Taormina Gourmet:

L'ennesimo successo

Taormina Gourmet taglia il traguardo di nove edizioni, confermandosi l'evento catalizzatore per il settore enogastronomico del Sud Italia.
Tre giorni di masterclass enoiche (ben 35), di cooking show (16) con giovani chef emergenti e classi con i migliori pizzaioli siciliani (14), di incontri con i vini di circa una cinquantina di produttori italiani, presenti con i loro banchi d'assaggio e circa 150 vini da assaggiare.
Organizzato come sempre da Cronache di Gusto e dall'infaticabile direttore Fabrizio Carrera, che ha saputo in questi anni creare un evento imperdibile, Taormina Gourmet cresce anno dopo anno con proposte sempre diverse e coinvolgenti. Si è sempre più internazionalizzata, al punto che i vini del premio Sud Top Wine provenienti da Campania, Sicilia, Basilicata, Puglia, Calabria e Sardegna, vengono giudicati solo da giornalisti stranieri, eccezion fatta per Daniele Cernilli, presidente di giuria e Federico Latteri, collaboratore storico della rivista online Cronache di Gusto. La presenza straniera, che dovrebbe in teoria avere il megafono sul mondo, viene preferita alla preparazione e competenza dei giornalisti enoici italiani che ben conoscono i vini di quelle regioni e che dovrebbero essere più attendibili. Una prassi assai diffusa in tutta Italia, non solo a Taormina Gourmet.
E veniamo al resoconto di alcune masterclass alle quali ho partecipato. Iniziamo con quella sul Buttafuoco. Un vino che è una nicchia nel panorama enologico italiano. Circa cinquanta produttori per quattrocentomila bottiglie, 140 ettari rivendicati. Siamo in Oltrepò Pavese, tra i comuni di Canneto Pavese, Montescano, Castana e parte dei comuni di Broni, Stradella, Cigognola e Pietra de' Giorgi. Tutti in provincia di Pavia. Un territorio delimitato a Ovest dal torrente Scuropasso, a Est dal torrente Versa, a Nord dalla Pianura Padana, a Sud dai confini comunali di Castana e di Pietra de Giorgi. Il crinale spartiacque fra il torrente Versa e il torrente Scuropasso, ovvero la zona storica di produzione del Buttafuoco, fa parte, come tutta la prima fascia collinare dell'Oltrepò, di quella zona citata dal geografo greco Strabone (60 a.C. - 20 d.C. circa), che dice testualmente: "della bontà dei luoghi è prova la densità della popolazione e la grandezza delle città e la ricchezza. L'abbondanza del vino viene indicata dalle botti fatte di legno e più grosse delle case". Il buttafuoco storico nasce dal sapiente assemblaggio di croatina, barbera, ughetta (vespolina) e uva rara. La prima varietà definisce l'impronta tannica, il colore e i sentori di frutta; la seconda apporta acidità. Le ultime due – spesso raccolte in sovra maturazione, per evitare astringenze ed eccessiva rusticità – regalano ricordi pronunciati di spezie, liquirizia e uvetta passa.

Negli ultimi anni la viticoltura si è specializzata, sono stati rinnovati gli impianti e anche grazie al Club del Buttafuoco Storico è stata intensificata la produzione di qualità. Questo Club, fondato nel 1996, riunisce un gruppo di produttori che si è dato regole comuni volte alla produzione di vini da singola vigna con almeno tre anni di invecchiamento e con rese limitate, dotandosi anche di alcuni sistemi di autocontrollo. I loro prodotti sono riconoscibili per la presenza di un veliero in rilievo sulla bottiglia: il veliero in questione è proprio il "Buttafuoco", varato dalla marina austriaca verso la metà del XIX secolo.
