



Vino rosso siciliano

Alcamo

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Alcamo DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del vino Alcamo occupa la parte occidentale della Sicilia, dove la tradizione vinicola fu iniziata secoli prima di Cristo dai coloni greci.

La vocazione della zona continuerà poi con i Fenici e i Romani per avere una battuta d'arresto con la dominazione saracena. Dal 1200 in poi, cacciati i Saraceni, la popolazione locale ritroverà sovrani tolleranti nei confronti della produzione del vino e continuerà a vinificare vini locali, soprattutto bianchi, da uve autoctone.

La parte più occidentale, quella ubicata in provincia di Trapani, è caratterizzata da una conformazione geologica composta da spianate molto dolci poste ad altitudini diverse, con idrografia superficiale assente, ma con un'alta permeabilità dei litotipi, rocce ricche di minerali.

La natura del suolo è composta da rocce calcaree, marne e argille marnose.

La geologia dell'isola è molto complessa, ma dal punto di vista viticolo la composizione di terreni morbidi e calcarei, intervallati dalle marne, è essenziale alla buona crescita e maturazione delle uve così come della qualità degli aromi raggiunti.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati nella zona per la produzione del vino di Alcamo sono il Nero d'Avola, il Frappato, il Perricone, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Syrah.

Il Perricone è un vitigno autoctono coltivato su poco più di mille ettari che da vini morbidi a volte chiamati Pignatello



se vinificati monovarietali.

È un uva molto vigorosa, caratterizzata da rese medie e costanti, a buccia spessa, molto scura e pruinosa che fornisce vini di un rubino intenso, alcolici e di buon corpo, dal gusto a volte amarognolo e viene usata nel taglio del rosso di Alcamo per apportare queste qualità.

Il Frappato si vinifica per vini leggeri e fruttati, che ben si tagliano con lo spigoloso Nero d'Avola.

L'Alcamo DOC rosso



La denominazione di origine controllata Alcamo è stata istituita nel 1972 e successivamente modificata nel 1999, e autorizza la produzione di vini rossi e bianchi nella provincia di Trapani e Palermo. I comuni interessati sono Alcamo e in parte il territorio dei comuni di: Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina tutti in provincia di Trapani, e di parte del territorio dei comuni di: Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello, San Giuseppe Jato tutti in provincia di Palermo.

Il Nero d'Avola deve essere presente nell'assemblaggio per almeno il 60% mentre le altre uve a bacca rossa possono concorrere da soli o congiuntamente per il restante 40%.

La densità minima per le uve rosse deve essere di almeno 3000 ceppi per ettaro, con rese imposte di massimo 11 tonnellate per ettaro.

I vini devono avere un grado alcolico minimo di 11,5% vol., ed è consentito l'arricchimento con mosti concentrati.

Le tipologie autorizzate sono oltre al rosso generico, il Novello, il Riserva e i monovarietali dai vitigni Nero d'Avola, Cabernet, Merlot e Syrah purché abbiano almeno l'85% del vitigno indicato in etichetta.

Il Riserva deve subire un invecchiamento di almeno due anni, di cui sei mesi in legno, a decorrere dal 1° dicembre successivo alla vendemmia.

Il rosso generico ha colori rosso rubino più o meno intenso, con profumi fruttati e speziati e palato asciutto e pieno. Si abbina con arrostiti, salumi, formaggi semiduri e primi piatti.

Il Novello assume nei colori riflessi violacei, profumi fruttati e intensi e gusti asciutti, morbidi ed equilibrati. A tavola si accompagna bene a formaggi molli, minestre in brodo, salumi e scaloppine al vino bianco.

Il Rosso Riserva ha colori rubino che tendono al granato nell'invecchiamento e assume profumi vinosi e intensi. Ottimo con formaggi piccanti, lasagne e coniglio al forno.

I monovarietali rispecchiano le caratteristiche del vitigno prevalente.

Il Nero d'Avola è intenso, fruttato e speziato, con colori più scuri.

Il Cabernet Sauvignon è di un rosso rubino intenso, con profumi gradevoli e intensi, il gusto armonico e rotondo.

L'Alcamo Merlot è fruttato, con i gusti tipici del vitigno. Si accompagna a conigli arrosto, gnocchi ai quattro formaggi, pastasciutta e salumi.

Il Syrah ha colori più brillanti e profumi speziati. Ideale per salumi, pasta e fagioli e filetti al pepe verde.

Le aziende

La denominazione è prodotta da numerose piccole aziende locali che vinificano i loro vini per i consumi di tutti i giorni a prezzi molto convenienti.

Il Solcanto Alcamo Rosso Cassarà si abbina bene con primi piatti al sugo e risotti, bolliti misti e formaggi di media stagionatura con prezzi intorno ai sei euro.

Con 150 ettari, la giovane Cantina dei Conti di Modica ha fatto dell'Alcamo Rosso una missione e i risultati, premiati da concorsi di degustazione regionali, non si sono fatti attendere.

Il suo Manfredi 2008 vinificato dal Nero d'Avola e dal Merlot ha conquistato le cinque stelle nella guida del Giornale di Sicilia, e altre dodici etichette attendono conferme da questa passione per i vini di Alcamo.

L'esposizione collinare e il tepore del sole garantiscono risultati molto soddisfacenti alla Cantina Sociale Fiumefreddo, situata proprio nel golfo di Castellammare dove coltiva 3500 ettari sulle colline che dominano lo spettacolare scorcio di mare. I vitigni coltivati col sistema di allevamento a spalliera forniscono vini che diverranno, se opportunamente commercializzati, dei prodotti esclusivi della zona.

Cerasuolo di Vittoria

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Cerasuolo di Vittoria DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola che interessa il Cerasuolo di Vittoria è legata storicamente alla fondazione della città di Vittoria nel 1606 ad opera della nobildonna spagnola Vittoria Colonna Henriquez con l'autorizzazione del Re di Spagna. La duchessa iberica regalò degli appezzamenti di terreno ai coloni in cambio del loro impegno a coltivare l'uva. Da allora il Cerasuolo di Vittoria è stato prodotti con ottimi risultati raggiungendo una buona fama.

L'area attuale riguarda la parte sud orientale della Sicilia, ad esclusione della provincia di Siracusa.

Il tipo di terreno è composta in maggior parte da sabbia e calcare, e il clima è il classico siciliano, con estati lunghe e

calde e inverni miti.

Ricca di tradizione vinicola la Sicilia fu coltivata a vite prima dai greci, che fondarono numerose città nell'Italia meridionale preromana, e successivamente dalla popolazione italica sotto il nuovo dominio di Roma.

Seguì un periodo di regressione nella produzione del vino sotto la dominazione musulmana per poi riprendere vigore con gli spagnoli nel cinquecento.

Da allora la produzione non ha mai conosciuto soste e ora pone l'isola come una splendida realtà di livello ormai internazionale.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per la produzione di questo DOC sono il Nero d'Avola e il Frappato.

Il Nero d'Avola è senza dubbio uno dei migliori vitigni



siciliani e il più conosciuto. È un uva spigolosa se non affinata a dovere, e viene apprezzata per l'apporto di corpo e le potenzialità di invecchiamento nel taglio in assemblaggio. Vinificato come mono vitigno deve subire l'affinamento in botte per poter esprimere il suo potenziale di aromi fini ed eleganti di viola e spezie, frutti rossi con bocca potente e alcolica.. È detto anche Calabrese per indicare una presunta origine in terra di Calabria, ma la tradizione vuole che questo soprannome sia stato utilizzato solo per motivi commerciali.

Il Frappato invece dà vini leggeri e fruttati, che si assemblano bene con lo spigoloso Nero d'Avola.

Possiede una particolarità negativa per la vinificazione; i suoi acini sono troppo ravvicinati tra di loro e questo fa sì che si pressino a vicenda indebolendosi nei confronti della muffa.

Il Cerasuolo di Vittoria DOC



La denominazione di origine controllata e garantita Cerasuolo di Vittoria è l'unico DOCG autorizzato in Sicilia. È di istituzione recente, regolato dal decreto ministeriale del 13 settembre 2005, che autorizza la produzione di vini rossi provenienti dall'assemblaggio del Nero d'Avola con proporzioni dal 50 al 70%, e Frappato per la rimanente percentuale.

Prima del 2005 era comunque riconosciuto come DOC dal 1973.

La zona autorizzata alla produzione comprende i comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiamonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del comune di Ragusa, quelli di Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino in provincia di

Caltanissetta e quelli di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.

Le rese massime autorizzate sono limitate a 7 tonnellate per ettaro, e il vino prodotto deve avere un titolo alcolico di almeno 12,5%.

Sono disciplinate due tipologie di questa denominazione: il **Cerasuolo di Vittoria** e il **Cerasuolo di Vittoria Classico**.

Il primo deve essere affinato per almeno tre mesi in bottiglia e deve essere commercializzato dopo il 1° giugno successivo alla vendemmia, mentre per il secondo il periodo d'affinamento sale a otto mesi con commercializzazione a decorrere dal 31 marzo del secondo anno consecutivo alla vendemmia.

Il rosso generico ha colori che vanno dal rosso ciliegia al violaceo, con odori variabili che tendono comunque al floreale o al fruttato. Al palato risulta secco, pieno e morbido e a tavola si abbina bene con la piccola selvaggina, il capretto al forno, le paste molto elaborate come le lasagne, piatti di verdure e ortaggi, e i formaggi stagionati. Per tutta l'isola si accompagna invece al pescato, sia grasso che bianco con verdure come nella migliore tradizione siciliana.

La tipologia Classica invece assume colori che tendono al granato nell'invecchiamento e si distingue per i suoi aromi tendenti più verso il tabacco, il cuoio, il cioccolato e la prugna secca.

Le aziende

L'azienda Avide, ricca di oltre un secolo di esperienza e passione, vinifica il suo Cerasuolo in un paritario e perfetto assemblaggio fra le due uve. Con colori granato spesso, il naso si apre con al graffite, per poi passare a frutti rossi di ciliegia e lampone che continuano persistenti al palato, anche sapido e lungo. Invecchiato otto mesi in barrique viene consigliato con il cuscus di pesce e verdure.

La giovane azienda Gulfi produce vini intensi e ricchi di personalità su terreni che vanno dal calcareo compatto al vulcanico fino all'argilloso roccioso. Il Cerasuolo prevede il 60% di Nero d'Avola, con colore rubino compatto. Il naso è fruttato e minerale mentre in bocca è fresco e di pronta beva. Riposa solo in acciaio e a tavola incontra il pesce spada al cedro.

In provincia di Ragusa, Valle dell'Acate è posta in un triangolo magico tra Acate, Comiso e Vittoria, dove terreni ricchi di argilla da arenarie calcaree, conferiscono ai vini aromi unici. Il Cerasuolo è prodotto da vinificazioni separate, l'acciaio per il Frappato in proporzione del 40%, e barrique per il Nero d'Avola, in modo da ottenere un vino da quattro grappoli in tutte le guide.

Il colore è granato con bordo rubino, mentre il naso, elegante e intenso, fornisce note animali e di graffite sui frutti maturi di mora e amarena. Il palato è notevole e di una morbidezza assoluta. A tavola si accompagna con acciughe fresche al finocchio.

Contea di Sclafani

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Contea di Sclafani DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola della denominazione Contea di Sclafani si estende nel Parco delle Madonie a 150 chilometri ad est di Palermo e deve il suo nome ad un antico stato feudale dell'isola, la cui origine risale al XII secolo che è esistito fino al 1812, quando in Sicilia fu abolito il feudalesimo.

I monti delle Madonia arrivano a quasi duemila metri d'altezza e hanno origine di natura calcarea, con profili duri e irregolari, mentre ai margini si stendono colline di natura sabbiosa e argillosa, decisamente più ondulate ed adatte alla coltivazione della vite.

Il clima caldo e temperato, classico della Sicilia, offre estati decisamente lunghe e condizioni favorevoli alla cultura della vite, che fu prerogativa di tutte le civiltà che si sono susseguite nell'isola,

dai Fenici in poi.

Il nome Sclafani sembra derivi etimologicamente dal greco Esculapifanum, “Sacro ad Esculapio”, e forse in origine fu eretto anche un tempio in adorazione di questo dio.

I vitigni rossi

Il Perricone, Nerello Mascalese e il Nero d'Avola sono le uve principe della zona, affiancate dalle altre uve autoctone e non, presenti nella regione. Come solito vengono affiancate dal Merlot, dal Pinot Nero, dal Syrah e dal Sangiovese.

Il Perricone, vigoroso e dalle rese costanti, è un vitigno



autoctono della Sicilia, dotato di buccia molto spessa e con alte concentrazioni di pruina, pigmenti coloranti e struttura. Fornisce vini morbidi e a volte amarognoli, comunque equilibrati e per questo può essere vinificato con la tipologia monovarietale, ma più spesso viene utilizzato per il taglio dello spigoloso Nero d'Avola, che invece ha bisogno di affinamento in botte per garantire tutte le sue qualità soprattutto in versione monovitigno.

Il Nerello Mascalese è più diffuso del suo parente stretto Nerello Cappuccio e la sua coltivazione è quasi tutta concentrata in questa zona a nord est dell'isola e nei vitigni che circondano l'Etna ad oriente con circa 18000 ettari totali coltivati.

È una varietà importante e molto produttiva, anche se non fortemente concentrato come il Nero d'Avola, nonostante l'elevato grado di alcol. È generalmente utilizzato per il taglio, anche se, vinificato in monovitigno, ha una tendenza all'invecchiamento molto lunga, il che lo rende paragonabili a molti nobili italiani come il Nebbiolo da cui riprende anche le caratteristiche di estrema sensibilità all'annata e al territorio, rendendolo difficile da vinificare per vini puri.

La sua origine è antichissima, ha una maturazione molto tarda, tanto da essere vendemmiato dalla seconda metà di ottobre, e viene coltivato tra i 350 e i 1000 metri sul livello del mare.

Il Contea di Sclafani DOC



La denominazione di origine controllata Contea di Sclafani fu istituita dal decreto ministeriale del 21 agosto 1996 e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia, Sclafani Bagni, e parte del territorio dei comuni di Petralia, Sottana, Castellana, Sicula, Castronuovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemaggiore, Belsito, Polizzi, Generosa tutti in provincia di Palermo e nei comuni di

Vallelunga, Pratameno, Villalba, della provincia di Caltanissetta fino a parte del territorio del comune di Cammarata in provincia di Agrigento.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti posti a quote inferiori i 300 metri sul livello del mare e quelli posti su terreni compatti eccezionalmente argillosi.

