

Taormina Gourmet, la perla del Sud

Taormina Gourmet si conferma anche per il 2016 tra i più importanti eventi di enogastronomia nel Sud Italia. Taormina per tre giorni è stata la capitale del gusto, coinvolgendo centocinquanta cantine e trenta birrifici artigianali nel grande Banco d'Assaggio (con prodotti agroalimentari), ospitando quindici masterclass sui vini, quattro sulle birre guidate dai celebri Kuaska e Schigi, dodici cooking show. Un'offerta ampia, di livello, che ha coinvolto numerosi partecipanti. La quarta edizione si ricorderà anche per un'importante novità: per la prima volta Cronache di Gusto, il magazine on line diretto da Fabrizio Carrera che organizza oltre a Taormina Gourmet anche Best in Sicily e Taste Etna, ha istituito un premio dedicato al mondo del vino. Il primo Sicilian Wine Awards ha visto la partecipazione di oltre 200 aziende vitivinicole appartenenti alla DOC Sicilia, DOC Etna, DOCG Cerasuolo di Vittoria e IGT Terre Siciliane. Ho avuto l'onore di far parte della giuria, presieduta da Daniele Cernilli alias Doctor Wine e da Stephen Brook di Decanter. Un'esperienza molto interessante che ci ha visto assaggiare rigorosamente alla cieca oltre centosettanta vini per arrivare a premiarne ventiquattro nelle otto categorie (la lista dei vincitori nel box). La premiazione poi è avvenuta durante Taormina Gourmet.

Altra Novità: per la prima volta tutti gli chef dei cooking show sono stati chiamati a interpretare e sperimentarsi attorno a un unico tema: extra limes, oltre il limite. "Il limite - spiega Fabrizio Carrera, direttore di Cronachedigusto.it e deus ex machina della manifestazione - non è solo quello geografico, che pure è stato di stimolo per molti dei partecipanti nella sperimentazione di abbinamenti anche dal carattere estero ed esotico; la sfida che abbiamo lanciato è anche quella che racconta un limite inteso come stereotipo, consuetudine: molti chef studiano nuovi linguaggi oggi per rivolgersi agli appassionati di cucina gourmet, ma anche a coloro che vogliono riscoprire la tradizione senza cadere nella banalità. Questa è l'idea che abbiamo esplorato con Extra Limes, a cui tutti gli chef partecipanti si sono ispirati". D'altronde questo è un tema molto caro a Fabrizio Carrera, un professionista vulcanico, un creativo di valide iniziative, che di certo non si fa mettere dei limiti, anzi li supera con entusiasmo e passione.

Devo dire che a Taormina Gourmet mi sono sentita come quando entro in una libreria (lo so magari non è un parallelo che funziona per tutti, dovrei meglio dire un bambino in un negozio di dolciumi, ma che ci volete fare per me la libreria è il mondo magico per eccellenza): difficile la scelta fra tutte le attrattive in palio. Ho cominciato con lo champagne, il tentatore sopraffino, le vin du diable. E poi come resistere alla storia di Barbe-Nicole Ponsardin, meglio nota come la volitiva vedova Cliquot, raccontata da un'altra donna di carattere, Chiara Govoni, Ambasciatrice dello Champagne per l'Italia nel 2012? Madame ha qualche primato: il primo rosé della Champagne fu creato da lei, il remuage nel 1716 fu inventato da lei, il primo champagne millesimato fu un'i-