Una leggenda racconta che un gruppo di marinai della marina imperiale austroungarica, impegnati a metà dell'800 come traghettatori sul Po nei pressi di Stradella, in operazioni di guerra contro i soldati franco-piemontesi, si lasciarono tentare ed entrarono in una cantina del luogo dove fecero una strage, non di soldati nemici, ma di un vino denominato appunto "Buttafuoco". L'espressione del dialetto pavese "al buta me al feüg", ovvero "brucia come il fuoco", potrebbe essere l'origine del nome del vino. Abbiamo assaggiato sette vini, di sei cru, partendo dall'azienda Ca' del Gè con Fajro 2019, con note di sottobosco e spezie al naso e un po' di sbilanciatura in bocca, con finale leggermente amaricante. Un vino che ha ancora bisogno di tempo per esprimersi. Il Bricco Riva Bianca 2019 di Picchioni Andrea mostra un'ampiezza di profumi intrigante e un corpo ben integrato tra struttura e freschezza. La bottiglia del Club del Buttafuoco Storico è il vino che viene prodotto da un enologo diverso ogni anno, attraverso il taglio dei vari cru dei 16 produttori aderenti. E' un 2017, con note di prugna e spezie, il sorso è fine e scorrevole. Stessa annata per l'azienda Conte Vistarino, che profuma di ciliegia e liquirizia. Rotondo, manca un po' di profondità. Cantina Scuropasso presenta il suo Vigna Pianlong 2017, dai sentori di carruba, prugna, spezie e una finezza sorprendente che cattura anche in lunghezza. Poi è il turno di Fiamberti Giulio con Vigna Solenga 2017, naso complesso ed elegante, molto speziato, al palato tannini ben integrati e bella sapidità. Per Maggi Francesco ecco il Vigna Costera 2017, dalle note floreali e balsamiche, e dai tannini levigati e una vena sapida che percorre tutto il palato. Il Pregana 2016 di Quaquarini Francesco esprime al naso note di fiori appassiti, spezie e prugna. Eleganza e finezza, tannini integrati e ottima persistenza. Si chiude con Calvi, Vigna Montarzolo 2016, il più austero della batteria, con un percepito alcolico più alto.

Entusiasmante la verticale dell'Etna rosso Vinupetra de I Vigneri di Salvo Foti, l'enologo che ha saputo capire il vulcano, contribuendo alla fama dei vini qui prodotti. "Quando ho iniziato tanto tempo fa - racconta Foti - ho approfondito la conoscenza dell'Etna dal punto di vista storico culturale e viticolo. Il vulcano è unico. La parte est è completamente diversa dalla parte nord, che non ha la visione del mare ma è sempre vicino alla montagna. Altri fattori che portano differenze sono l'altitudine, l'umidità relativa, l'età delle vigne, il vento.
Vinupetra viene realizzata con vigne di 70/80 anni in contrada Feudo di mezzo, e mezzo ettaro di vigne centenarie viene destinato al Vinupetra Vigne centenarie.

Iniziamo con l'annata 2020, che sull'Etna è stata buona, con una curva maturativa armonica e temperature regolari. Al naso è molto espressivo, con note di frutti rossi e di erbe aromatiche, vivo nel suo cangiare nel tempo. Al sorso ritorna il frutto integro, l'equilibrio e l'intensità dei sapori, netti e persistenti, con vena viva e dinamica. Il Vinupetra Vigne Centenarie (unico esempio nella carrellata dei 6 vini) mostra uno spettro aromatico intenso: floreale, balsamico, cenni di erbe aromatiche. Alla floralità che torna anche in retrolfazione si uniscono note di arancia sanguinella. Un vino di grande finezza nel sorso. Profondità e carattere che non si dimenticano. Proseguiamo con l'annata 2014, che sull'Etna è stata una grande annata a differenza del resto dell'Italia, soprattutto per chi ha saputo pazientare e aspettare il passaggio delle piogge di inizio ottobre. Al naso note floreali, un leggero sottobosco, spezie. Un vino armonioso, equilibrato e slanciato, con un finale fruttato. L'annata 2011 è un'altra grande annata, sia in intensità sia in equilibrio. Il naso si esprime a poco a poco, poi si complessa, con note di pot-pourri, tracce ematiche-ferrose e di radice. Il vino è compatto, quasi raccolto nella sua intimità, e resta inciso nella memoria. L'annata 2006 presenta profumi di terziarizzazione, con note di umami, foglia di tabacco, di spezie. Elegante, ha una struttura fine e avvolgente. Si chiude alla grande con un vino-capolavoro: il 2002. Il ventaglio olfattivo spazia dal floreale al balsamico, dalle erbe aromatiche alla liquerizia. Vino vibrante, fresco, lunghissimo, una vera sorpresa. La dimostrazione che si possono fare vini rossi sull'Etna che durano venti anni, senza alcun cedimento.