Le forme dall'allevamento autorizzate sono quelle a controspalliera e ad alberello, con rese massime di 10 tonnellate per ettaro ad eccezione del Nerello, autorizzato

fino alle 11 tonnellate.

Le tipologie previste dal disciplinare sono oltre al **Contea di Sclafani Rosso**, il **Nero d'Avola**, **Perricone**, **Nerello Mascalese**, **Pinot Noir**, **Merlot**, **Cabernet** e **Sangiovese** e hanno diritto alla menzione riserva qualora abbiano subito un invecchiamento superiore ai due anni a partire dal 1°

novembre.

La percentuale in assemblaggio per il diritto in etichetta della menzione sul monovitigno deve essere almeno del 85%.

Il Rosso generico deve avere in assemblaggio almeno il 50% di Nero d'Avola e Perricone, da soli o congiuntamente, con il restante 50% di uve a bacca rossa autorizzate nelle provincie della denominazione.

I vini vanno serviti a temperature di 16-18°C con cacciagione, carni rosse grigliate e salame piccante.

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è vinoso e gradevole, con gusti asciutti, ricchi di corpo.

Il Riserva tende al granato nell'invecchiamento e ha profumi più fruttati, anche nei gusti, mentre il Novello è chiaramente morbido e dalle stesse caratteristiche.

I monovarietali mantengono le caratteristiche principali del vitigno, così il Nerello è di un rosso poco intenso, fine e delicato nei profumi, in bocca, elegante e fruttato, rimane ben asciutto.

Il Perricone è leggermente tannico, con colori rubino e profumi fruttati. Al palato è asciutto e di medio corpo. Si accompagna ai formaggi caprini e le rollate d'agnello.

Il Nero d'Avola ha colori rubino con riflessi violacei e i profumi delicati e fruttati tipici di questo vitigno. I gusti asciutti e armonici sono supportati dal notevole corpo che questa varietà riesce ad ottenere nei vini. Ottimo con gli arrostiti e i formaggi caprini.

Con l'85% di Cabernet Sauvignon il vino acquisisce il colore rubino tendente al granata, con profumi caratteristici lievemente erbacei caratteristici della varietà. Il gusto asciutto, ricco e corposo si abbina bene alla selvaggina, i salumi, la pastasciutta e i formaggi pecorini.

Il Pinot Nero asciutto e fruttato per l'agnello al forno, la pasta sempre al forno e i salumi e formaggi pecorini; come il Syrah che però è più ricco e corposo .

Il Merlot, fruttato e intenso dotato di buona struttura, a tavola predilige la lepre alla cacciatora, i salumi e i risotti con le salsicce.

Le aziende

Il Tasca d'Almerita è certamente una delle aziende più famose nella vinificazione di questi rossi.

Il suo nome è indiscutibilmente legato al Contea di Sclafani con produzioni sia bianche che rosse che hanno conquistato i cinque grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier.

Produce il suo Cabernet Sauvignon elegante e caldo, al palato sapido e dalla lunga persistenza e notevole freschezza. Un vino notevole, originale e intrigante. Le note minerali aprono l'ampia gamma olfattiva con note profonde e minerali di grafite, poi sottobosco, frutta matura, rosa

appassita e la frutta secca. Il palato è austero, con tocchi fruttati e vanigliati supportati da un'importante struttura tannica e un lungo finale. Invecchia un anno e mezzo in barrique e in tavola vuole incontrare piatti importanti, come lo Château-briand di manzo.

Il Contea di Sclafani Rosso del Conte è un assemblaggio di Nero d'Avola e Perricone con un profumo speziato, erbaceo e minerale iniziale che si evolve sulla frutta matura che posa le basi su un palato dal lungo finale balsamico. Anche questo vino viene affinato un anno e mezzo in barrique, e si serve con piatti elaborati come il capretto cotto a legna con alloro e mirto.

L'Azienda Agricola Fontanarossa vinifica sulle colline occidentali della valle del Himera, su 20 ettari con discreti risultati, così come la Cantina Sociale Castellucci Miano.

Contessa Entellina

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni coltivati](#)
- [Il Contessa Entellina DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Contessa Entellina si perde nella notte della storia, quando gli Elimi, antica e sconosciuta civiltà del VI secolo a.C., fondarono la città di Anthilia, che testimonia con numerosi ritrovamenti archeologici, il legame intimo con il vino.

Antiche monete raffiguranti grappoli d'uva e numerosi fonti latine attestano la celebrità del vino della zona già dall'età classica.

Contessa Entellina, la moderna Anthilia, è a 80 chilometri da Palermo, appoggiata ai piedi del Monte Genuardo, a un'altitudine di 570 metri sul livello del mare.

È una delle tre comunità di etnia albanese della Sicilia, con Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela.

Il suolo è caratterizzato da rocce carbonatica, silicee e marnose, e numerosi torrenti che costituiscono gli affluenti del Belice Sinistro, lo attraversano.

I vitigni coltivati

I vitigni rossi coltivati nella zona sono i grandi classici della Sicilia.

Il Nero d'Avola qui viene chiamato solo con il suo secondo Nome: il Calabrese.

Il Syrah è l'altro protagonista della prima metà dell'assemblaggio, che viene completato dal Merlot, il Pinot Nero e il Cabernet Sauvignon.

Questi vitigni hanno una riuscita qualitativa molto buona su questo tipo di terreno, mantenendo la tradizione di eccellenza dei vini rossi già decantati nell'antichità come i



migliori della Roma repubblicana.

Il Contessa Entellina DOC



La denominazione di origine controllata Contessa Entellina, istituita dal 1990 con decreto ministeriale, autorizza la produzione di vini rossi, bianchi e rosati, nel solo comune di Contessa Entellina.

Sia il rosso che il rosato deve essere vinificato con il 50% almeno di Syrah e Calabrese. Il restante 50% è aperto a tutti gli altri vitigni autorizzati nella provincia di Palermo.

Le uve però devono essere prodotte nel territorio comunale con rese non superiori alle 12 tonnellate per ettaro.

Se invecchiato per almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia, di cui almeno sei

mesi in botti, hanno diritto alla menzione *Riserva*.

Le tipologie autorizzate, oltre al Rosso generico sono i monovarietali Cabernet, Merlot e Pinot Nero.

Di colore rosso rubino con riflessi granata nell'invecchiamento, il Rosso ha profumi vinosi, complessi e intensi. Al palato è vellutato, di ottimo corpo. Certamente a tavola va servito con piatti di cacciagione e selvaggina per apprezzarne tutta la sua eleganza.

Nell'invecchiamento acquisisce retrogusti amarognoli, ancora più asciutti.

Il Cabernet è di un rosso rubino intenso, dal profumo gradevole e intenso, al palato rotondo e armonico, con gusto secco. Si abbina con formaggi piccanti, cacciagione, salumi stagionati e pasta al forno.

Il Pinot Nero si caratterizza anche qui per la sua delicatezza caratteristica dei profumi. A tavola incontra piatti più delicati rispetto agli altri monovitigni della denominazione, preferendo i formaggi erborinati come Gorgonzola, lo Stilton o il Roquefort.

Il Merlot, di carattere, è gradevole, asciutto e armonico. Ideale con formaggi duri, pasta e fagioli, salumi stagionati e agnello.

Le aziende

L'azienda più famosa a produrre il Contessa Entellina è senza dubbio Donna Fugata e il suo Tancredi.



Il Tancredi viene assemblato con il 70% di Calabrese (Nero d'Avola) con il restante 30% affidato al Cabernet Sauvignon. Il colore rubino intenso, anticipa il grande equilibrio tra i frutti neri e le spezie con il loro fondo di mineralità.

La bocca è complessa, con forte struttura tannica e una freschezza aromatica molto ampia. Riposa 14 mesi in barrique prima di offrirsi alla cacciagione sulla tavola.

Il Mille e Una Notte affida quasi tutto al Nero d'Avola, lasciando alle altre varietà solo il 10% dell'assemblaggio. La gamma olfattiva è ampia, delicata, come questo vitigno sa esprimere sui profumi dei frutti selvatici, del geranio, del caffè e del tabacco.

Al palato è potente, con un tannino leggermente astringente ma comunque notevolmente morbido.

Dopo 18 mesi di affinamento in barrique si serve con l'agnello alla scottadito e il capretto con patate.

L'Azienda Agricola Colletti, nata negli anni cinquanta dalla passione di Luca Colletti, è oggi una cantina molto moderna che produce due Contessa Entellina rossi di carattere.

Il Don Luca, prodotto dal Nero d'Avola, ha colore rubino con sentori di mora, mirtillo, lampone e tabacco. Al palato è ricco e vellutato, il gusto ha una lunga persistenza.

L'associazione in tavola è con gli arrostiti, i salumi e il formaggio pecorino. Da abbinare anche alla pasta con sughi di carne.

Il Lieo viene vinificato dal Syrah e ha un complesso naso di ribes, mora, mirtillo, lampone e fragola sentori di mandorla tostata e cuoio.

In bocca rimane fruttato ma con presenza anche di menta, macchia mediterranea e caramello.

Anche per lui gli abbinamenti consigliati sono arrostiti, pecorini e salumi.

Il vino viene prodotto e imbottigliato alle falde della Rocca di Entella, vestigia storica dell'antica città di Entella, roccaforte militare e centro agricolo di notevole importanza nell'antichità.

Delia Nivolelli

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi coltivati](#)
- [Il Delia Nivolelli DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola è posta nella Sicilia occidentale, nella terra del Marsala. È un'area molto antica, centro di scambi commerciali fin dal tempo dei Fenici che scelsero questa zona fertile e pianeggiante proprio di fronte alla colonia di Cartagine.

L'acerrima nemica di Roma si trova infatti a poche ore di navigazione nel Canale di Sicilia e la zona che corrisponde all'attuale provincia di Trapani aveva un rapporto privilegiato negli scambi commerciali con la madrepatria, vista la sua vicinanza con Cartagine.

Naturalmente i Romani, una volta conquistata l'isola, migliorarono questa vocazione vinicola e aumentarono gli

scambi commerciali.

Le vigne sono poste su un gruppo di colline ad est di Marsala, con altitudine massima di 400 metri sul livello del mare, su suoli franco-sabbiosi-argillosi a reazione sub-alcalina, con notevole presenza di calcare che arriva al 35%.

Il clima, classico dell'isola, è di inverni miti, con precipitazioni intorno ai 650 millilitri all'anno ed estati lunghe, con escursioni termiche di circa 15°C tra il giorno e la notte dovuta alla distanza dal mare e l'altitudine.

I vitigni rossi coltivati

Le uve rosse coltivate per la produzione di questo DOC sono le classiche coltivate in Sicilia nella produzione dei rossi, un misto tra uve autoctone siciliane, il Nero d'Avola e il Perricone, qui chiamato Pignatello, e le classiche nobili francesi, il Syrah innanzitutto, poi il Merlot, il Cabernet Sauvignon e l'italiano



Sangiovese.

La combinazione di queste uve garantisce qualità organolettiche specifiche per vini di alto rango.

Il Nero d'Avola apporta i suoi profumi delicati, il suo corpo maestoso e la spigolosità tipica del vitigno che viene mitigata dalla morbidezza del Perricone e del Syrah.

Il Merlot si trova a suo agio nelle terre a forte presenza calcarea così come le altre, anche se ne giovano non in maniera peculiare.

Il Cabernet, con le sue caratteristiche erbacee, apporta quei profumi vegetali e animali che caratterizzano molti vini siciliani.

Il Delia Nivolelli DOC rosso



La denominazione di origine controllata Delia Nivolelli fu istituita il 10 giugno del 1998 con decreto ministeriale e autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nei soli comuni di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi tutti in provincia di Trapani, sulla punta più occidentale della Sicilia.

Si possono iscrivere all'albo solo i vigneti posti su terreni di medio impasto tendenti all'argilloso e allo sciolto, mentre si vieta l'iscrizione a quelli posti su terreni di natura fortemente argillosa o di natura argillosa pliocenica.

La resa massima per tutti i vitigni è di 12 tonnellate per ettaro e i vini devono avere un titolo alcolometrico non inferiore agli 11,5% vol.

Le tipologie autorizzate, oltre al Rosso generico, sono il Novello e i monovarietali da Merlot, Nero d'Avola, Sangiovese, Syrah e Pignatello.

Queste uve devono essere assemblate, da sole o congiuntamente, per almeno il 65% nel caso del Rosso, e nel caso dei monovarietali devono contenere almeno l'85% dell'uvaggio in etichetta.

Il rosso ha un colore rosso rubino più o meno intenso che diventa granata con riflessi aranciati nell'invecchiamento e profumi vinosi e delicati. Il palato è asciutto, sapido, caldo tendente al vellutato nell'invecchiamento e sempre supportato da una buona struttura tannica. A tavola si serve con secondi piatti strutturati di carni rosse e cacciagione.

Il Novello è rosso rubino intenso ed ha un naso molto fruttato. La bocca rimane asciutta, morbida e sapida, a volte leggermente acidula. Da servire per formaggi molli, salumi, minestre sia in brodo che asciutte.

Nel Nero d'Avola il rubino è intenso, tendente all'aranciato, con profumi delicati caratteristici di quest'uva e bocca morbida, piena e armonica. Per lui a tavola il coniglio arrosto, il riso alle verze e le fave col guanciale.

Il Perricone mantiene gli stessi colori ma è sapido e tannico in bocca. A tavola predilige il capretto arrosto, i salumi e la pasta al forno.

Nel Merlot ritroviamo il rosso rubino tipico e i profumi intensi di frutti rossi di quest'uva con gusto asciutto e gradevole. Incontra le minestre asciutte e in brodo, i brasati al vino rosso, meglio se Merlot, e i salumi.

Il Cabernet Sauvignon è mediamente tannico, con profumi intensi e gradevoli e la giusta rotondità dei gusti. Si abbina molto bene con le cotolette d'agnello al forno, la polenta, i salumi stagionati e i primi piatti al ragù di carne.

Il Syrah, che qui in Sicilia si rivela una delle uve principe, ha i profumi delicati e leggermente speziati, con un palato asciutto, di medio corpo e tannini, mentre il Sangiovese qui è più delicato.

Per il Syrah gli abbinamenti sono il fagiano arrosto ma anche riso con patate e vitello tonnato.

Per il Sangiovese a tavola invece si prestano più le lasagne, il pollo in porchetta e i salumi.

Le aziende

Caruso & Minini a Marsala hanno recuperato questo DOC vinificando il monovitigno Syrah, facendogli subire un affinamento di ben 24 mesi in tonneaux di 500 litri in legno francese che abbia contenuto per almeno sei anni il Marsala.