dea sua... pensare che in teoria, figlia di un commerciante di tessuti che si sposa con un altro commerciante di tessuti, avrebbe dovuto occuparsi di quelli. Invece alla morte precoce del marito, decide di prendersi cura dell'azienda vinicola, tanto che poi porterà addirittura il suo Champagne sulle tavole dello zar! Ma ora mettiamo il naso anche nel bicchiere, non solo nella storia. Siamo di fronte al millesimo 2002 (60 pinot nero, 34 chardonnay, 6 pinot meunier), annata quasi perfetta in Champagne. Opulente, ricco, ampio: note di canditi, pasticceria, crosta di pane. Rotondo, cremoso, avvolgente. Il 2004 (62 pinot nero, 30 chardonnay, 8 pinot meunier) vira su note più agrumate, con un tocco di zenzero. La silhouette si sbilancia verticale, mostrandosi in tutta la sua sobria eleganza, nella sua finezza innata, sostenuta da una fresca spinta. Il coup de foudre arriva con il 2008 (61 pinot nero, 34 chardonnay, 5 pinot meunier). Trama olfattiva fruttata, pesca bianca e mirabelle, tessuta con un bel tocco di agrume e di nocciola. Tónico, agile, si esprime in un sorso da piacere immediato con la sua polpa dosata, il frutto di squisita succulenza, la progressione dinamica e continua, la nervosa spina acida, la persistenza catturante e lunga. Anno di grandi cambiamenti in maison: il 2008 è il primo vintage di Dominique Demarville, chef de cave della maison. E' il primo anno che viene riutilizzato dopo dieci anni un élevage del 5% in foudre di rovere di Allier ed è il primo millesimo in cui compare la data del dégorgement. Passiamo al 2008 Rosé, una nuvola di pompelmo e rosa, tanta grinta nell'esposizione gustativa, segnale di grande vita davanti a sé. Chiudiamo con il 2008 Vintage Rich (61 pinot nero, 34 chardonnay, 5 pinot meunier), dal naso avvolgente, ampio, un ne-

gozio di pasticceria e dolciumi da arrembare. Al gusto mostra tutta la sua dolcezza, la sua ruffiana morbidezza, tutte le sue curve prorompenti.

Ora è tempo di lasciarci coinvolgere da Fiano e Riesling, una degustazione comparata condotta da Federico Latteri di Cronache di Gusto e da Federico Graziani, sommelier molto celebre, ora produttore sull'Etna e area manager per Feudi di San Gregorio. Il trait d'union individuato dai relatori fra i due vitigni riguarda il profilo aromatico legato alla pietra focaia e all'affumicatura, con cenni di idrocarburo solitamente caratteristici del riesling, che appaiono nel corso dell'evoluzione anche nel Fiano di Avellino.

Iniziamo con il Pietracalda 2015 di Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino, zona Sorbo Serpico. Profumi di fieno, di agrume, di rosa, di roccia. In bocca è ancora molto giovane, la spinta acida è ancora preponderante e l'equilibrio deve ancora arrivare. Finale amarognolo. Ci convince di più il Fiano di Avellino 2012 di Guido Marsella, ovviamente anche i tre anni di affinamento in più fanno una bella differenza. Siamo a Summonte, a quasi 700 metri d'altitudine. Caratteriale, autentico, è un vino che lascia il segno. Qui gli idrocarburi si fanno strada fra tocchi di fumé e zenzero. Complesso, ampio ed intenso si espande bene al gusto fino al lunghissimo finale. Fiano Feudi Studi 2014 di Feudi di San Gregorio, prodotto a Lapio: roccia, gesso, ginestra, mandorla. Ben profilato al gusto, una spiccata matrice salina, slancio ritmico e progressivo, che evolve bene fino all'apogeo. Ed eccoci al primo Riesling, Hattenheimer Alte Reben Rheingau Riesling 2012 Graf Von Schonborn. Il profilo olfattivo è tipico, pesca bianca, pietra focaia, chiose di frutta tropicale. Estremamente dinamico nel suo altero portamento, avvolge in prima bocca per la subitanea morbidezza, poi esce la spina acida verticale come una spada, per poi chiudere con dolcezza, che equilibra la verve corroborante e la sapidità di spessore.

Per il Kapuzinerberg 1. Lage Wagram Riesling 2012 Karl Fritsch (Austria) notiamo al naso note affumicate, di pietra focaia e gesso. Al sorso mostra una finezza e un equilibrio di rara compiutezza. Sinfonia da bere, senza riserve. Il Fiano di Avellino 2012 Pietracupa si esprime con sentori fruttati e pepati, ma è in bocca che si gioca le sue carte: slancio vivo e infinito, energia vitale che scuote per poi riappacificarsi in una chiusura di finissima eleganza.

Viene da Summonte il Fiano di Avellino 906 2012 di Ciro Picariello, con quelle sue note fumé e quell'ingombrante vena alcolica che non rende facilissima la beva, sbilanciandolo sull'equilibrio. Indulge sui frutti tropicali, sul pompelmo, sulla nespola e sulle spezie il Breumel in den Mauern Grosses G. Pfalz Riesling 2012 di Muller Catoir. Al sorso riesce a fondere la sapidità e la freschezza con la morbidezza, l'ampiezza e l'esplosività, spingendo al sorso compulsivo. Consigli per gli acquisti: attenzione prima di giocare con i paragoni e con le affinità tra i vitigni, si può essere fuorvianti a proporre tesi che non sono poi compiutamente verificabili



fino in fondo nei fatti.

