetto ad altri concorrenti. Precisa ed espressiva in compenso la nota varietale, con un tocco di salvia ben dosato (cosa non facile) e una persistenza che non ammette incertezze. (Tel. 0141.855803).

ASTI SPUMANTE

CAUDRINA
ASTI LA SELVATICA N.M.
(L 4 MARZO 2011) **90 C**

Una spanna sopra il resto degli Asti in degustazione (per la verità non molti), anche se non così completo e profondo come nell'edizione dello scorso anno (specie nel finale). Purezza in compenso mai in discussione e sviluppo come sempre diffuso, agile, sfumato e trasparente. Bevuto a canna dopo un bel giro in bicicletta è roba da carrettieri, ma in compenso è una vera delizia (giuro che l'ho fatto!) (Tel. 0141.855126).