Il Riserva ha anche ottenuto il prestigioso riconoscimento "Syrah du Monde" dove ha conseguito la medaglia d'oro in un concorso che vedeva la partecipazione di ben 27 paesi tra i più competitivi a livello enologico.

Il vino va servito alla temperatura di servizio di 18°C ed ha una gradazione alcolica di 14,5% vol.

È un vino morbido dalla complessa gamma olfattiva di frutti rossi e fiori su un fondo legnoso molto sensuale. In bocca è armonico, pieno e rotondo senza perdere le sue note fruttate.

Carlo Pellegrino conferma le caratteristiche di questo vino con il suo Delia Nivotelli Cabernet Sauvignon dai sentori di frutta rossa matura e i toni erbacei. Vinifica anche il Nero d'Avola e il Syrah con ottimi risultati.

Anche l'Azienda Agricola Gulfi è da annoverare tra i produttori di questo ottimo DOC, in particolare con il Nero d'Avola dai toni delicati e il corpo potente.

Eloro

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Eloro DOC](#)
- [Le aziende](#)



La zona vinicola

La zona vinicola dell'Eloro DOC è un'area pianeggiante all'estrema punta meridionale della Sicilia, ad est, dove Portopalo di Capo Passero rappresenta l'ideale suddivisione tra mar Ionio e Canale di Sicilia.

La zona si originò dall'emersione della placca Iblea, circa 8 milioni di anni fa, dal mar Mediterraneo ed è costituita prevalentemente da sedimenti corallini e calcarei.

L'altopiano calcareo di Pachino ne è un esempio tipico, con terreni costituiti da calcare di scogliere Eoceniche a Nummuliti formatesi 40 milioni di anni fa sul fondo del mare.

Una volta emersi dal mare le rocce subirono un processo di evaporazione dovuto al clima tropicale che all'epoca caratterizzava il bacino del Mediterraneo che diventò un immenso lago salato con molte zone prosciugate, senza ricambio di acque dall'oceano visto che il passaggio di Gibilterra era in quel momento chiuso.

Durante questo periodo molto salino, si formarono spessi strati di sedimenti di serie evaporitica che successivamente hanno dato origine alla zona collinare e pianeggiante della Sicilia centro-meridionale fino al mare di Siracusa. Da questi sedimenti salini di gesso, anidrite e salgemma, presero vita le rocce dette Evaporiti che caratterizzano l'area. La roccia è biancastra con parti argillose e parti calcaree con forte presenza di microfossili di mare profondo detti *Trubi*

Il clima odierno è temperato con inverni molto miti ed estati lunghissime, ideali per una maturazione delle uve classiche autoctone della Sicilia.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali coltivati per la produzione di questo DOC sono il Nero d'Avola, il Pignatello e il Frappato, a cui si aggiungono in piccole percentuali le varietà nobili importate dall'Italia centrale e dalla Francia che sembrano trovare nella ricca terra siciliana terreni ben adatti alla loro maturazione.

Il Frappato produce rossi leggeri e fruttati, e ben si taglia con lo spigoloso Nero d'Avola e il Pignatello, meglio noto nel resto della regione con il nome di Perricone. I suoi vini monovarietali prendono il nome di Pignatello.



L'Eloro DOC



La denominazione di origine controllata Eloro è stata istituita il 3 ottobre 1994 e autorizza la produzione di vini rossi e rosati nei soli comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini in provincia di Siracusa e nel comune di Ispica in provincia di Ragusa.

Le uve autorizzate sono il Nero d'Avola, il Frappato e il Pignatello che devono essere presenti per almeno il 90% nell'assemblaggio, da soli o congiuntamente, mentre il restante 10% è lasciato ai vitigni rossi autorizzati nelle due provincie. Il Nero d'Avola è sicuramente l'uva regina per questa denominazione.

Le forme d'allevamento delle uve deve essere ad espansione contenuta e le rese massime autorizzate sono limitate a 11 tonnellate per ettaro.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso e i suoi monovarietali Nero d'Avola, Frappato e Pignatello ove siano presenti da soli per il 90% dell'assemblaggio.

C'è anche la sottozona Pachino, autorizzata nel territorio comunale dell'omonima cittadina con grado alcolico non inferiore a 12 % vol., e non può essere messo in commercio prima del 1° aprile successivo alla vendemmia. Ha diritto alla menzione *Riserva* qualora venga invecchiato per almeno due anni, di cui minimo sei mesi in botti a partire dal 15 ottobre successivo alla raccolta delle uve.

Il colore dell'Eloro Rosso è rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata o violacei. I profumi sono intensi ed eterei, schietti con gusti asciutti e sapidi, con una leggera struttura tannica e retrogusti amarognoli su un palato fresco e vivace. A tavola incontra formaggi a pasta più o meno dura e gli arrostiti, oltre a molti piatti di pastasciutta.

Il Pachino e Pachino Riserva hanno colori rubino tendente al granata molto intenso, tendente al

matte nel Riserva. I profumi sono muschiati, intensi e generosi con sapori asciutti e vellutati, molto tannici, robusti e di corpo. Bene con agnello, arrostiti e formaggi duri.

Il Frappato ha un colore rubino con profumi intensi e fruttati, con sapori asciutti e armonici. A tavola si accorda bene con gli antipasti misti di terra, le minestre e primi piatti non troppo saporiti.

Il Nero d'Avola è vinoso e delicato con palato asciutto e tipico del vitigno. Ideale con selvaggina e pollame nobile, i formaggi stagionati e le carni rosse alle erbe aromatiche.

Il Pignatello rispecchia le caratteristiche leggere e delicate del Perricone, fruttato e asciutto. In Sicilia viene quindi abbinato secondo le usanze con alcuni piatti di pesce come i maccheroni con sarde alla siciliana, il tonno con cipolle e grigliate di pesce in generale.

Le aziende

La piccola zona vinicola vede la presenza di numerose piccole cantine dalla grande tradizione e con produzioni di alto livello qualitativo.

Ne è un esempio l'azienda Curto che coltiva le uve fin dal 1670 nell'assolata campagna di Ispica. Fa oscillare le rese tra i 36 e i 60 quintali per ettaro con viti che arrivano all'età di 45 anni, su un terreno calcareo particolarmente favorevole e ricco di tufo e marne.

Il suo Eloro Fontanelle DOC, vinificato con il 100% di Nero d'Avola, ha conquistato i quattro grappoli dell'Associazione Sommelier con il suo colore rubino scuro compatto. I gradi alcolici sono 13,5% vol, e sprigionano profumi fruttati e floreali con amarena e rosa, leggermente vanigliato e balsamico con finali di china e inchiostro. La bocca è meravigliosamente equilibrata, con lunghi e intensi finali. Riposa 18 mesi in acciaio e 8 in barrique prima di restare almeno altri 12 in bottiglia per poi essere degustato con l'agnello al forno.

Sempre da Curto abbiamo il Rosso sempre vinificato al 100% dal Nero d'Avola di un rosso rubino e profumi salmastri fruttati alla mora. Il palato è compatto e l'affinamento è di un anno in acciaio. A tavola si abbina con i rigatoni al sugo d'oca.

L'Azienda Agricola Sesarò di Sultana vinifica il suo Nero d'Avola vendemmiato a mano ai profumi di ribes, mora, liquirizia, lampone e ciliegia, molto intenso e vinoso con palato rotondo, tannico e strutturato. Ottimo con i formaggi duri, la rollata d'agnello e i salumi stagionati.

Anche l'Azienda vinicola Corrado Assennato vinifica dal Nero d'Avola un buon vino da carni rosse e arrostiti.

La Cantina Colle Acre produce il Nero d'Avola ai profumi di mirtillo, mora e violetta, con un palato complesso ed equilibrato. La vinificazione avviene per macerazione e micro-ossigenazione.

Il Nero d'Avola dell'azienda Agricola Bufalefi è pieno e grasso, molto polposo e consistente con una robusta acidità che ne garantisce un lungo invecchiamento. Il suo Pachino DOC è robusto, di corpo, con una buona struttura tannica e una lunga persistenza.

Erice

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Erice DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola di Erice, nella punta più occidentale della Sicilia, a pochi chilometri da Trapani, ha una produzione vinicola relativamente giovane ma già molto promettente.

La piccola area è in fermentazione e intende raggiungere presto posizioni di rilievo nel panorama enologico nazionale e internazionale.

Fulcro della zona è l'incantevole e antico borgo di Erice, con le sue piccole pasticcerie e i suoi laboratori alimentari a carattere familiare.

Terra di miti e leggende, tra Greci, Cartaginesi e Romani, vi si coltivava la vite da tempi antichi, ma soltanto recentemente si sta riscoprendo l'antica tradizione vinicola. Secondo la leggenda Erice fu fondata dagli esuli troiani che poi fonderanno Alba Longa e Roma.

Il clima asciutto, l'escursione termica, la ventilazione marina e la morfologia del terreno stanno dando risultati elevati.

I vigneti sono posti tra le colline che circondano il Monte Erice, che ha un'origine tettonica pleistocenica, con presenza di calcari dolomitici di basalti triassici, dalla conformazione calcarea nodulare di natura carsica.

Seguono in discontinuità calcilutiti e calcisiltiti marnosi con noduli di selce, marne calcaree e silicizzate, ed argille silicee.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati nella zona non differiscono dai classici coltivati in Sicilia, con il mix tra gli autoctoni Nero d'Avola, Frappato e Pignatello e le classiche nobili francesi, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Generalmente non viene usato il Sangiovese, anche se



coltivato.

L'Erice DOC rosso



La denominazione di origine controllata Erice è relativamente giovane ed è stata istituita solo nell'ottobre del 2004 per decreto ministeriale.

Autorizza la produzione di vini bianchi, sia secchi che passiti, e vini rossi che devono essere vinificati con percentuali minime di Nero d'Avola del 60%, con il restante 40% affidato alle altre varietà rosse.

La zona di produzione autorizzata è una piccola area nei dintorni di Trapani, che comprende i territori dei comuni di Buseto Palizzolo, Erice, Valderice, Custonaci,

Castellammare del Golfo e la parte del comune della stessa Trapani.

Le rese massime autorizzate sono di 11 tonnellate per ettaro per tutte le uve tranne che per il Merlot e il Cabernet Sauvignon, per i quali la quota massima è fissata a 9 tonnellate per ettaro.

Le tipologie disciplinate sono il Rosso, il Rosso Riserva e i monovarietali con minimo l'85% della varietà nell'assemblaggio.

Il titolo alcolometrico minimo deve essere di 12,5% vol.

Il Rosso deve essere di colore rubino intenso, con profumi vinosi e gusti asciutti, moderatamente tannici. Da degustare con pasta e fagioli e altre minestre asciutte, i salumi e i formaggi a pasta dura.

Il Nero d'Avola rispecchia la sua delicatezza con gusti pieni e moderatamente tannici.

Il Frappato è armonico, gradevole, con colore rosso rubino intenso. Incontra bene la carne rossa arrostita e la pasta al forno. Dopo pasto si accompagna ai formaggi duri e i salumi stagionati, ma anche, nella migliore tradizione siciliana che vede questi vini leggeri accordarsi con il pesce, le triglie al cartoccio e gli spaghetti alla marinara.

Il Pignatello ha odori vinosi, fruttati, con bocca leggera e armonica leggermente tannica. Questo morbido vino si abbina bene con carni bianche alle erbe dolci e rosse non troppo elaborate e salumi.

Anche il Cabernet rispecchia gli aromi erbacei e gradevolmente fruttati del vitigno, con bocca asciutta e armonica. Molto bene con arrostiti, carni grigliate, lasagne e formaggi di media stagionatura.

Il Merlot è asciutto, gradevole e fruttato con i classici profumi di ciliegia e lampone. A tavola si serve con il coniglio al forno, gli arrostiti e i salumi, senza dimenticare i formaggi duri.

Il Syrah continua a dare notevoli risultati in Sicilia e non sfigura affatto nella vinificazione nei confronti dei suoi cugini della Valle del Rodano.

È un vino delicato negli odori caratteristici, con colore rubino e sapori asciutti con buone trame di tannini. Bene a tavola con carni arrostate e pasta al forno.

Il Riserva ha colore rubino tendente all'aranciato, con profumi profondi, fini, eterei e complessi. Il palato è asciutto e tannico. Arrosti, paste al forno e agnelli per questo vino invecchiato.

Le aziende

Le aziende che vinificano l'Erice DOC sono ancora poco conosciute e d'altra parte la denominazione è molto giovane.

Tra le tante si sta segnalando ai concorsi internazionali la Casa Vinicola Fazio che vinifica tutte le tipologie della denominazione sia in bianco che in rosso.

Il suo Nero d'Avola ha vinto la medaglia d'oro al festival internazionale di Zurigo nel 2008 e altri premi sono in vista.

Il Pietra Sacra Riserva ha conquistato la medaglia d'argento a Bruxelles e la gran menzione al Vinitaly nel 2009.

Ci si può rivolgere anche alla Cantina Sociale Ericina, che ancora non vanta premi ma vinifica i suoi Erice.

Etna

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Etna DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'Etna è il vulcano più attivo e grande d'Europa e si caratterizza per le sue continue ma comunque non esplosive eruzioni. Questo fa sì che ogni due o tre anni circa, il vulcano espella dal sottosuolo materiali ricchi di silicio e minerali di cui la vite si nutre e fornisce al vino proprietà organolettiche importanti e spesso particolari.

Con le sue continue eruzioni modifica incessantemente il paesaggio e la composizione dei terreni.

Inizialmente per circa 30.000 anni le eruzioni si alternarono tra quelle di tipo esplosivo a quelle con lava molto fluida, che caratterizzano le eruzioni odierne meno pericolose e con lunghe colate.

La lava, che contiene questi elementi, oggi è di tipo viscoso basaltico.

Le vigne sono coltivate su terreni sabbiosi di origine vulcanica, e sono coltivate qui da tempo immemorabile. I ritrovamenti di monete del V secolo a.C. e le parole del poeta Teocrito due secoli più tardi testimoniano la tradizione antica di questi vini, infatti l'area fu la prima ad ottenere il riconoscimento DOC in Sicilia.

Il clima temperato e le estati lunghe.

La coltivazione nella zona risale a 3000 anni fa, e subì una svolta epocale con i Greci, che per primi modificarono i sistemi di allevamento con il metodo dell'alberello, trasformando così la natura strisciante della pianta a forme di espansione verticale, aumentandone notevolmente la produzione. Inoltre furono i primi a cominciare le selezioni dei vitigni a seconda delle qualità e delle produzioni.

