



# Doctor Wine®

by Daniele Cernilli

## Sicilia, la nuova frontiera

Come ha dimostrato l'ultimo Sicilia en Primeur, la Sicilia continua ad essere una regione in grande fermento, i vini in costante crescita qualitativa, il rapporto qualità/prezzo molto favorevole.

**Sicilia en primeur** è da sempre una bellissima manifestazione. Permette di vivere i territori siciliani grazie ai tour organizzati e poi di avere il quadro d'insieme grazie agli assaggi di oltre 400 vini nei giorni finali della manifestazione.

L'edizione 2022, svoltasi nella meravigliosa **Erice**, non ha tradito le attese. Presso il Centro di cultura scientifica E. Majorana, "degradato" a sede di degustazioni e ad ospitare "umili intelletti" rispetto ai soliti Premi Nobel e dintorni, si sono svolte le riunioni istituzionali tra la bellezza dell'equazione di Dirac e la bellissima terrazza vista mare.

Dopo cinque giorni di degustazioni cosa rimane? Rimangono tante sensazioni positive; **la Sicilia continua ad essere una regione in grande fermento, i vini in costante crescita qualitativa, il rapporto valore/prezzo molto favorevole**, insomma un vero eden per l'appassionato e per chi non insegue solo le realtà consolidate.

Quello che colpisce è come le nuove idee tecniche impattino sui vini più classici, ne diano una interpretazione nuova e avvincente che permette una **grande rivalutazione degli areali di produzione**. Si riesce a carpirne l'anima che è molto differente dal percepito organolettico, spesso ancorato a un'idea di Sicilia che ormai, grazie a Dio non esiste più. Le quattro rivoluzioni del vino siciliano negli ultimi trent'anni sono una realtà consolidata e bellissima che ha portato a un livello qualitativo incredibile con **una chiara zonazione viticola che altro non è che quella degli avi ma eseguita tanto meglio**.

Il giro che ho fatto nel profondo sud siciliano ha confermato che il **Frappato** è un vitigno meraviglioso, molto sensibile al terreno di coltivazione, esile e profumatissimo sulle sabbie, più austero e più denso con terreni calcarei sciolti e antichi. Ottima anche le potenzialità del **Cerasuolo di Vittoria**, unica Docg siciliana, frenato solo da un disciplinare troppo concentrato sul Nero d'Avola che spesso affossa il Frappato. Una rivisitazione del disciplinare permettendo una percentuale di Frappato fino al 70% secondo me porterebbe la denominazione ad un maggiore apprezzamento. Sempre nella stessa zona, soprattutto nelle parti alte, abbiamo ottimi risultati per il **Nero d'Avola** e per il **Syrah**, che si dimostra un vitigno estremamente vocato in tutta la Sicilia.

Un'altra zona veramente interessante è la Sicilia Occidentale che con la Doc Monreale e la valle del Belice che talvolta si confondono, ci dona prodotti di grande interesse esprimendosi ad altissimi

livelli sia sul **Catarratto** che sul **Grillo**, senza tralasciare come appena accennato il **Syrah** e al me antipatico **Perricone**. Interessanti anche i vitigni alloctoni, quelli della prima rivoluzione siciliana, che hanno raggiunto una maturità produttiva incredibile smarcandosi dallo stile australiano o della bassa California che gli aveva dato notorietà mondiale. Mi riferisco a dei classici come gli Chardonnay di Tasca e di Planeta (con l'upgrade Didacus) o come il Cabernet San Francesco di Tasca o il Mille e una Notte di Donnafugata.

### **Horus**

#### **Vittoria Frappato Di Sicilia Sole e Terra 2020**

92/100 - € 12

100% Frappato, affina in acciaio sui lieviti. Cerasuolo brillante. Olfatto ampio e intrigante tra floreale rosso, pepe, lampone. Trama gustativa larga, rilassata, molto progressiva ed elegante, il finale è agile e molto persistente.

### **Valle dell'Acate**

#### **Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri 2014**

94/100 - € 55

60% Nero d'Avola, 40% Frappato. Matura in tonneau e botti grandi per 36 mesi. Rubino classico. Profumi intensi su frutto rosso, amarena, poi more e prugne, un tocco di macchia mediterranea e balsamico. Trama fitta, tannino educato, un'ottima progressione succosa e solare che dà un finale intenso, persistente e avvolgente.

### **Zisola**

#### **Sicilia Noto Rosso Doppiozeta 2018**

95/100 - € 32

100% Nero d'Avola. Matura 16 mesi in tonneau 50% nuovi. Rubino compatto. Bouquet intenso tra arancio rosso, sottobosco, gelso e un tocco floreale scuro. Trama gustativa elegante, sapida, con tannini molto controllati e una progressione ampia, armonica, rilassata, senza connotazioni muscolari. Finale succoso, equilibrato e molto persistente. Grande eleganza.

### **Vinding Montecarrubo**

#### **Terre Siciliane Syrah Cuvée Suzanne 2019**

96/100 - € 50

100% Syrah. Matura in barrique 24 mesi. Rubino classico. Olfatto intenso, ampio, con frutto rosso, ciliegia, agrume, una nota fumé di gran classe e una bella spezia. Trama gustativa elegante, saporita, equilibrata, ottimi tannini e una freschezza incredibile. Progressione entusiasmante, mai muscolare, e un finale di rara grazia e persistenza.

### **Alessandro di Camporeale**

#### **Sicilia Syrah M NR L Vigna di Mandranova 2018**

96/100 - € 35

100% Syrah. Matura 14 mesi in tonneau. Rubino intenso. Bouquet nitido, giovanile sul frutto rosso e nero, leggermente affumicato, una vena balsamica e di spezia. Trama fitta, elegante, con tannini ben articolati e una progressione saporita ed equilibrata. Ottimo il finale persistente e deciso.

**Feudo Disisa**  
**Monreale Catarratto Lu Bancu 2021**

96/100 - € 15

100% Catarratto. Affina vari mesi in acciaio sui lieviti. Paglierino scarico dai riflessi verdolini. Olfatto ampio su note di malva, agrume, fiori bianchi e sandalo. Trama gustativa scattante, agile, di grande progressione sapida e verticale. Il finale è ampio, intenso, persistente su note di macchia mediterranea.