Quando si dice Agricola Vallone si dice ovviamente Graticciaia, uno di quei vini che sono entrati nella storia del vino pugliese e salentino sin dalla sua nascita, nel lontano 1986, quando il vino nacque da una felice intuizione dello storico enologo consulente dell'azienda, l'irpino di nascita ma naturalizzato pugliese Severino Garofano. Siamo qui a festeggiarne il trentennio. Il Graticciaia nasce da uve Negroamaro provenienti dalla Tenuta Flaminio da vecchi alberelli di 70 e 80 anni ben esposti che si trovano su terreni calcarei argillosi, trasportate nella splendida tenuta di Castel Serranova, a pochi passi dalla Riserva naturale marina di Torre Guaceto, e disposte con cura ad appassire distese su gratucci disposti sui tetti e nel cortile, dove arriva costantemente il vento dal mare poco lontano. Vendemmia svolta, a seconda delle condizioni stagionali, tra la seconda e la terza decade di settembre, e tempi di appassimento che si protraggono a seconda delle annate e dell'andamento stagionale, ma che difficilmente raggiungono il mese di durata.

Dopo la fermentazione a temperatura controllata il vino si affina per circa un anno in piccoli fusti di rovere francese del Massiccio Centrale (Allier e Nevers) e poi si lascia in cemento. Il vino è prodotto nelle migliori annate, rappresentando il vino di punta dell'azienda e un po' il suo simbolo (in trent'anni sette annate non sono state prodotte perché non ritenute all'altezza). Quando Garofano si ritira dalle scene per dedicarsi solo alla sua azienda, nel 2007, l'enologa toscana Graziana Grassini gli subentra (la conosciamo tutti per un sublime vino, il Sassicaia). Grande professionista e grande donna, Graziana è persona umile e di rara sensibilità. E' lei a condurre la degustazione, insieme a Luigi Salvo del sito Giornale VinoCibo.com. Cominciamo con il 1996, che già all'olfatto mostra una complessità stratificata: tartufo, china, humus, frutta surmatura, menta, cioccolato, alloro. Al palato è avvolgente senza essere esagerato, dolce ma con una piacevole freschezza che invita al sorso. Morbida, di una finezza senza tempo la trama gustativa, che accarezza rotonda le papille, tattilmente. Un vino di commovente poesia. Il 2005 è più balsamico, con note di china, nocciola, tabacco e carruba. Materia copiosa, tannini soffici e morbidi, dolcezza di frutta surmatura ma ben gestita. Il 2008 è la prima annata di Graziana. Alle narici si presenta con note di cioccolato fondente, poi mon chéri, marzapane, pot-pourri di fiori, grafite. Bocca di struttura, venata dall'alcol, non lunghissima ma diffusiva. Con il 2010 c'è un cambio di passo, sicuramente dovuto anche all'annata fresca, una leggerezza maggiore rispetto a tutti gli altri vini. Dal bicchiere esalano profumi di arancia sanguinella, di viola, di ribes, un tocco di acciuga. La trama gustativa è fine, molto sapida, equilibrata da tannini di stoffa ma ben modulati. Tutta da scoprire l'evoluzione, perché questo è un vino destinato a durare nel tempo. Il 2011 s'apre a profumi di pepe, di cannella, di arancia amara, ad accenti balsamici. Fitto e concentrato lo spessore materico, eppure capace di slanciarsi in freschezza e in lunga eleganza. Molto interessante

la degustazione dei Marsala di Francesco Inforcia, per certi versi rivoluzionaria. Con il suo progetto Heritage, si è prefisso di far assaggiare bottiglie storiche risalenti agli anni '80 e '90 e al contempo iniziare una produzione soleras con uva grillo. Oltretutto vuole sdoganare l'immagine del Marsala e farlo riscoprire a tutto pasto. Ne risentiremo parlare presto, sta lavorando bene e in modo coinvolgente.

