

Taormina Gourmet, altre novità per la settima edizione

Anche quest'anno la manifestazione di riferimento per il Sud Italia, Taormina Gourmet, ci ha sorpreso con molte novità. Per esempio l'apertura della sezione formazione, con una diecina di corsi di una giornata su temi di tipo enologico, turistico e gastronomico. Ecco che le tre parole chiave della settima edizione di Taormina Gourmet sono: learning, tasting, exploring. Non a caso in inglese, dato che hanno partecipato 30 wine ambassador dall'estero in collaborazione con Vinitaly International, nonché giornalisti internazionali. Molte masterclass si sono tenute in inglese in loro onore. La sezione tasting si è espansa ulteriormente: 160 cantine partecipanti, 30 birrifici, 30 aziende di cibo, 30 cooking show che hanno coinvolto 50 chef e 30 pizzaioli, 30 masterclass. Quest'anno la sezione pizza è stata ulteriormente ampliata.

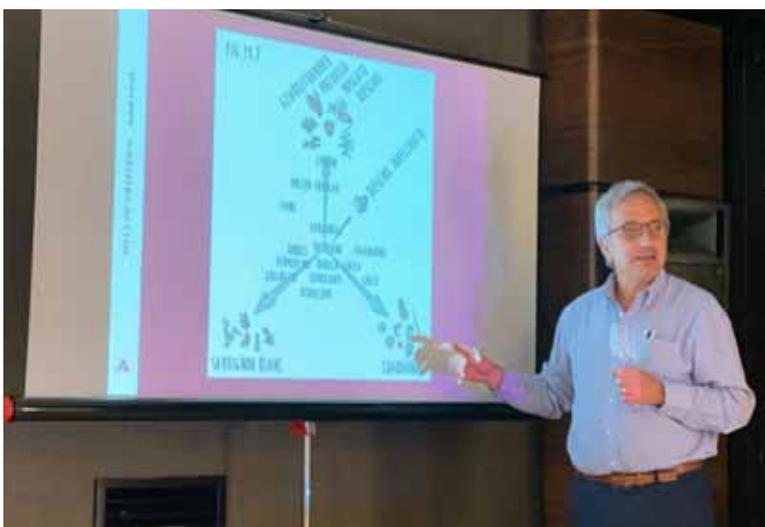
L'ultima parola chiave, exploring, è riferita all'educational tour per giornalisti e addetti ai lavori a conclusione dell'evento, per conoscere alcune delle attività agroalimentari più significative della Sicilia e per visitare alcune cantine, fra le quali quelle dell'Etna, un territorio che sta vivendo un momento magico a livello internazionale. Altra novità dell'anno: il concorso sui vini siciliani si è ampliato, diventando Sud Top Wine, con etichette dalla Campania, Puglia, Calabria, Basilicata oltre alla Sicilia.

Le proposte della manifestazione erano così tante e tutte così interessanti che ci saremmo voluti dividere in due o in tre parti. La giornata di learning con Luigi Moio sugli "Odori e profumi del vino" è stata interessantissima. Moio, docente di enologia all'università Federico II di Napoli e tra i massimi esperti mondiali degli aspetti olfattivi del vino, ha tenuto una masterclass suddivisa in due momenti. La parte teorica, un approfondimento di alcune parti dell'esautivo libro "Il respiro del vino", scritto da lui per Mondadori e una parte pratica, degustando vini alla cieca seguendo la sua tecnica sui profumi. Mi hanno affascinato alcune sue geniali intuizioni, come quella di collegare i precursori aromatici a palloncini odorosi, o di voler suddividere i vini fra solisti e orchestrali. Nel primo caso l'orchestra odorosa è guidata da un solista, che ha il dono di proseguire imperturbabile (nel caso in cui qualche

musicista stoni) a suonare il motivo dominante. Invece i vini orchestrali possono dar vita a un'esecuzione memorabile solo se tutti gli strumentisti sono impeccabili nel suono, ricercando una sublime armonia. L'ipotetica stecca infatti viene facilmente percepita, quindi tutto deve essere perfetto e in equilibrio. Alcuni esempi di vini solisti? Eccone alcuni: Il Moscato, il Sauvignon Blanc, il Riesling nei vini bianchi, mentre fra i rossi i Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Gli orchestrali sono tantissimi, dal Prosecco al Fiano, dal Carricante al Grillo, dal Sangiovese al Sagrantino, dal Primitivo al Nerello Mascalese, dal Nebbiolo all'Aglianico e via via; la lista è lunga. E così, abbiamo avuto modo con lui di approfondire l'argomento, annusando e assaggiando 16 vini fra cui 6 solisti.