I vitigni rossi

I vitigni rossi protagonisti in questa denominazione sono il Nerello Mascalese e il Nerello Mantellato, chiamato anche Nerello Cappuccino.

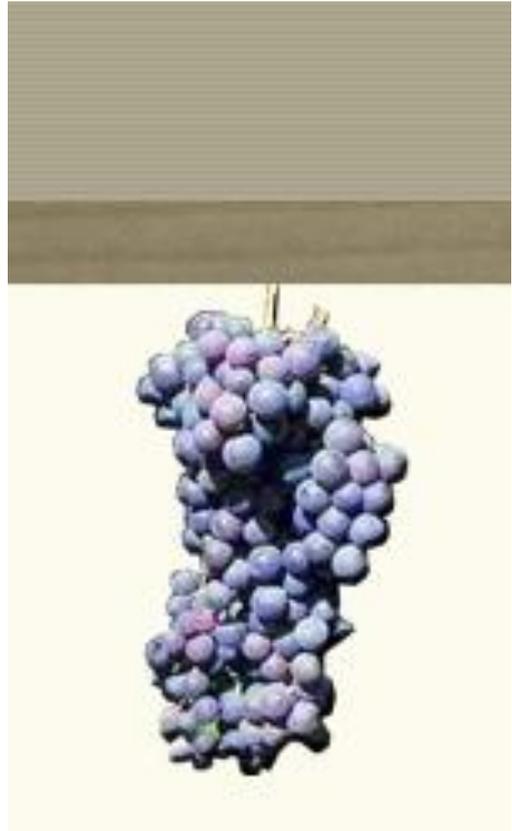
Generalmente usati per i tagli, trovano nei terreni di origine vulcanica la possibilità di rendersi protagonisti.

Il Nerello Mascalese è più diffuso del suo parente, matura molto tardi ed è dedicato a lunghi invecchiamenti. Coltivato su terreni di sabbie vulcaniche, ha gli acini rosso chiaro e come alcuni famosi nobili soffre di una forte sensibilità all'annata.

La sua origine può farsi risalire alle fondazioni delle città di Messina, Catania e Mascali, con la città di Naxos, fondata nel 734 a.C. a fare da raccordo.

Ma è con l'Impero Romano che la vite Nerello conosce la sua commercializzazione globale, e si ricordano il "Tauromenitanum e il Mamertinum" - vini messinesi prediletti da Cesare - e il "Catiniensis e l'Adrumentanum" dell'Etna.

Il Nerello Cappuccino deve il suo nome alla sua forma a cappuccio o a mantello. Negli ultimi decenni la sua diffusione si è molto contratta fino a portarlo sull'orlo dell'estinzione. Oramai è coltivato solo in provincia di Messina, Catania e in qualche terreno calabrese. È vigoroso e di maturazione media, con grappoli e acini di media grandezza. Rotondi, dalla buccia pruinosa.



L'Etna DOC rosso



Questa è la prima denominazione di origine controllata autorizzata in Sicilia con il decreto ministeriale del 1968.

È riservato alla produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori della provincia di Catania.

Nella produzione dei rossi sono autorizzate le uve Nerello Mascalese in proporzione del 80% e Nerello Cappuccino per il 20% nell'assemblaggio. Possono concorrere per un massimo del 10% anche le altre uve a bacca bianca non aromatiche autorizzate nella regione per un massimo del 10%.

Le rese massime autorizzate sono fissate a 9 tonnellate per ettaro, e le uve devono garantire un titolo alcolometrico di almeno 12% vol per i rossi.

Il vino ha colori rosso rubino con leggere sfumature granata nell'invecchiamento. I profumi sono vinosi, gradevoli e intensi, con gusti asciutti e pieni, caldo e armonico dispone di una struttura robusta. Il vino ha profumi di frutti rossi di bosco, speziati e complessi.

A tavola si trova in accordo con i primi piatti saporiti e le carni rosse grigliate, piatti elaborati per questi vini nobili.

Le aziende

A Randazzo la Tenuta delle Terre Nere sfrutta i terreni vulcanici, ricchi di ceneri, sabbie e pomice nera, per coltivare viti centenarie, di età pre-fillosserica, che arrivano anche ai 140 anni di vita.

I vini sono eleganti, nobili, con sensazioni olfattive uniche che hanno conquistato i cinque grappoli dall'Associazione Italiana Sommelier.

L'Etna Rosso Vigneto Guardiola del 2004 ne è un esempio; vinificato dal 100% di Nerello Mascalese ha un colore rubino scuro, con un naso potente e caldo che sprigiona profumi di erbe aromatiche, lavanda, frutti con sentori ferrosi e mentolati, con il finale speziato e lungo.

Il palato pieno e sapido è dotato di struttura tannica equilibrata e vivace. Viene invecchiato 18 mesi in barrique e tonneaux da 500 litri prima di essere degustato con l'agnello al vino e salsa di menta.

Sempre dal Nerello Mascalese il Rosso Feudo di Mezzo mantiene i colori del Guardiola ma con profumi di fragola, viola e mirto, su note minerali alla grafite su un letto di erbe aromatiche. Al palato ha una leggera tannicità, ancora in evoluzione ma con una nobiltà che rasenta un grande Pinot Nero. Subisce gli stessi invecchiamenti del Guardiola prima di incontrare il pollame aromatizzato alle erbe e i piccioni al rosmarino.

Sempre dal Nerello Mascalese dal vigneto Calderara Sottana ecco un vino dal rosso rubino spesso, dai profumi fruttati e floreali con sottofondi ferrosi tipici del vulcano. Al palato risulta fresco ed equilibrato, da servire con i fegatelli e le salsicce al forno con cipolle. Anche lui subisce gli stessi invecchiamenti dei suoi fratelli.

L'Azienda Vinicola Etna Rocca d'Api vinifica a Zafferana Etnea il Rosso di colore rubino, con intensi aromi speziati e di bosco. In botte solo 4 mesi per le carni grigliate e primi piatti elaborati.

La Cantina Murgò produce un rosso sapido, armonico e dalla persistenza tipica che sprigiona sentori speziati al chiodo di garofano e pepe nero. Da associare alla carne saporita elaborata e primi piatti importanti.



Grasso Filippo vinifica l'Etna Rosso con gusti asciutti e pieni, ben tannico, con invecchiamenti solo in acciaio. Da osservare anche la Cantina Frazzitta, per le future produzioni.

Faro

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Faro DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Sembra che la coltivazione della vite nella zona della provincia di Messina sia iniziata addirittura nel XIV secolo a.C., in epoca Micenea, con voluminosi scambi con i Fenici all'inizio del millennio.

Con i Romani il vino messinese conobbe una celebrità unica, tanto che Giulio Cesare volle festeggiare il suo terzo consolato con questo vino, nella qualità Mamertino.

L'area viticola, posta nella parte nord orientale della Sicilia, in provincia di Messina, sfrutta le colline ripide che si affacciano sullo Stretto a 250 metri sul livello del mare, con coltivazioni esclusivamente autoctone, su terreni argilloso calcarei arricchiti anche dalle ceneri dell'Etna, ricche di sali minerali.

Il clima è chiaramente temperato ma sulle alture si producono forti escursioni termiche che favoriscono la maturazione delle uve.

Si producono vini rossi nobili, di impareggiabile fattura, dopo decenni di abbandono, grazie alla costanza e alla passione dei viticoltori della zona.

I vitigni rossi

I vitigni che si coltivano nella zona per la produzione di questo DOC sono esclusivamente autoctoni ad eccezione del Sangiovese che però non è essenziale nell'assemblaggio.

I vitigni principali sono il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccino, ma in basse percentuali anche il Nocera, il Nero d'Avola e il Gaglioppo, detto anche Monsonico Nero,



di origine calabrese.

Il Gaglioppo, coltivato in verità soprattutto in Calabria, è probabilmente di antica origine greca, importato qui ai tempi della Magna Grecia che lasciò molte testimonianze della sua civiltà sull'isola.

Prospera in climi secchi, con tendenza ad elevati contenuti zuccherini e produce vini molto robusti anche se poco fini. È coltivata anche in piccole zone del centro Italia e si sospetta una sua parentela con l'Aglianico, ma ha anche molte similitudini genetiche con il Frappato. Ha buone rese, costanti, con buccia pruinosa predilige forme d'allevamento poco espanse e potature corte.

Il Nocera, diffuso in Sicilia e Calabria, è un vitigno vigoroso, con acini dalla buccia spessa e pruinosa. Produce vini acidi, alcolici e tannici con elevate concentrazioni polifenoliche, flavonoidi, antociani e acidi organici e sali minerali. Ha un alto potere calorico, con effetti tonici ed energetici, diuretici e disintossicanti. La vendemmia viene effettuata a mano nei primi quindici giorni di settembre.

Il Faro DOC



La denominazione di origine controllata Faro fu istituita il 3 dicembre 1976 per autorizzare la produzione di soli vini rossi prodotti nel solo territorio comunale di Messina da uve Nerello Mascalese e Cappuccino, Nocera, Gaglioppo, Nero d'Avola e Sangiovese.

Il Nerello Mascalese deve essere presente nelle percentuali dal 45% al 60% dell'assemblaggio, il Nerello Cappuccino dal 15 al 30%, il Nocera dal 5 al 10% e i restanti uvaggi per un massimo del 10%.

Le rese massime autorizzate sono di 10 tonnellate per ettaro, e i vini devono avere un grado alcolico minimo di 12% vol.

È prevista solo la tipologia rosso che deve avere colore rosso rubino più o meno intenso, con profumi delicati, eterei e persistenti. I gusti devono essere asciutti, pieni e di medio corpo, giustamente armonici.

Le aziende

L'azienda Palari è considerata la protagonista della rinascita di questo vino che rischiava di scomparire dopo 3000 anni di storia.

Nei vigneti attorno alla sua sede, una villa del settecento, sfrutta le forti escursioni termiche per ottenere eccellenti risultati dall'allevamento ad alberello, che consente di catturare la luce solare e ottenere la maturità fenolica ottimale. La ricerca ampelologica e cultura delle rese molto basse le hanno consentito di conseguire i cinque grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier e riportare il

Faro DOC a livelli nazionali e internazionali come ai tempi dei brindisi di Cesare e del Senato Romano.

Dai Nerello e dal Nocera produce ventimila bottiglie l'anno di assoluta eleganza.

Il vino si apre lentamente sui toni minerali, le spezie orientali, i frutti di bosco e il goudron su letti eterei.

Il palato è ben sapido, progressivo, morbido di tannini con una avvolgente concentrazione di glicerina. Lunghissimo, quasi infinito, di una classe eccezionale. Riposa 18 mesi in barrique prima di essere commercializzato, nei suoi abbinamenti ideali incontra ed esalta il sapore degli stracotti.

Le Tenute Enza La Fauci produce un fantastico Faro di 14,5% con il 60% di Nerello Mascalese, con il Cappuccino, il Nocera e un pizzico di Nero d'Avola.

Il colore rubino intenso, con riflessi violacei e granata, prelude ai profumi eterei, floreali, intensi con ampie sfumature di more, prugne, spezie e legno nobile. Sapido e ben strutturato il palato è persistente, strutturato e leggermente tannico, in piena armonia.

Servito con carni bianche o rosse, trova nei suoi abbinamenti con il pesce grasso della migliore tradizione siciliana la sua esaltazione. Ghiotta di pesce spada e cernia al forno sono da provare per scoprire le potenzialità di questo vino. Anche con formaggi di media stagionatura e salumi.

L'azienda Bonavita valorizza i suoi antichi vigneti, con la produzione di un Faro DOC dal sapore nobile e la cultura biologica.

Di fronte a questo vino con la V maiuscola prodotto da vigneti posti su strati argillosi e tufi calcarei, si sprigionano profumi derivati dal 60% di Nerello Mascalese, 30% di Cappuccino e 10% di Nocera.

Deve essere aperto almeno dopo un anno, ma se si ha pazienza si può scoprire un vino dal lungo invecchiamento con qualità incomparabili.

Il colore è rubino violaceo intenso, con una venatura aranciata. Al naso sprigiona note selvatiche, pepate, macchia mediterranea e una leggera speziatura che si adagia su profumi di prugna ed elementi petrosi e minerali di grafite e terra. Al palato sapido e fresco, un po' nervoso ma ben sostenuto dal tannino. È asciutto con un gusto terroso e la lunga persistenza.

A tavola si accorda con le grandi carni rosse, il capretto al forno, il maiale alla siciliana e i formaggi ben stagionati ma anche primi piatti molto strutturati.

Mamertino di Milazzo

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Mamertino di Milazzo DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Questa zona vinicola che comprende tutta la provincia di Messina, ha una vocazione vinicola antichissima, forse la più antica in Italia, risalente al periodo pre Fenicio, probabilmente durante quello Miceneo, agli albori della civilizzazione nel bacino mediterraneo.

La presenza della vite selvatica è ancora più antica, già qualche milione di anno fa era diffusa nell'Europa meridionale, in Grecia e sulle coste dell'Asia minore.

In particolare la qualità dei vini del messinese era rinomata già in tempi antichi, come testimonia lo stesso Giulio Cesare nel suo *De Bello Gallico* quando ricorda i festeggiamenti per inaugurare il suo terzo consolato proprio con il vino Mamertino delle falde dell'Etna.

All'epoca questo vino era già considerato tra i migliori del mondo allora conosciuto, e fu decantato da Stradone e Plinio come oggi si descrive uno dei migliori Barolo.

Il suo commercio era molto fiorente e soprattutto tra i nobili che ne fecero un vino molto ricercato.

Sulle scoscese colline che predominano nella provincia di Messina, le uve godono di un clima particolarmente favorevole, con forti escursioni termiche che aiutano la giusta maturazione delle uve. Il clima della provincia di Messina è il più mite ma anche il più piovoso della Sicilia, con tassi di umidità molto alti.

Il territorio è molto vario, con due macrozone morfologiche differenti fra di loro. La parte settentrionale è formata prevalentemente da terreni flyschoidi pelitico-arenacei, che tra loro hanno differenti risposte all'erosione. Questo fa sì che la zona sia un misto di zone alternate di rilievi duri e altri addolcite, con la presenza anche di terrazzamenti.

La parte orientale invece risente fortemente della presenza del vulcano più grande d'Europa, l'Etna, con continui terreni originati dalle numerose colate laviche succedutesi nella storia. Le colline sono più dolci con rari rilievi a pareti ripide.