Un'altra interessantissima masterclass è stata quella dedicata ai vini greci, condotta dal MW Yiannis Karakasis: "Santorini Assyrtiko &Beyond". L'Assyrtiko è stato il vitigno a bacca bianca principe della degustazione, fra i più importanti del bacino del Mediterraneo, caratterizzato da spiccate note citriche e agrumate, di medio corpo e salino. Un vitigno capace di offrire diverse declinazioni in virtù del microclima in cui è coltivato e dell'interpretazione dei viticoltori. Siamo partiti con la degustazione dall'isola di Creta, nell'area più a sud della Grecia. Un territorio prevalentemente montuoso dove l'uva più importante è il Thrapsathiri, assaggiando quello della Amargiotaskis Winery, caratterizzato da finezza, morbidezza e leggera freschezza per un sorso piacevole e lungo. Poi dall'isola di Tinos, caratterizzata da suolo molto antico e da roccia granitica abbiamo assaggiato Clos Stegasta Assyrtiko 2020, con note iodate e particolarmente vibrante al sorso. Ci siamo poi spostati a Santorini, che possiede vigne antiche, alcune prefilosseriche su suolo vulcanico. Particolarmente interessante la Cuvée Monsignori 2019 Episkopi Estate Argyros, verticale, fresco e slanciato. Rappresentativo nella sua mediterranea personalità è Enalia 2019 Gavalas Winery. Di palato più internazionale il Kavalieros 2020 Domaine Sigalas, mentre nell'Ammonite 2020 Gaia Wine, da vigne a piede franco, colpiscono la balsamicità e complessità evidenti. Si torna a Creta con Dafnios 2016 della Douofakis Winery e si conclude con il Pitys Ritinis 2021 della Troupis Winery, decisamente sorprendente.
Un'altra masterclass imperdibile è stata quella tenuta dal MW Pedro Ballesteros "Tempranillo all'Albariño e tanto altro. Viaggio tra i grandi vini spagnoli". Ballesteros ci ha spiegato come la Spagna sia il secondo Paese in Europa con le altitudini più elevate. La Spagna, bagnata da due mari con le catene montuose al centro, è molto diversa al suo interno. Esistono una Spagna mediterranea e una Spagna atlantica, fredda e molto piovosa. La storia vera della Spagna inizia dal 1986, quando è entrata nell'Unione Europea e ha potuto aprirsi ai mercati internazionali (non dimentichiamo la dittatura di Franco, che aveva lasciato il Paese povero e senza sbocco nei mercati stranieri). In degustazione Pedro ha proposto sette vini. Partiamo da Mestres Visol Cava Brut Nature 2014. I Cava sono spumanti alla portata di ogni tasca, le bottiglie prodotte sono 250 milioni. In Spagna l'acidità è minore rispetto all'Italia per questo motivo è necessario un maggiore affinamento. Mestres è un piccolo produttore non molto conosciuto di Penedes. Le uve utilizzate sono 35% Macabeu, 40% Xarel. lo e 25% Parellada, con viti ad alberello di oltre 50 anni. E' cremoso, abbastanza complesso e molto piacevole al gusto. Proseguiamo con Belondrade Quinta Apolonia Castilla Y León 2018, prodotto a Rueda. Il vitigno è 100% verdejo: era un vino molto famoso, dato che Luigi XIV lo beveva, ma poi il verdejo è stato dimenticato. Peynaud, contattato da Marqués de Riscal per fare un vino bianco eccellente in Spagna li porta in Rueda, a riscoprire il verdejo. Il vino si mostra