La verticale di Etna Bianco Superiore Pietra Marina di Benanti ha saputo stupirci, coinvolgendoci emozionalmente. Presenti Antonio Benanti, il professor Attilio Scienza ed Enrico Donati, docente WSET per la traduzione in inglese. Il primo Tre bicchieri etneo fu dato al Pietra Marina 1999 (che non era ovviamente presente nella verticale): fu una luce che si accese sul comprensorio. Abbiamo bevuto alcune bottiglie che sono le ultime rimaste delle riserve in cantina, un grande onore. Le annate in degustazione erano: 2016 in anteprima, dal sorso vibrante e lungo; la 2012, da annata calda, è più rotondo, leggermente fumé, chiude il sorso su una bella nota nocciolata; la 2011, grande annata in Etna, è intenso e preciso all'olfatto con note agrumate e di nocciola, in bocca pulsa di energia pura, cattura per una scia salina che sembra non finire mai; 2009 dai fiori gialli e camomilla mostra un sorso fine, elegante e lunghissimo; 2008 con note di scorze d'agrumi e cenni di idrocarburi, tipico, lunghissimo, chiude con un leggero sentore di miele; 2001 è un po' più evoluto con note di pasticceria, brioche ma anche buccia d'arancia, al sorso si rivela ancora vivo, fresco e dinamico; 1998 è una bella emozione, con note speziate e di frutta secca, con una scia sapida che lo mantiene fresco e vivo, ancora con altri anni davanti a sé; 1995 purtroppo non avevamo una bottiglia perfetta, il tappo non ha tenuto al meglio.

Un'altra degustazione interessante è stata quella condotta da Federico Latteri e Massimo Lanza mettendo a confronto due grandi terroir del vino italiano, Barolo ed Etna, con 12 vini. Sei espressioni di Barolo e sei di Etna, tutte dell'annata 2015 e rigorosamente alla cieca, per trovare le assonanze e le differenze tra questi grandi rossi. I sei Barolo provenivano tutti dai 5 comuni principali, mentre i sei Etna rosso sono tutti del versante nord. La 2015 a Barolo è stata una bella annata, connotata da un corretto approvvigionamento idrico, un'estate calda connotata da una vendemmia anticipata. Sull'Etna al contrario l'annata è stata fredda, con un inverno molto rigido, ma tutto sommato è stata positiva e nonostante le difficoltà, i vini stanno venendo fuori con il tempo. Parliamo senza dubbio di vini di territori diversi, ma possiamo senza dubbio riscontrare alcuni aspetti che li accomunano: siamo di fronte a grandi terroir, e come nelle Langhe si parla di menzioni geografiche, sull'Etna si parla di contrade; sono vini da monovitigno (anche se in Etna si parla di Nerello mascalese e cappuccio, il trend sta andando verso l'uso del solo Nerello Mascalese); non siamo di fronte a vini estrattivi, ma basati sull'eleganza. Per quello che riguarda la trama tannica, nel nebbiolo avremo senza dubbio tannini energici mentre nel nerello avremo un tannino che si colloca idealmente a metà tra il tannino gentile del pinot nero e il tannino incisivo del nebbiolo. Altre differenze riguardano la composizione del suolo, la quota altimetrica, infatti mentre le vigne di Nebbiolo si trovano tra i 180 e i 450 metri sul livello del mare, le vigne etnee si trovano dai 400 ai mille metri. Nunc est bibendum. Alcuni campioni dividono gli intervenuti in merito alla provenienza. Le due tipologie mostrano un profilo aromatico e gustativo senza dubbio rivolto all'eleganza, con alcuni campioni particolarmente coinvolgenti e complessi, una definizione tannica in linea generale precisa e mai fuori corda, con suggestioni floreali che si riscontrano in netta prevalenza nei campioni che poi si riveleranno essere i nebbioli langaroli, con note distintive di violetta e di rosa. Frutto, spezie e sensazioni che virano dalla liquerizia, alla china, dal chiodo di garofano al tabacco sono tracce preva-



lenti che si ritrovano in diversi dei campioni proposti. Nel complesso, un confronto davvero intrigante e con una selezione interessante.

Pur con le giuste differenze ci troviamo davanti a due vitigni di grande importanza e carattere. Tra gli etnei ci ha colpito Contrada R di Passopisciaro e tra i Barolo Rinaldi. Proseguiamo con l'incontro-degustazione di Angiolino Maule, fondatore di VinNatur e dell'azienda Biancara, Franco Giacosa e Massimo Lanza. Maule è un riferimento per il mondo del vino naturale in Italia. VinNatur, fondata nel 2006 riunisce piccoli produttori di vino naturale da tutto il mondo che intendono difendere l'integrità del proprio territorio. Negli anni sono nati diversi progetti di ricerca tra le aziende associate e alcune Università e Centri per la Sperimentazione. Sei le annate di Sassaia in degustazione: 2018, 2013, 2009, 2007, 2001 e 1998. Un percorso che ha evidenziato come la Garganega allevata su terreni vulcanici ha una longevità che può arrivare anche sino a trent'anni. Tant'è che già il 1998, per la sua freschezza e grandissima sapidità, non sembra un vino che ha superato i 20 anni. Un'altra caratteristica della produzione del pioniere dei vini naturali, è quella di aver eliminato il Trebbiano di Soave che, solitamente, era presente con una percentuale generalmente tra il 5 e il 15%. "Uva eliminata quando ho capito che bastava far maturare un po' di più la Garganega per avere la stessa acidità che mi dava il Trebbiano", ha raccontato Maule nel corso della degustazione organizzata a Taormina Gourmet. Nel 2013 inizia la sua collaborazione con Franco Giacosa, enologo di fama, che si è votato, dopo la pensione, al mondo dei vini naturali. Maule e Giacosa si sono trovati subito in sintonia perché partivano dal principio che i vini naturali devono essere vini senza difetti e, contestualmente, dalla considerazione che si poteva fare di più e meglio. Personalmente sono rimasta colpita dal 1998, ancora fresco, fine, elegante, e penso che il 2018, nonostante non sia stata un'annata eccellente, con il tempo tirerà fuori il suo carattere in nuce. Ed eccoci alla degustazione di Es, il primitivo di Gianfranco Fino e Simona Natale. A guidare il tasting Daniele Cernilli, giornalista e direttore di DoctorWine. Gianfranco e Simona, sposati dal 2002, hanno fondato nel 2004 l'azienda che oggi conta 22 ettari di proprietà, 25 mila bottiglie prodotte