I vitigni rossi

Le uve rosse principi della zona sono senz'altro il Nero d'Avola e il Nocera, a cui si affiancano le classiche nobili coltivate nella provincia di Messina.

Il Nocera è un vitigno vigoroso, con acini dalla buccia spessa e alta concentrazione di prugna. I suoi vini sono acidi, alcolici e tannici e hanno parecchi elementi come polifenoli, flavonoidi, antociani, sali minerali e acidi organici, grazie al fertile suolo di origine vulcanica. Ha proprietà curative, con effetti tonici ed energetici, diuretici, lassativi e disintossicanti, ma anche un alto potere calorico con conseguente basso apporto nutriente. La vendemmia viene effettuata a mano nei primi quindici giorni di settembre.

Il Nero d'Avola, qui meglio noto con il nome di Calabrese, è originario delle campagne dell'omonima cittadina, in questa zona esprime le sue massime potenzialità, delicatezza e intensità sfruttando gli stessi elementi del Nocera dai terreni fertili della zona.



Il Mamertino di Milazzo DOC rosso



La denominazione di origine controllata Mamertini di Milazzo o semplicemente Mamertino DOC è stata istituita per decreto ministeriale il 27 maggio 2004 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi in 34 comuni della provincia di Messina.

I vini devono essere assemblati con almeno il 60% di Calabrese (Nero d'Avola) e il Nocera per minimo il 10%. Possono concorrere all'assemblaggio anche le altre uve a

bacca nera autorizzate nei territori comunali autorizzati dal disciplinare, da soli o congiuntamente per un massimo del 30%.

Le rese devono essere al massimo di 10 tonnellate per ettaro, e le tipologie autorizzate sono il Rosso generico e il Mamertino Calabrese o Nero d'Avola, purché il vitigno sia presente per almeno l'85% nell'assemblaggio, con il restante 15% che può essere tagliato con le altre varietà a bacca nera autorizzate nei comuni disciplinati.

Sia il Rosso generico che il Calabrese hanno diritto alla menzione *Riserva* rispettando i requisiti di invecchiamento previsti in 24 mesi di cui sei in botte a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il titolo alcolico minimo per il Riserva deve essere di 13% vol, e 12,5% vol per il vino rosso e il monovarietale non Riserva.

Il rosso ha colore rubino più o meno tenue, con sfumature mattone nell'invecchiamento. I profumi sono leggermente fruttati e delicati, con gusti asciutti e sapidi dotati di un buon corpo. Da abbinare con l'agnello, la pasta e fagioli, i formaggi a pasta media e i salumi.

Il Riserva invece è di un rosso rubino più intenso, tendente al rosso mattone, con profumi più vinosi e caratteristici e un palato pieno. Si accorda bene con i formaggi mediamente stagionati a pasta dura, la porchetta e salumi stagionati.

Il Calabrese produce vini dal rosso rubino intenso, con tendenza granata nell'invecchiamento. I profumi sono i fruttati del vitigno, gradevoli e complessi mentre la bocca è asciutta, piena e armonica. A tavola si degusta con capretti alla brace, salumi stagionati, formaggi duri e paste al sugo.

Il Riserva mantiene le caratteristiche essenziali del monovarietale, ma con un corpo più potente ed equilibrato grazie all'affinamento che il Nero d'Avola esige. Da provare con la pasta e fagioli e altre minestre asciutte, i formaggi duri e la porchetta.

Le aziende

La denominazione è di recente istituzione ma inizia a conoscere una rinnovata fama dopo i fasti imperiali del passato, con moltissime piccole produzioni locali che si stanno elevando alla notorietà nazionale.

La Cantina Vasari vinifica il Mamertino Rosso DOC dal colore granato, al naso esprime complessi aromi che si aprono con il tabacco, la prugna, la mora, la mandorla tostata, per finire con il cuoio, il cioccolato, il catrame e la cannella. Al palato è corposo, persistente e fruttato con prugna e marasca equilibrati da un'acidità intensa. Ha una ridottissima quantità di solfiti, e viene affinato in botti da 250 litri per almeno 10 mesi.

Il Riserva è ancora più intenso ma affinato per 24 mesi nelle botti al palato è morbido ma con una potente corposità.

Il monovarietale Calabrese ha un colore rubino intenso, di odore tipico lievemente fruttato, con note di marasca, prugne e spezie. La gamma olfattiva complessa continua con i sentori di tabacco, scatola da sigari, per finire sulla liquirizia e il cioccolato prima e il cacao e il catrame poi.

I gusti sono decisi, ampi e persistenti, con un corpo armonico e possente a sorreggere la struttura.

Viene affinato per 12 mesi in botte e 3 in bottiglia, mentre per il Riserva si arriva ai 24 mesi in legno.

Mimmo Paone vinifica il Mamertino con una macerazione di 120 ore a temperatura costante. I risultati sono eleganti, fruttati e speziati. Al palato vellutato e persistente, con abbinamenti in tavola come la selvaggina e le carni rosse in generale.

Marsala

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [La vinificazione e il disciplinare](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Marsala è storicamente legato all'Inghilterra, ai Porti e agli Sherry, perché era l'ultima tappa dei viaggi commerciali dei mercanti inglesi sempre alla ricerca di nuove e maggiori importazioni di vino nella madrepatria, che ne richiedeva sempre di più tanto da essere storicamente la maggior importatrice dal seicento in poi.

Forse soltanto durante l'Impero Romano ci fu una città che richiedeva quantità di vino come la Londra dall'inizio del protestantesimo dei Tudor fino alla globalizzazione

moderna.

La rotta che seguivano le navi alla ricerca di vino faceva tappa prima a Oporto, dove si fortificavano vini leggeri per gli inglesi, poi in Spagna, per caricare il liquoroso e particolare Sherry, per finire in Sicilia, dove a Marsala, si acquistava il vino liquoroso locale, così forte ma ben adatto a tutti i tipi di pasto e al consumo fuori pasto.

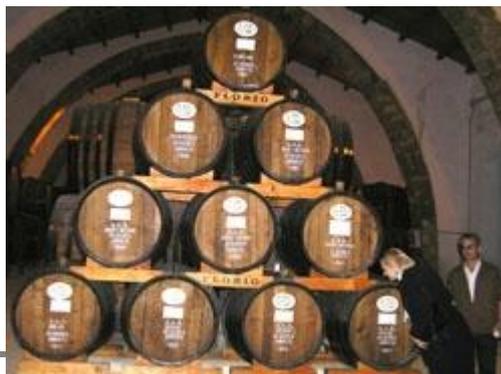
La cantina più antica di Marsala fu fondata nel 1833 a Marsala da Vincenzo Florio, che vinificava questo apprezzato vino da uve autoctone provenienti dalle campagne della provincia di Trapani.

Il Marsala in questa sua autoctonia fonda la storia dei vini siciliani, che dopo la gloria conosciuta sotto l'Impero Romano, avevano visto ridurre il loro peso commerciale a favore della Francia.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per la produzione di Marsala sono il Pignatello, il Nero d'Avola e il Nerello Mascalese, a cui dobbiamo aggiungere le bianche pregiate Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino, che concorrono anch'esse alla produzione del vino rosso.

Il Grillo è una varietà siciliana, che produce vini di corpo



pieno, con profumi citrini, a volte terrosi e a volte astringenti nelle stagioni più fredde. È una buona uva da invecchiamento e viene vinificata anche monovitigno ma non in questa denominazione.

Il Cataratto è la varietà bianca dominante in Sicilia, nonostante sia coltivato prevalentemente solo nella provincia di Trapani per il suo uso massiccio nel taglio del Marsala fino a poco tempo fa. Oggi vinifica ottimi vini monovarietali con prodotti di buona acidità con aromi gradevoli se ottenuti da basse rese.

L'Inzolia, nota in Toscana come Ansonica, è un'uva molto aromatica, associata spesso al Cataratto per fornirgli questa componente. A profumi di noci e mandorle ma non sufficientemente strutturata per essere vinificata da sola.

Il Damaschino è un uva molto rara, probabilmente importata durante il periodo musulmano, come suggerirebbe il nome. Ormai quasi del tutto sostituita dal Cataratto, fu spesso usata per la lotta alla fillossera e per produrre i vini secchi da pesce.

Il Pignatello fornisce i vini morbidi che caratterizzano altre denominazioni siciliane, utilizzato soprattutto nella produzione di vini fini ed eleganti.

Il Nerello Mascalese è una delle migliori uve siciliane, con un elevato tasso alcolico ma una struttura modesta che lo rende debole. Per questo viene usato soprattutto nel taglio.

Il Nero d'Avola fornisce vini di corpo, strutturati, con aromi delicati ma dalla gamma molto varia, dal floreale al fruttato ma con finali spesso sorprendenti di note vegetali e animali se molto invecchiati.

La vinificazione e il disciplinare



Il Marsala è un vino liquoroso che fa parte del grande panorama mondiale di questo tipo di vini con il Porto e lo Sherry.

La vinificazione del Marsala prevede dopo la fermentazione delle uve, l'aggiunta di alcol etilico di origine vitivinicola ovvero di acquavite di vino, al fine di elevare il tenore alcolico.

Se si effettua l'aggiunta della *concia*, miscele caratteristiche di ogni produttore, composte principalmente da mosto cotto, mosto concentrato o mistella (mosto al quale è stata bloccata la fermentazione mediante l'aggiunta di alcol) al fine di accrescere le componenti aromatiche e la dolcezza del prodotto finale, il Marsala si definisce *conciato*.

Ha una gradazione media di circa 18 gradi. E' considerato uno dei 4 più grandi vini da dessert del mondo, ed è il primo vino ad aver ottenuto in Italia il riconoscimento della DOC (nel 1969).

A seconda della quantità di zuccheri il Marsala può essere secco, semisecco e dolce; le cinque

categorie in cui può rientrare sono *Fine* (deve avere alcol superiore a 17% vol e deve essere invecchiato per più di un anno), *Superiore* (con grado alcolico superiore a 18 e invecchiamento di oltre due anni), *Superiore Riserva* (con le stesse caratteristiche del precedente ma con invecchiamento di almeno 4 anni), *Vergine e/o Soleras* (con grado alcolico oltre i 18% vol e cinque anni di invecchiamento), *Vergine Soleras Riserva* (come il precedente ma invecchiato per almeno 10 anni).

Il Marsala è diviso anche per colore. Il *Rubino*, di colore rosso, viene vinificato dai tre uvaggi rossi autorizzati con l'eventuale aggiunta del 30% massimo degli altri vitigni a bacca bianca.

per l'affinamento si utilizza il metodo Soleras importato dagli Inglesi dai loro viaggi spagnoli.

Il metodo Soleras, era infatti in uso in Portogallo ed in Spagna nel Porto e nello Sherry, e consiste nel disporre delle botti di rovere su alcune file sovrapposte, iniziando a riempire di vino solo le botti più in alto; dopo un anno una parte del vino è travasato nelle botti del livello inferiore, mentre in quelle superiori si versa il nuovo vino.

Il vino nelle botti alla base, pronto per il consumo, viene assemblato da uve di annate diverse, e di anno in anno si arricchisce di particolari sapori a seconda delle annate.

Le aziende

Abbiamo già menzionato la storica Cantina Florio, che aprì a Marsala nel 1833 la sua produzione.

Vincenzo Florio era in realtà calabrese, ma in 20 anni investì 200.000 ducati (pari a oltre 2 milioni di euro di oggi) per esportare esportare il vino di Marsala in tutto il mondo arrivando a possedere quasi cento navi mercantili.

La storia di questa Cantina, partita dalla figura del commerciante inglese John Woodhouse che nel 1773 approdò con la sua nave nel porto di Marsala per caricare i primi vini, rimane quella di questo vino appassionante.



Sia in bianco che in rosso riesce ad accompagnare tutti i pasti e anche la meditazione.

Dagli antipasti di mare a quelli di terra, con i primi piatti e i secondi, dopo per carezzare un dolce, non c'è pietanza che i bilanciati affinamenti di questo vino non riescano ad esaltare.

Anche nelle preparazioni delle ricette il suo apporto è inconfondibile.

Menfi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Menfi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Menfi abbraccia l'area meridionale della costa siciliana, e il relativo entroterra, tra le provincie di Agrigento e Trapani.

La zona è a carattere calcareo e ciottoloso, con presenza di rilievi tipica della formazione della Sicilia, emersa dalle profondità marine nel periodo antecedente alla formazione del bacino del Mediterraneo, all'epoca poco più che un lago salato e salmastro senza sbocchi con l'oceano per la chiusura dello Stretto di Gibilterra.

Il clima è molto favorevole per la maturazione delle uve.

La zona era interessata dal commercio vista la sua vicinanza con Cartagine, posta proprio dall'altro lato del Canale di Sicilia.

La costa sud occidentale era un intenso miscuglio di diverse civiltà mercantili, con Greci, Fenici, Sicani e poi Romani a favorire la produzione di vini poi imbarcati per i principali porti dell'antichità, come testimoniano le numerose navi romane recuperate con a bordo ancora numerose anfore per il vino.

Nella valle del Belice la coltivazione e la commercializzazione della vite e dei vini rappresenta oggi una delle economie trainanti della zona.

I vitigni rossi

Nella zona i viticoltori coltivano le uve nobili che in Sicilia hanno trovato una terra degna e fertile per il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese, il Syrah oltre all'autoctono Nero d'Avola.

Queste viti hanno trovato qui una seconda Francia per qualità delle vinificazioni e delle uve, con riconoscimenti



sempre maggiori ai prodotti dell'isola.

La conformazione calcarea e argillosa, diffusa nella Sicilia, con le sue sabbie e marne, con le favorevoli condizioni climatiche di estati lunghe e inverni miti, forniscono alla vitis vinifera aromi pieni e maturi, che si rispecchiano nei vini prodotti.

Il Menfi DOC rosso



Autorizzata per decreto ministeriale il 1° settembre 1997, la denominazione di origine controllata Menfi autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Sciacca, Menfi, Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e nel comune di Castelvetrano in provincia di Trapani.

Le uve autorizzate per il Rosso sono il Nero d'Avola, il Sangiovese, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Syrah, da soli o congiuntamente con una percentuale minima del 70%

nell'assemblaggio.

Possono concorrere anche altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e di Trapani, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Le rese massime sono di 12 tonnellate per ettaro tranne che per il Cabernet Sauvignon che è limitato a 10 tonnellate per ettaro.