Chiudiamo in bellezza con la master class "Rallo: il Grillo nelle sue declinazioni", tenuta da Andrea Vesco, titolare dell'azienda Rallo e Federico Latteri di Cronache di Gusto. Due parole d'introduzione sull'azienda e poi mettiamo il naso nei vini. Rallo nasce nel 1851, azienda storica del Marsala, che ad oggi si occupa della valorizzazione delle uve di grillo, catarratto e zibibbo. Operano su tre zone: Alcamo e Monreale su terreni sabbiosi posti a 250 metri di altitudine; a Marsala, 10 ettari vicini al mare e a Pantelleria con due ettari. Sono in biologico certificato. "L'obiettivo di questa degustazione - spiega Vesco - è duplice: dimostrare come partendo da uno stesso vitigno tutto possa cambiare al variare delle tecniche di vinificazione, e soprattutto sfatare il preconcetto che i vini bianchi siciliani debbano essere bevuti solo nell'annata corrente". Si parte con il Bianco Maggiore, un Grillo fermentato e affinato in acciaio. In degustazione due annate, la 2015 e la 2014. Il 2015, con note di fieno ed erbe aromatiche mostra una verve sapida, acida e fresca, dal finale pepato. Verticale, vivo e dinamico, ha una struttura coinvolgente, che promette molto bene per il futuro. Il 2014 è abbastanza equilibrato, fine, sapido. Si passa poi a La Cuba, nelle sue annate 2015 (non ancora in commercio) e 2014. Un Grillo fermentato e affinato in legno. Il 2015 porta ancora i segni del legno e ha bisogno di distendersi, mentre il 2014 è già più equilibrato. Proseguiamo con Beleda, Catarratto 2013, dal naso timido dai sentori floreali delicati. Spina acida notevole, finale ammandorlato, offre una beva piacevole e succulenta. Il viaggio attraverso il Grillo continua poi con il Soleras, il Marsala che segna la storia della cantina Rallo. Prodotto con

tecniche di vinificazione antiche di 200 anni, rappresenta un'epoca enologica completamente differente rispetto alle altre sue declinazioni del Grillo. In degustazione due annate, la 1991 (non ancora imbottigliata) di una Bellezza in nuce sorprendente e la 1990, dove l'alcol sembra essere più presente, ma non gli toglie una lunghissima persistenza.

I premi SWA

Ecco la lista dei premiati del premio Sicilian Wine Awards ideato da Cronache di Gusto e sponsorizzato da Diam Bouchage: Doc Etna Bianco: 1° Doc Etna Bianco Superiore Pietramarina 2012 Benanti; 2° Doc Etna Calderara 2014 Cottanera; 3° Doc Etna Bianco Muscamento 2014 Fischetti. Doc Etna Rosso: 1° Doc Etna Rosso Riserva Zottorinoto 2012 Cottanera, 2° Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo 2014 Altamura Cusumano, 3° Doc Etna Rosso Akraton 2011 Giovi. Doc Etna Rosato: 1° Doc Etna Rosato Piano dei Daini 2014, 2° Doc Etna Rosato Erse 2015 Tenuta di Fessina, 3° Doc Etna Rosato Muscamento 2014 Fischetti. Doc Sicilia Grillo o Catarratto: 1° Doc Sicilia Lalùci 2015 Baglio del Cristo di Campobello, 2° Doc Sicilia Benedè Catarratto 2015 Alessandro di Camporeale, 3° Doc Sicilia Catarratto del Masso 2015 Feudo Montoni. Docg Cerasuolo Di Vittoria: 1° Docg Cerasuolo di Vittoria Classico 2012 Poggio di Bortolone, 2° Docg Cerasuolo di Vittoria Classico 2014 Gulfi, 3° Docg Cerasuolo di Vittoria Classico Don Vicè 2013 Gurrieri. Doc Sicilia Nero D'avola: 1° Doc Sicilia Sàgana 2014 Cusumano, 2° Doc Sicilia Lupatri 2014 Baglio del Cristo di Campobello, 3° Doc Sicilia Don Antonio 2013 Morgante. Igt Terre Siciliane Bianco: 1° Igt Terre Siciliane Zibibbo 2015 Mandrarossa, 2° Igt Terre Siciliane Catarratto 2015 Stoccatello, 3° Igt Terre Siciliane Zafarà Catarratto 2015 Baglio Oro. Igt Terre Siciliane Rosso: 1° Igt Terre Siciliane San Basilio 2014 Riofavara, 2° Igt Terre Siciliane Effe Emme 2013 Zisola, 3° Igt Terre Siciliane All'aria Nero d'Avola 2012 Casale del Frate. Il premio come miglior rapporto qualità-prezzo l'ha vinto Catarratto Antisa 2015 Doc Sicilia di Tasca d'Almerita.