annualmente e una nuova cantina in costruzione in contrada Reni a Manduria. Da due anni hanno rinunciato al riconoscimento della Doc. Il terreno su cui crescono i loro alberelli centenari, alcuni a piede franco, è argilloso e un po' calcareo, e in profondità si trova il tufo. Le annate in degustazione sono: la 2012, annata calda e si sente anche nel vino, con sentori di amarena sotto spirito e sbuffi alcolici, pur mantenendo una bella rotondità e ampiezza; la 2013 è più sfaccettata, più verticale, più raffinata e più profonda e gode di un'armonia impressiva; la 2015, altra annata calda, qui mostra note balsamiche e mentolate, con sentori di prugna e in bocca mostra eleganza e una lunghezza eterna; la 2016 è complessa, con un sorso denso e lungo di grande raffinatezza, pur essendo un vino ricco; la 2017 ancora un'annata calda, nella quale il vino mostra note di prugna, carruba, frutta matura, si esprime vellutato e armonico pur nella sua potenza. In finale Gianfranco e Simone ci hanno fatto una sorpresa portandoci un passito del 2018, diraspato a mano, che sfodera sentori di erbe aromatiche, albicocca disidratata e un equilibrio ammirevole. L'ultima degustazione alla quale abbiamo partecipato è stata "Buttafuoco una Doc tutta da scoprire" alla presenza di Beppe Zatti, enologo dei tre produttori dell'Oltrepò presenti, Andrea

Picchioni, Fabio Marazzi (cantina Scuropasso) e Giulio Fiamberti. Il Buttafuoco si ottiene tradizionalmente dalla vinificazione congiunta dei vitigni Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto detta anche Vespolina e Uva Rara (quest'ultima non è presente nel Buttafuoco di Andrea Picchioni), coltivati su versanti ben esposti e spesso molto ripidi, in una ristretta area collinare dell'Oltrepò Pavese orientale che comprende sette comuni. Quando si parla di Buttafuoco si parla esclusivamente di Oltrepò Pavese perché il Buttafuoco si fa solo qui, è la Doc più legata al territorio a differenza delle altre Doc che sono legate al vitigno. La generalità delle vigne si innestano su territori gessosi, argillosi e marnosi, ad un'altitudine fra gli 80 e 350 metri. La storia del Buttafuoco risale all'Ottocento. Attualmente gli ettari vitati sono circa trecento e una trentina le aziende che imbottigliano (oltre ad una ventina di conferitori) per una produzione che si aggira intorno alle 370mila bottiglie. Abbiamo assaggiato il Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2016 di Picchioni, dai sentori complessi, di amarena, prugna e poi speziati di cannella ancora di sottobosco e il sorso è sapido, morbido e lungo. Poi ecco il Buttafuoco Vigna Sacca del Prete 2015 di Fiamberti, balsamico e speziato, mostra una freschezza data dall'acidità della barbera interessante e una lunga persistenza. Poi il Buttafuoco Storico I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2015, prodotto da tutti i membri dell'Associazione Buttafuoco Sorico. Dall'espressione di vigneto all'espressione di gruppo. Fresco, morbido e abbastanza fine. Passiamo al Buttafuoco Lunapiena 2013 di Cantine Scuropasso, che impiega ad aprirsi al naso per sintonizzarsi poi su note di ciliegia e amarena e spezie. In bocca la balsamicità si esprime in pieno, i tannini sono ben vivi e il sorso è fresco. Si passa al Bricco Riva Bianca 2012 di Andrea Picchioni, caratterizzato da ricchezza, struttura, carattere ed eleganza. Ben presente la freschezza e un tannino soffice, vellutato. Si continua con il Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete 2012 di Fiamberti, che risente dell'annata calda e dell'apporto del legno. Con il Buttafuoco Storico I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2012 abbiamo un bell'esempio di eleganza e di prontezza di beva. Chiudiamo con Buttafuoco Lunapiena 2012 di Cantine Scuropasso, una stoffa seria, che saprà ammorbidirsi nel tempo, ma già mostra un carattere incisivo.