Le tipologie previste dal disciplinare oltre al Rosso generico sono il Menfi Bonera che deve essere vinificato dal Cabernet Sauvignon, il Nero d'Avola, il Merlot, il Sangiovese, e il Syrah, da soli o congiuntamente minimo 85% e il restante 15% con uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; e gli altri vitigni etichettati come monovarietali, purché siano presenti nell'assemblaggio per almeno l'85%.

Sia il Bonera che il Rosso generico hanno diritto alla menzione Riserva se rispettano i termini d'invecchiamento di due anni a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia, mentre per il Bonera generico l'invecchiamento previsto è di un anno.

Il Rosso deve essere di un rubino intenso, con profumi speziati e gusto asciutto e leggermente tannico. Si abbina a tavola con le bracioline di maiale, il capretto al forno, gli involtini con carciofi, il salame di Sant'Angelo e i formaggi stagionati.

Il Riserva assume sfumature granata, con profumi eterei e di superba finezza, con gusti sapidi e pieni, dalla struttura asciutta. A tavola trova gli stessi abbinamenti del generico con predilezione alle bracioline di vitello, più adatte del maiale.

Il Nero d'Avola è delicato nei profumi, come sua caratteristica, dotato di buon corpo. Su carni rosse, grigliate e formaggi semi stagionati e salumi.

Il Sangiovese ha sfumature violacee e i suoi aromi sono i fruttati del bosco vinosi tipici del vitigno, con sapore asciutto e leggermente tannico. Bene con le bracioline e i primi piatti non troppo strutturati, i salumi e i formaggi a pasta media.

Il Cabernet, rubino intenso e profumo etereo e tipicamente erbaceo al palato è asciutto e armonico.

Il Syrah ha un colore rosso rubino sfumato, con odori delicati di sottobosco, asciutto e piacevolmente tannico con una forte struttura.

Il Merlot, rubino intenso e dai profumi caratteristici della frutta rossa, asciutto e pieno. Da abbinare anche con il polpettone alla siciliana.

Il Bonera ha colori rubino con sfumature granata. I suoi aromi sono vinosi, speziati, con sapori fruttati su base delicatamente tannica.

Nella versione Riserva il Bonera assume un naso etereo di particolare finezza, con un palato sapido, schietto e di buona struttura asciutta.

Le aziende

La Cantina Barbera mantiene livelli qualitativi elevati, con produzioni di Rosso di Menfi Cabernet Sauvignon al 100% di pura razza. Il colore è rubino denso, con aperture olfattive erbacee che sfumano su eleganti toni speziati immersi in un intenso profumo di cassis. Al palato è pieno ed avvolgente, equilibrato per sapidità e alcolicità. Dopo una maturazione di 15 mesi in barrique, incontra a tavola il fagiolo ripieno.

Il Rosso generico è di un rubino impenetrabile, con note floreali di viola e rosa, sfumati dal geranio verso la mora, il ribes nero, il mirtillo e la visciola per finire sulle spezie, il cacao e il caffè.

Al palato si sentono i frutti di bosco e il cacao, su una base sapida e di buona struttura, con tannini morbidi e avvolgenti. Finale persistente appena chinato.

Monreale

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Monreale DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area che interessa il vino di Monreale relativamente piccola, e occupa i territori intorno Palermo interessati da formazioni collinari e paesaggi montani di natura carbonatica, con prevalenza di dolomie di origine carsica.

Il clima è molto favorevole alla produzione delle uve, con lunghi e assolate estati.

La zona è molto interessante dal punto di vista vinicolo con una alta concentrazione di denominazioni di origine controllata che rispecchiano le varie vinificazioni tradizionali di una regione che fu tra le prime in Italia ad essere modellate dalle più antiche civiltà, dalla micenea alla fenicia, per quel che riguarda i traffici commerciali, fino alle innovazioni agricole introdotte prima dai Greci e poi dai Romani che ampliarono i commerci del vino fino a farne divenire una delle risorse più importanti dell'isola.

La regione continua a produrre vini bianchi e rossi di sempre maggior pregio e qualità, con una naturale predisposizione delle uve nobili a questa terra fertile e al clima temperato e caldo che ne fecero già i granai della Roma repubblicana prima della conquista dell'Egitto sotto le dittature dei triumvirati.

La natura calcarea e argillosa dell'isola, con numerosi fossili marini emersi dalle profondità durante la sua formazione geologica, rendono i terreni particolarmente fertili e adatti alle uve, così come numerose altre colture. Silicio e marne completano il quadro geologico.

I vitigni rossi

Le uve rosse coltivate per la produzione di questo DOC sono le classiche coltivate in Sicilia nella produzione dei rossi, un misto tra uve autoctone siciliane, il Nero d'Avola e il Perricone come vitigni protagonisti, e le classiche nobili francesi, il Syrah



innanzitutto, poi il Merlot, il Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Sangiovese.

Il Nero d'Avola apporta i suoi profumi delicati, il suo corpo maestoso e la spigolosità tipica del vitigno che viene mitigata dalla morbidezza del Perricone e del Syrah.

Il Merlot e le altre uve si trovano a meraviglia nei terreni a forte presenza calcarea.

Il Cabernet, con le sue caratteristiche erbacee, apporta quei profumi vegetali e animali.

Il Monreale DOC rosso



La denominazione di origine controllata Monreale è di istituzione recente, disciplinata dal decreto ministeriale del 2 novembre 2000.

Autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Monreale, Piana degli Albanesi, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina, Gela, Corleone, Roccamena, tutti in provincia di Palermo.

Le uve autorizzate sono il Nero d'Avola e il Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere per il restante 50% le altre uve autorizzate nella provincia di Palermo, da sole o congiuntamente.

Le rese massime si attestano sulle 10 tonnellate per ettaro, e le tipologie disciplinate sono il Rosso, il Novello, il Riserva e le tipologie monovarietalì che devono avere almeno l'85% in assemblaggio del vitigno indicato in etichetta.

Il vino deve rispondere ai requisiti seguenti:

il Monreale rosso deve avere colore rosso rubino più o meno intenso con profumi gradevoli, fini e vinoso. I sapori sono asciutti, con ricca struttura ed equilibrata armonia. Fresco

Il Monreale Rosso Riserva anche con il riferimento del vitigno ha un colore che va dal rosso rubino carico al granata. Il profumo è intenso, con sapore asciutto, caratteristico e strutturato.

Nel Monreale Novello ritroviamo il colore rosso rubino e i profumi vinosi, intensi e fruttati caratteristici di questa tipologia. Il sapore è asciutto, morbido e sapido. Da servire con pollo arrosto, formaggi molli e freschi e salumi.

Con il Monreale Pinot nero il colore assume il rosso rubino carico con un naso intenso, dai frutti rossi maturi e le note di sottobosco. Il sapore asciutto, pieno, armonico. Da degustare con la pasta con formaggio pecorino, il polpettone siciliano e i salumi.

Per il Monreale Sangiovese il colore torna rosso rubino con sfumature violacee.

Il naso è vinoso, con sentore di frutti di bosco. Il sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico.

Un ottimo vino per accompagnare le lasagne, i primi piatti strutturati, e la porchetta.

Il Monreale Cabernet Sauvignon ha colore rosso rubino con il profumo caratteristico e fruttato di questo nobile vitigno. Al palato è asciutto, ricco, corposo, speziato.

L'autoctono Monreale Perricone conserva le caratteristiche del colore rosso rubino con sentori fruttati, caratteristici dei vini siciliani da questa varietà. Al palato è asciutto, corposo e leggermente tannico. A tavola con la selvaggina e formaggi semiduri.

Il Monreale Calabrese o Nero d'Avola è il classico vino delicato, caratteristico, fruttato dal sapore asciutto, corposo e pieno di aromi. Nei suoi abbinamenti a tavola incontra le classiche melanzane ripiene siciliane, il montone al forno e i formaggi di pecora saporiti.

Nel Syrah il colore si rosso rubino intenso con profumo fruttato e il gusto sapore asciutto, ricco di struttura, armonico, gradevolmente tannico. Per lui polpettoni, carni in umido e formaggi mediamente stagionati. Non ultimi i pesci grassi della tradizione siciliana.

Il Merlot è intenso, fruttato, asciutto, caratteristico, strutturato. Ottimo con arrostiti e carni grigliate, anche con formaggi a pasta dura e salumi.

Le aziende

L'azienda Spadafora ha grandi produzioni di qualità e tra esse spunta i quattro grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier il suo Monreale Syrah, con un 10% di nero d'Avola in assemblaggio. I profumi sono intensi, si distinguono la visciola, la viola, l'origano, la paprica, l'amaretto e il tabacco chiaro. Il palato è lungo e armonico, per incontrare a tavola le aringhe con capperi.

Feotto dello Jato ha tra le sue produzioni migliori il Rosso Fegotto vinificato esclusivamente dal Nero d'Avola, che apporta un colore rubino luminoso. Al naso i profumi si aprono con note di olive, bacche di rovo che cedono poi il posto al cuoio. Al palato è morbido e persistente, con buone note balsamiche. Dopo un anno in barrique si abbina alla lepre in umido o al forno.

La Cantina Sociale dell'alto Belice vinifica il suo Rosso generico asciutto e tannico per le melanzane ripiene e agnello al forno. Anche con i formaggi a pasta semidura.

Riesi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Riesi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola, posta nella Sicilia meridionale in provincia di Caltanissetta, si trova in un territorio esclusivo con condizioni climatiche caratterizzate da un clima caldo arido; le elevate temperature primaverili ed estive garantiscono le condizioni ottimali per la maturazione della vite e delle uve. La zona è soggetta all'influsso benefico delle brezze provenienti dal mare e illuminata dalla luce calda e forte del sud della Sicilia.

La zona fa parte della fertile Piana di Gela, formata dall'accumulo di depositi alluvionali dal fiume Gela,

Dirilloe dei loro affluenti. È circondata da colline di bassa altitudine, con rilievi che non arrivano ai 500 metri sul livello del mare.

Da segnalare che la qualità dell'aria nella zona è tra le più pure d'Europa, certificata dalla Comunità Europea.

Anche qui la vite è coltivata da tempi immemorabili, prima dai Sicani e successivamente da Siculi, Greci, Cartaginesi e Romani.

I vitigni rossi

I vitigni principe della zona sono il Nero d'Avola e il Cabernet Sauvignon, che sono dotati di vigoria e resistenza al clima torrido della zona.

Questo concentra anche lo zucchero nelle uve che forniscono così vini abbastanza alcolici.

Il Cabernet ha naturalmente una alta concentrazione di tannini, pigmenti e composti aromatici che sviluppano delicati bouquet, dando vini dal colore intenso che richiedono lunghe macerazioni.



Matura lentamente, avvantaggiando i viticoltori in questo tipo di clima caldo con vendemmie meno cruciali come per altre varietà come ad esempio il Syrah, più sensibile al caldo, anche se vigoroso e coltivato in zona, e soprattutto il Pinot Nero, che predilige climi un po' più freddi.

Gli altri vitigni coltivati per la produzione di questa denominazione sono il Syrah e il Merlot, più delicati durante la vendemmia e la macerazione effettuata in condizioni climatiche difficili, certamente in linea con quelle accettate da queste uve, ma che comunque richiedono un'attenzione maggiore.

Il Riesi DOC rosso

La denominazione di origine controllata Riesi è stata istituita il 23 luglio 2001 e successivamente modificata nel 2009 e autorizza la produzione di bianchi e rossi nei soli comuni di Riesi, Butera e Mazzarino tutti in provincia di Caltanissetta.

Le uve autorizzate per la produzione del Rosso e del Novello sono il Calabrese (Nero d'Avola) e il Cabernet Sauvignon, congiuntamente o disgiuntamente per un minimo del 80% nell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione dei vini gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Caltanissetta, fino ad un massimo del 20%.

Oltre al Rosso generico sono previste le tipologie monovitigno Riesi Nero d'Avola, Riesi Cabernet Sauvignon, Riesi Merlot, Riesi Syrah e le tipologie Riesi Rosso Novello, Riesi Rosso Superiore e il Riesi Rosso Superiore Riserva dove i monovarietali devono essere presenti per almeno l'85% dell'assemblaggio.

Le rese massime autorizzate sono differenti a seconda della tipologia Rosso e Novello o monovitigno: per i primi la quota è fissata a 11 tonnellate per ettaro e per i secondi a 10 tonnellate per ettaro.

La vinificazione può essere effettuata in tutta la regione Sicilia, purché le uve provengano dai tre territori comunali interessati dalla denominazione.

Per produrre il Novello bisogna obbligatoriamente utilizzare la macerazione carbonica per almeno il 40% del mosto



utilizzato, mentre per la menzione Superiore i vini devono subire un invecchiamento di almeno due anni, di cui sei mesi in legno. La menzione riserva invece prevede invecchiamenti di tre anni, di cui almeno uno in botti e sei mesi in bottiglia.

I requisiti principali dei vini devono rispondere alle caratteristiche classiche disciplinate dalla legge.

I Riesi rossi hanno colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata e i profumi vinoso, gradevoli e fini. Da abbinare a tavola con i primi non strutturati, il polpettone siciliano, i salumi e i formaggi pecorini.

Il Riesi Novello è di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei; al naso è intenso e fruttato, con palato asciutto, fresco e caratteristico dei novelli. Ideale con formaggi molli e minestre asciutte oltre che con i salumi.

Il Riesi Superiore e il Riesi Superiore Riserva sono di colore rosso rubino intenso tendente al granata. Gli aromi sono eterei, gradevoli e intensi. A tavola incontra l'agnello e le carni al forno, i primi piatti al sugo di carne e i formaggi stagionati.

Il Nero d'Avola ha il classico colore rosso rubino intenso e il profumo delicato del Calabrese, con sapore asciutto, pieno, moderatamente tannico. A tavola con i primi piatti e la pasta e fagioli, o con carni mediamente elaborate.

Il Riesi Cabernet Sauvignon è di colore rosso rubino intenso con naso gradevole, lievemente erbaceo e floreale su note fruttate. In bocca è asciutto e armonico. I suoi aromi prediligono le carni bianche alle erbe, quelle rosse in umido e i formaggi di media stagionatura.

Il Riesi Merlot dal rosso rubino intenso ha profumi fruttati e gusti asciutti e pieni, gradevolmente morbido.

Nel Syrah il colore torna rosso rubino più o meno intenso con profumi delicati, gradevoli di sottobosco e frutti maturi. Piacevolmente tannico e asciutto al palato. Salumi e formaggi a pasta dura, arrostiti e carni rosse in abbinamento.

Le aziende

Essendo una denominazione redente si sta ancora formando una generazione di aziende da imporsi a livello nazionale.