rotondo, ricco, non troppo acido e fine. Proseguiamo con Bodegas del Palacio de Fefiñanes 2021, un Albariño della Galizia. Il vino ha molta freschezza, acidità e spinta degustativa e anche lunghezza. Eccoci con Marqués de Riscal Barón de Chirel 2017 della Rioja. Marqués de Riscal ha avuto sempre affinità con i metodi di vinificazione di Bordeaux, sistema che apprezzava molto e che ha importato nella Rioja. Note di cioccolato, vaniglia e spezie, si esprime al gusto con setosità ed eleganza. Proseguiamo con Vega Sicilia Alión 2018, della Ribeira del Duero. Il nome del vino ha origine da Alión, nella regione di León, dove è nato il capostipite della famiglia Álvarez, proprietaria della casa vinicola. Il vitigno è il tempranillo. Il vino è soverchiato dal legno (fa 12/14 mesi in barrique nuove), pur mostrando una certa complessità. E' la volta di Grans Muralles 2017 della Familia Torres, in Catalogna, figlio di un progetto di recupero delle varietà autoctone, partito più di venti anni fa, come Garró, Querol, Cariñena, Garnacha e Monastrell. Il vino è complesso al naso, in bocca mostra freschezza, finezza e piacevolezza. Chiudiamo con Antique Amontillado s.a. di Rey Fernando de Castilla. Proveniente dalla zona di Jerez de la Frontera è fatto con uve Palomino. Il naso è ossidativo ma la bocca mostra una freschezza strabiliante, unita ad una lunghezza senza fine.
Molto interessante anche la degustazione del Professor Attilio Scienza "I meticci salveranno la viticoltura". Per Scienza gli ibridi potrebbero essere i vini del futuro. Il suo percorso passa attraverso dieci vini, partendo da Pravis con Naran Johaniter PIWI Metodo Classico, dalla bocca acida e dal finale poco maturo. Con la Cantina Pizzolato Konti.Ki 2021 la bocca è semplice e manca di struttura. Proseguiamo con Fondazione Edmund Mach Pianta 9 Incrocio Eco1 2020 che presenta note speziate e una certa freschezza. L'Albarossa 2018 di Michele Chiarlo non presenta un naso fine e la bocca è un po' scomposta con chiusura amarognola. Criseo Bolgheri Doc 2020 di Guado al Melo purtroppo è un caso di TCA ma non è il caso di bloccare la lezione di Scienza per segnalare il problema. Proseguiamo con Hofstaetter De Vite Vigneti delle Dolomiti Igt 2020, che ci sembra presentare delle note verdi e una bocca al momento non armonica. Con Cantine di Nessuno Milice Rosso Doc Etna Rosso 2016, finalmente cominciamo a ragionare. Qui non stiamo chiaramente parlando di ibridi ma di vigne ad alta quota per contrastare il cambio climatico. L'Etna Rosso mostra dei tannini molto fini, il vino è equilibrato, con una splendida beva. L'altro vino d'altura è Feudo Cavaliere Millemetri Doc Etna Bianco 2016, con note di idrocarburi e una dinamicità interna, una finezza e una purezza memorabili. Ora Scienza fa un'incursione nei vini in anfora con Lammidia Bianco in anfora 2019, dalle note molto agrumate sia al naso sia in bocca e una discreta lunghezza. Chiudiamo con Guardo al Melo Zever 2015 che sorprende per l'acidità e la freschezza vividissime.
Anche questa edizione di Taormina Gourmet è giunta alla fine, con il successo meritato.