Tra le varie cantine da visitare segnaliamo il Feudo dei Principi di Butera, con 180 ettari vitati su territori a vocazione tradizionale.

Salaparuta

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Salaparuta DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola di Salaparuta è abitata dai tempi del Neolitico come testimoniano i reperti archeologici.

In seguito, prima i Sicani e poi i Siculi si contesero il dominio del territorio prima di cedere agli esuli troiani che qui fondarono alcune colonie intorno al 1184 a.C.

Il fertile territorio, ricco di sorgenti idriche, fu conteso poi dai Greci, dai Cartaginesi e infine dai Romani, che ne arricchirono i già fiorenti traffici commerciali. All'epoca le colture agricole principali erano il grano e l'olivo. Il territorio nei secoli passò di mano innumerevoli volte, ma iniziò a sviluppare la cultura della vite tanto che nel novecento era un centro importante nella produzione dei vini.

La produzione segnò una battuta d'arresto con il terremoto del 15 gennaio 1968 che distrusse quasi interamente il piccolo centro, con lavori di ristrutturazione che durarono fino al 1985.

La vite comunque rappresenta la principale risorsa economica del comune, coltivata su territori collinari con altitudini che vanno dai 90 metri sul livello del mare nelle zone pianeggianti a destra del fiume Belice, fino ai 600 metri nelle zone alte.

I vitigni rossi

La coltivazione della vite si incentra sui vitigni cardine della Sicilia, il Nero d'Avola, il Syrah, il Merlot, il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon, che sono predominanti in questa zona caratterizzata dalle molte denominazioni di qualità come il Menfi, lo Sciacca e molti altri concentrati nelle campagne collinari circostanti.

Grazie al clima favorevole e ai terreni ricchi di calcare, marne e argilla, queste uve nobili trovano qui un ambiente



ideale per la loro maturazione, ad eccezione del Pinot Nero che predilige climi più freddi per maturare e in Sicilia trova alcune zone particolari con escursioni termiche importanti.

Il Salaparuta DOC rosso



La denominazione di origine controllata Salaparuta è recente, istituita per decreto ministeriale solo l'8 febbraio 2006.

Autorizza la produzione di vini rossi e bianchi con la menzione di DOC in etichetta nel solo comune di Salaparuta in provincia di Trapani.

I vitigni a bacca scura disciplinati per i vini rossi sono il Nero d'Avola con un minimo del 65% nell'assemblaggio a cui possono concorrere le uve a bacca nera, non aromatiche, autorizzati per la provincia di Trapani, da sole o congiuntamente, sino al massimo del 35%.

Per il Salaparuta novello il Nero d'Avola deve essere presente per minimo il 50%, con il Merlot fissato al 20% minimo e il restante 30% per gli altri vitigni a bacca nera.

Le rese massime autorizzate sono di 13 tonnellate per ettaro nel caso del rosso generico, 12 nel caso del monovarietale Nero d'Avola e 11 tonnellate per ettaro per i restanti vini monovitigno. Le tipologie autorizzate in etichetta sono il Salaparuta rosso, il Salaparuta rosso Riserva, il Salaparuta Nero d'Avola, il Salaparuta Nero d'Avola Riserva, il Salaparuta Merlot, Salaparuta Merlot Riserva, il Salaparuta Cabernet Sauvignon, il Salaparuta Cabernet Sauvignon Riserva, il Salaparuta Syrah, il Salaparuta Syrah Riserva e il Salaparuta Novello.

Per avere diritto alla menzione Riserva i vini devono subire un invecchiamento di almeno due anni, di cui sei mesi in botte, a decorrere dal 1° novembre successivo alla raccolta delle uve.

I vini devono rispondere a determinati requisiti organolettici come d'uso in tutta la Sicilia che corrispondono generalmente alle caratteristiche delle uve.

Il Salaparuta rosso ha il colore rosso rubino intenso con profumo gradevole e fine e sapore asciutto, armonico e strutturato.

Nel Salaparuta rosso riserva il colore assume un rosso rubino carico e i profumi sono più intensi e persistenti. Il sapore è asciutto, ricco, corposo e speziato. Si accorda con arrostiti, pasta al sugo di carne, salumi e formaggi stagionati.

Il Novello ha colore rosso rubino più o meno intenso e il naso classico fruttato e intenso dei novelli a maggioranza di Nero d'Avola e Merlot. Il palato anche rispecchia queste caratteristiche: asciutto, morbido e sapido. Bene con primi piatti leggeri e salumi freschi.

Il Salaparuta Nero d'Avola dal colore rosso rubino intenso ha sempre i profumi delicati e fruttati del vitigno, con bocca asciutta, corposa, armonica e speziata.

Nel suo Riserva il colore diviene rosso rubino intenso con riflessi granata. Il profumo è etereo, intenso e speziato con il palato asciutto, corposo, armonico, strutturato e caldo, come da abitudine nei Neri d'Avola invecchiati. I Neri d'Avola si accordano bene con selvaggina, salumi stagionati e formaggi piccanti.

Il Salaparuta Merlot con il colore rosso rubino intenso mantiene le sue caratteristiche olfattive delicate, intense e fruttate. Il è sapore asciutto, armonico e speziato.

Nel Merlot riserva il colore è il classico rosso rubino intenso con riflessi granata. Il naso etereo, sprigiona profumi intensi e speziati. Alla bocca è asciutto, corposo, armonico, strutturato e caldo.

Per i Merlot a tavola si abbinano la pasta al forno, gli arrostiti, la selvaggina e i formaggi piccanti.

Il Salaparuta Cabernet Sauvignon dal colore rosso rubino intenso non è erbaceo come suo solito e il profumo è intenso e fruttato, con palato asciutto, caratteristico, armonico e speziato.

Nel Riserva il Cabernet Sauvignon assume il rosso rubino intenso con riflessi granata; il naso è intenso e fruttato e la bocca sempre asciutta, armonica, con note speziate, dotato di ottimo corpo caldo. Per entrambi i Cabernet gli abbinamenti ideali sono gli arrostiti di carne, la selvaggina, i formaggi sia duri che a pasta media e i salumi.

Il Salaparuta Syrah mantiene un colore rosso rubino intenso e i profumi caratteristici, intenso e fruttati di frutti di bosco maturi su note delicate; il sapore è asciutto.

Il Syrah riserva ha colore rosso rubino intenso con riflessi granata; al naso mantiene le caratteristiche e al palato rimane asciutto, caratteristico, armonico, ma molto più speziato, corposo e gradevolmente tannico. Ottimi con coniglio al forno, selvaggina e formaggi a pasta dura o piccanti della tradizione siciliana.

Le aziende

La denominazione è ancora troppo giovane e recente per avere aziende che riescano ad imporsi a livello nazionale, e nonostante la presenza di circa 400 piccole cantine, il modo migliore per la degustazione del Salaparuta rosso è fare una escursione in loco per scoprire queste piccole realtà.

Potrete così incontrare ad esempio il Salaparuta Rosso DOC di Madonna del Piraino, con il suo gusto morbido e vellutato su intensi aromi eleganti. Le macerazioni sono brevi per ottenere un vino fresco e fruttato alle ciliegie e lamponi.

Si segnala anche la produzione delle Cantine Bruschiello, che vinifica molti Salaparuta sia in bianco che in rosso, o rivolgersi ai Concorsi per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC di Salaparuta, costituito dall'unione di produttori, vinificatori, cantine e aziende agricole.

Sambuca di Sicilia

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Sambuca di Sicilia DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Sambuca di Sicilia è una piccola l'area meridionale a 30 chilometri dalla costa siciliana di Sciacca in provincia di Agrigento.

La zona è a carattere calcareo, argilloso e ciottoloso, con i rilievi tipici originari della formazione della Sicilia, emersa dalle profondità marine nel periodo antecedente alla formazione del bacino del Mediterraneo e successivamente sottoposte all'evaporazione dal caldo tropicale che all'epoca

resero il Mediterraneo poco più di un lago salato e salmastro senza sbocchi con l'oceano per la chiusura dello Stretto di Gibilterra.

Il clima è molto favorevole per la maturazione delle uve, risente delle brezze marine ma non è estremamente arido come la parte più meridionale, anche se sostanzialmente caldo con lunghe estati e primavere a favorire la maturazione delle uve.

La zona era interessata dal commercio fin dall'antichità, come tutta la Sicilia, vista la sua vicinanza con Cartagine, posta proprio dall'altro lato del Canale di Sicilia.

Qui si alternarono diverse civiltà mercantili antiche, con Greci, Fenici, Sicani e poi Romani a favorire la produzione di vini poi imbarcati per i principali porti dell'antichità.

Le produzioni di vino seguirono poi andamenti altalenanti, a seconda delle dominazioni succedutesi, con tendenza verso basse coltivazioni durante il periodo musulmano.

Nella valle del Belice la coltivazione e la commercializzazione della vite e dei vini è oggi una delle economie trainanti della zona, seppur con produzioni ancora locali. La Sicilia dell'ultimo decennio sta conoscendo una fama internazionale per i suoi vini ma alcune aree, come questa nella zona meridionale, devono ancora sviluppare bene le loro strategie commerciali per affacciarsi sul mercato nazionale. I vini sono comunque di buona qualità con notevoli margini di miglioramento.

I vitigni rossi

Il vitigno principe è l'autoctono Nero d'Avola, coltivato con le altre nobili storiche dell'enologia mondiale qui importate ormai da molti decenni per produrre vini di razza che iniziano ad eguagliare in alcune zone, i grandi Bordeaux francesi.

Queste uve qui hanno trovato una terra degna e fertile per il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese, il Syrah.

Le particolari condizioni climatiche, calde e asciutte, garantiscono maturazioni precise per quasi tutte le varietà nobili, ad eccezione del Pinot Nero, che infatti viene coltivato solo nelle zone più fredde della Sicilia vista la sua predisposizione a climi meno miti.



Il Sambuca di Sicilia DOC rosso



La denominazione di origine controllata Sambuca di Sicilia è stata istituita solo l'11 luglio 2002 per autorizzare vini rossi e bianchi nell'omonimo comune in provincia di Agrigento.

I rossi devono essere vinificati con almeno il 50% di Nero d'Avola, e possono concorrere alla produzione le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, per il restante 50%.

Le rese sono fissate per un massimo di 12 tonnellate per ettaro, e il grado alcolico dei vini deve essere di almeno

11,5% vol.

i vini devono essere sottoposti ad un invecchiamento di almeno sei mesi a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia, mentre per avere il diritto alla menzione Riserva in etichetta l'invecchiamento non deve essere inferiore ai 24 mesi, di cui almeno sei in botti di legno sempre con la stessa data di decorrenza.

Le tipologie disciplinate sono il Sambuca di Sicilia rosso, il Sambuca di Sicilia Nero d'Avola, il Sambuca di Sicilia Sangiovese, il Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon, il Sambuca di Sicilia Merlot, il Sambuca di Sicilia Syrah e il Sambuca di Sicilia Rosso Riserva.

I monovarietali sono disciplinati come nel resto dell'isola e la loro quota minima nell'assemblaggio deve essere l'usuale 85%.

Per la vinificazione in periodi non favorevoli sono ammessi i territori di Contessa Entellina, Giuliana Bisacquino in provincia di Palermo e Castelbellotta, Santa Margherita del Belice, Menfi e Sciacca in provincia di Agrigento.

I vini rispondono alle caratteristiche generali della zona, con gli aromi dei vitigni coltivati nella Sicilia meridionale.

Il Sambuca di Sicilia rosso è di colore rosso rubino , talvolta con riflessi granata; il profumo vinoso, caratteristico e intenso mentre il palato è asciutto, fragrante e vellutato, dotato di un buon corpo.

Questo lo abbina anche con i pesci grassi con salse elaborate della tradizione siciliana come le sarde con i maccheroni alla siciliana; inoltre arrostiti, salumi freschi e formaggi non stagionati.

Nel Sambuca di Sicilia Rosso Riserva il colore rosso rubino presenta tonalità granata, con profumi eterei, intensi e raffinati. La bocca è asciutta, corposa, vellutata con piacevole retrogusto

amarognolo. È un ottimo vino per selvaggina, pecorino e paste al sugo di carne elaborate.

Il Nero d'Avola ha colore rosso rubino con riflessi granata specie se invecchiato. Gli aromi sono vinosi e intensi con bocca asciutta e vellutata.

Il Sambuca di Sicilia Sangiovese mantiene colori rosso rubino più o meno intenso. Al naso è vinoso e leggermente fruttato con sapore asciutto e rotondo.

Il Cabernet Sauvignon ha il classico colore rosso rubino intenso con profumi gradevoli, intensi e lievemente floreali su basi fruttate ed erbacee, comunque su aromi lievi e delicati. Il sapore asciutto, rotondo e armonico classico del vitigno. Per lui minestre asciutte come la pasta con i legumi, le carni arrostitite e i formaggi mediamente stagionati e non.

Il Sambuca di Sicilia Merlot rispecchia i colori rosso rubino tendente al granata se invecchiato.

Il profumo gradevole e caratteristico dei frutti rossi come ciliegia e lamponi con bocca asciutta.

Il Syrah è sempre di colore rosso rubino carico con il suo profumo caratteristico, fruttato, con gusti asciutti, ricchi e corposi.

Le aziende

La denominazione è ancora giovane e deve formarsi a livello nazionale. La migliore degustazione si può avere andando in loco, nelle piccole vinerie che abbinano il vino locale con i piatti tipici siciliani.

Da segnalare il Feudo Arancio, la Cantina Ulmo e l'azienda di Mezzacorona.

Santa Margherita di Belice

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Santa Margherita di Belice DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Santa Margherita di Belice è una piccola l'area meridionale a 30 chilometri dalla costa siciliana di Sciacca e adiacente al territorio comunale di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento.

La zona era interessata alla viticoltura fin dall'antichità, come tutta la Sicilia.

Qui si affermarono le civiltà mercantili antiche, con Greci, Fenici e Cartaginesi, , vista la sua vicinanza con Cartagine, posta proprio dall'altro lato del Canale di Sicilia, Sicani, Siculi e poi Romani a favorire la produzione di vini poi imbarcati per i principali porti dell'antichità.

Le produzioni di vino seguirono poi battute d'arresto, con difficoltà nei commerci dovute alle altalenanti situazioni politiche, a seconda delle dominazioni succedutesi, con notevoli decrescite durante il periodo musulmano.

La zona è a carattere calcareo, argilloso e ciottoloso, con i rilievi bassi originari della formazione della Sicilia, emersa dalle profondità marine nel periodo antecedente alla formazione del bacino del Mediterraneo e successivamente sottoposte all'evaporazione dal caldo tropicale che all'epoca resero il Mediterraneo poco più di un lago salato e salmastro.

Il clima è molto favorevole per la maturazione delle uve, risente delle brezze marine con lunghe estati e primavere a favorire la maturazione delle uve.

Nella valle del Belice la coltivazione e la commercializzazione della vite e dei vini è oggi una delle economie trainanti della zona, ma le denominazioni sono ancora molto giovani e onestamente forse troppo suddivise in microzone della stessa area che continua a coltivare gli stessi vitigni. Per questo le produzioni sono ancora locali e ancora non si stanno affacciando nel contesto nazionale. La Sicilia dell'ultimo decennio sta conoscendo una fama internazionale per i suoi vini ma alcune aree, come questa nella zona meridionale, devono ancora sviluppare bene le loro strategie commerciali.

I vitigni rossi

I vitigni principali della denominazione sono il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese. A queste si affiancano le altre nobili autorizzate nella provincia di Agrigento come il Syrah, il Merlot e il Nero d'Avola pur non rappresentando la percentuale maggiore nell'assemblaggio ad eccezione del monovarietale.



Il Sangiovese matura tardi, produce vini ricchi, alcolici e longevi a queste latitudini calde, che risolvono anche il problema delle muffe dovute alle bucce sottili che attecchiscono nei climi più freddi. Anche la scarsa piovosità dell'isola impedisce la formazione del marciume.

Il Santa Margherita di Belice DOC rosso

La denominazione di origine controllata Santa Margherita di Belice è stata istituita per decreto ministeriale il 9 gennaio 1996 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei soli comuni di Santa Margherita di Belice e Montevago in provincia di Agrigento.

Le uve disciplinate principali sono il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese, che concorrono dal 50% al 80%. Possono concorrere alla restante percentuale in assemblaggio le altre uve a bacca rossa autorizzate nella provincia.

Le rese non devono essere superiori alle 12 tonnellate per ettaro, con gradazioni alcoliche nei vini di almeno 11,0% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere svolte anche nei comuni di Castelvetro, Partanna, Poggioreale e Salaparuta in provincia di Trapani e i territori comunali di Menfi e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e inoltre nel comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo.

Le tipologie autorizzate per avere diritto sull'etichetta alla denominazione sono il Rosso, e i monovarietali Nero d'Avola e Sangiovese.

Le caratteristiche al consumo sono disciplinate dal decreto per rispondere alle caratteristiche tipiche della zona.

Il Santa Margherita di Belice Rosso è di colore rosso rubino con sfumature granata. Il naso presenta un profumo vinoso, etereo di particolare finezza con un sapore asciutto, leggermente tannico, con buona struttura

Nel Santa Margherita di Belice Nero d'Avola ritroviamo il colore rosso rubino vivo sempre con profumi vinosi e gusto asciutto, leggermente tannico, con buona struttura.

Il Santa Margherita di Belice Sangiovese ha colore rosso rubino con eventuali riflessi cerasuolo.

Al naso vinoso e caratteristico dal sapore asciutto, dotato di buona struttura.

Sono vini che si accordano bene con le carni, sia bianche che rosse, con i primi piatti asciutti e i formaggi semi duri.

Per il Nero d'Avola invece a tavola si preferiscono piatti di carni grigliate, i formaggi duri e i salumi di media stagionatura.

Le aziende

Le aziende sono ancora al livello locale e stanno cercando di affermarsi a livello nazionale.

Tra le aziende si segnala Catalanovini, che produce il Santa Margherita di Belice Nero d'Avola Il Buggise dal colore rosso rubino, con sentori classici di ribes nero, mora e lampone con palato fresco e intenso, con una struttura equilibrata e morbida.

Sciacca

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Lo Sciacca DOC rosso](#)
- [I vini](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona interessata nella produzione di questo DOC è molto ristretta, ubicata in provincia di Agrigento, su quella parte di costa sud occidentale dove la viticoltura sta conoscendo una veloce espansione, con la presenza di numerosi vini DOC di buone qualità che in futuro saranno apprezzati anche a livello nazionale e internazionale.

La costa ha una morfologia e geologia tipica della Sicilia, con un suolo molto calcareo e ciottoloso, con rilievi anche ripidi sul mare.

Il clima è ventilato, temperato e con estati lunghe. I venti carichi di salinità provenienti dal mare contribuiscono alle caratteristiche dei vini, ottenuti da vigneti nobili, importati qualche decennio fa ad affiancare gli ottimi vitigni autoctoni della Sicilia.

I vitigni rossi

Nella zona i viticoltori coltivano le uve nobili impiantate e forse oramai anche naturalizzate in Sicilia che alleva con ottimi risultati il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese, il Syrah oltre all'autoctono Nero d'Avola.

Queste viti stanno sempre più acquistando notorietà per qualità delle vinificazioni con presenze sempre costanti sul mercato.

La conformazione calcarea e argillosa e le favorevoli condizioni climatiche con le sue estati lunghe forniscono aromi pieni e maturi, che stanno facendo del nome Sicilia una terra di piacevoli scoperte per gli amatori nazionali e non del vino.



Lo Sciacca DOC rosso



La denominazione di origine controllata Sciacca nasce il 5 giugno del 1998 per decreto ministeriale ed autorizza la produzione di vini rossi e bianchi nei soli comuni di Sciacca e Caltabellotta in provincia di Agrigento.

Le uve con cui è possibile vinificare sotto la denominazione sono il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Nero d'Avola e il Sangiovese, da soli o congiuntamente per una quota minima del 70% del vino.

Possono concorrere le altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, autorizzate per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Le rese sono fissate a 12 tonnellate per ettaro come massima, e i vini devono avere almeno 11% di titolo alcolico.

Le tipologie autorizzate per aver diritto alla denominazione sono lo Sciacca rosso, lo Sciacca Nero d'Avola, lo Sciacca Cabernet Sauvignon, lo Sciacca Merlot, lo Sciacca Sangiovese e lo Sciacca rosso riserva.

La quota minima per poter indicare il vitigno in etichetta è l'usuale 85%.

I vini devono rispondere a determinate caratteristiche.

I vini

I vini Sciacca rosso sono di colore rosso rubino, con profumi vinosi, con note marcate di frutti rossi e lievi odori animali o di sottobosco. Sono vini asciutti, leggermente tannici, dotati di corpo medio e giusta persistenza. Negli abbinamenti non si discostano dai classici, come capretto, arrostiti e minestre asciutte, come pasta e fagioli.

Nel Rosso Riserva il colore rosso rubino tende al granata. Il Naso è intenso, e al palato esprimono un sapore asciutto, corposo e vellutato. Da servire con primi piatti strutturati, selvaggina e carni rosse saporite.

Il monovitigno Sciacca Cabernet Sauvignon è rosso rubino intenso, con lievi note erbacee e sapore asciutto e rotondo. Si accompagna bene con il vitello, sia in umido che arrostito, il coniglio in agrodolce e i salumi stagionati.

Il Nero d'Avola esprime sempre la sua delicatezza di aromi, e la bocca piena con corpo ben strutturato. Per lui carni rosse, salumi piccanti e formaggi stagionati. Anche i primi piatti al sugo di

carne sono consigliabili.

Nel Merlot il rosso rubino è meno carico con il naso più vinoso, piuttosto intenso, in bocca asciutto e a volte morbido. Compagno per grigliate miste e pasta al forno. Dopo pranzo con i formaggi non troppo stagionati.

Lo Sciacca Sangiovese ha il colore rosso rubino carico. La gamma olfattiva è intensa. Asciutto e pieno, con gusti fruttati da piccole bacche fresche.

Preferisce le carni bianche e i primi piatti non troppo stagionati. Anche con i salumi freschi e formaggi stagionati non troppo duri.

Le aziende

L'area è molto ristretta, e le aziende stanno ancora affinando le loro doti qualitative.

La zona è ricca di piccoli produttori che ancora non hanno trovato il giusto riconoscimento a livello nazionale che godono tra le mura domestiche.

Ma siete ancora in tempo per vedere la Sagra del vino che si terrà a Montevago tra la seconda e la terza settimana di ottobre per avere l'occasione di degustare i vini locali in abbinamento con la cucina tradizionale siciliana.

Ci sarà anche l'occasione di assistere alla vendemmia e perché no, parteciparvi.

Sempre per i buongustai e gli spiritosi che amano il Carnevale, a febbraio c'è a Sciacca la “festa di Carnevale” con la sfilata di grandi carri allegorici e alcune bande musicali dei paesi limitrofi e la possibilità di degustare vini e oli tipici della zona. Per i più piccoli invece, ci saranno tantissime caramelle e dolci lanciate direttamente dai carri in sfilata.

Vittoria

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Vittoria DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola che interessa il Vittoria è legata alla fondazione della città di Vittoria nel 1606 ed alla nobildonna spagnola Vittoria Colonna Henriquez che, sotto l'autorizzazione del Re di Spagna, regalò degli appezzamenti di terreno ai coloni in cambio del loro impegno a coltivare l'uva. Da allora la zona di Vittoria è stata vocata alla produzione di vini con ottimi risultati raggiungendo una buona fama.

Fra tutti spicca il Cerasuolo di Vittoria, che ha un suo DOCG, tra l'altro l'unico riconosciuto in Sicilia, e il Frappato di Vittoria, fruttati e leggeri per accompagnare i pasti di tutti i giorni.

L'area attuale riguarda la parte sud orientale della Sicilia, nella province di Ragusa, Caltanissetta e Catania.

Il terreno è composto in maggior parte da sabbia e calcare, e il clima è il classico siciliano, con estati e primavere lunghe e calde e inverni miti.

In Sicilia la fu coltivata prima dai greci, che fondarono numerose città nell'Italia meridionale preromana, e successivamente dalla popolazione italica sotto il nuovo dominio di Roma.

Anche alcune popolazioni locali, come i Sicani e i Siculi, contribuirono alla diffusione della vite prima di essere assimilati dalla civiltà romana. Da non dimenticare inoltre che per lungo tempo l'isola fu controllata dai Cartaginesi, uno dei popoli mercantili più attivi dell'antichità.

Seguì un periodo di regressione nella produzione del vino sotto la dominazione musulmana per poi riprendere vigore con gli spagnoli nel cinquecento.

Da allora la produzione non ha mai conosciuto soste e ora la zona di Vittoria si è sempre distinta.

Anche se non famosi come il suo parente stretto Cerasuolo di Vittoria, questi vini offrono delicate sensazioni olfattive e si abbinano con molti piatti della tradizione siciliana.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali coltivati per la produzione di questo DOC sono il Nero d'Avola e il Frappato.

Sicuramente un vanto per i produttori locali che fanno dei vitigni autoctoni la loro principale produzione.

Il Nero d'Avola è senza dubbio uno il migliore vitigno siciliano. Da risultati spigolosi se non affinato, ma viene utilizzato sia per l'apporto di corpo, colore e aroma olfattivo delicato che per le potenzialità di invecchiamento nel taglio in assemblaggio o monovitigno. Vinificato come monovitigno deve subire un lungo invecchiamento in botte per poter esprimere il suo potenziale di aromi fini ed eleganti di viola e spezie, frutti rossi con bocca potente e alcolica..

Il Frappato invece dà vini leggeri e fruttati, che si assemblano bene con lo spigoloso Nero d'Avola, ma vinificato da solo fornisce vini di ottima fattura, come da tradizione.

ha un aspetto negativo per la vinificazione; i suoi acini sono troppo ravvicinati tra di loro e questo fa sì che si pressino a vicenda indebolendosi nei confronti della muffa.



Il Vittoria DOC



La denominazione di origine controllata Vittoria è stata riformata nel 2005 con il conseguente passaggio del Cerasuolo di Vittoria a una sua propria denominazione DOCG. Il precedente decreto era del 1973.

Autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaromonte, Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa, Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino in provincia di Caltanissetta e nei comuni di Caltagirone, Licodia, Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.

Le uve autorizzate per il rosso generico sono il Calabrese o Nero d'Avola dal 50 al 70% e il Frappato dal 30 al 50%.

Le rese massime autorizzate sono di 10 tonnellate per ettaro.

Le tipologie previste in rosso sono il Vittoria Rosso, il Vittoria Nero d'Avola o Calabrese, il Vittoria Frappato e il Vittoria Novello.

Le proprietà organolettiche devono rispondere ai requisiti del disciplinare e i monovarietali devono presentare percentuali di almeno l'85% del vitigno indicato in etichetta.

Il Vittoria rosso ha colori che vanno dal rosso rubino al rosso ciliegia con profumi vari, dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca. Il sapore è asciutto, caldo, rotondo e dotato di corpo.

Bene con la pasta al sugo elaborato, i formaggi piccanti e quelli mediamente stagionati.

Il Vittoria Nero d'Avola o Calabrese ha un colore rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

Al naso cambia dal fruttato al floreale con sapore asciutto, caldo, robusto e morbido. Si abbina splendidamente con il capretto al forno, le lasagne e i salumi senza disdegnare i formaggi duri e mediamente stagionati.

Il Vittoria Frappato è colore: rosso rubino più o meno intenso con profumo intenso dal fruttato al floreale e il sapore asciutto, giustamente tannico, molto leggero e bevibile. Predilige gli arrostiti, soprattutto il capretto, la pasta al forno e primi piatti al sugo, formaggi e salumi freschi.

Il Vittoria Novello è rubino a riflessi violacei, con naso fresco dal floreale al fruttato. Il gusto, morbido, vinoso e fragrante, si adatta bene alle carni bianche, i salumi e gli antipasti di terra in generale, compresi antipasti di verdure o verdure miste grigliate.

Le aziende

Le aziende sono molto concentrate ora nelle produzioni del Cerasuolo, ma vinificano comunque ottimi Frappati e Rossi di Vittoria, come Avide a Comiso, con il suo Frappato Herea dai sentori di ciliegia e un gusto lievemente animale. Purtroppo l'acidità è piuttosto aggressiva, da abbinare ai salumi freschi.

Gulfi è sempre un'azienda da tenere d'occhio per le sue produzioni insieme a Valle dell'Acate che si segnala per il Frappato dal colore rubino trasparente, con note olfattive della ciliegia sotto spirito, la mora e il cacao a chiudere. Questa volta è fresco, equilibrato e morbido, con giusta acidità.

Da provare in una sua combinazione siciliana tipica: il tonno, magari con un pizzico orientaleggiante, con il sushi.