

Sicilia en Primeur, i nostri migliori assaggi dell'annata 2022



Durante il convegno a conclusione dell'evento [Sicilia en Primeur](#), nell'orto botanico Radicepura di Giarre, molto spazio è stato dato alla **presentazione dell'annata 2022**. La nostra selezione di etichette da non perdere.

«L'annata si presenta come **una delle più difforni degli ultimi anni**», ha raccontato l'enologo **Mattia Filippi**, fondatore di Uva Sapiens. «E il continente vinicolo siciliano, così eterogeneo per le sue caratteristiche orografiche, ampelografiche e microclimatiche ha saputo darci in generale una **buona annata**, con vini fragranti, eleganti e maturi fenologicamente. Le abbondanti piogge autunno/primaverili hanno garantito una situazione idrica molto buona, grazie alle risorse di acqua accumulate nei suoli. La primavera 2022 è stata leggermente più fredda in Sicilia, determinando un ritardo medio di 2 giorni sul germogliamento. L'inizio dell'estate si è rivelato più caldo della media, ma con una fase di fioritura e maturazione ottimale».

Il **2022** è stato **uno degli anni più caldi da decenni** (a livello globale, nel 2022 abbiamo avuto il livello più basso di precipitazioni dal 1980), ma la Sicilia, con un $+0,6^{\circ}\text{C}$, si è posizionata a un miglior livello rispetto al nord ($+1,37^{\circ}\text{C}$), al Centro ($+1,13^{\circ}\text{C}$) e al Sud ($+1^{\circ}\text{C}$). L'effetto "tamponamento mar Mediterraneo" ha avuto ancora una volta un ruolo fondamentale per la Trinacria. In Sicilia le **temperature massime** sono state **elevate**, ma le **escursioni termiche** hanno registrato valori uguali e a volte maggiori rispetto agli ultimi dieci anni, il che ha favorito una condizione estremamente vantaggiosa sotto il profilo viticolo. Le influenze del Mediterraneo e la ricchezza varietale presente sull'isola, consentono dunque una buona capacità di resilienza, in grado di arginare gli effetti del climate change. L'enologo Mattia Filippi si è poi inoltrato nella disamina delle macrozone siciliane.

Sicilia Occidentale

Nell'area della **Sicilia occidentale** le uve nere precoci, così come quelle derivanti da viti giovani hanno avuto leggeri sintomi di blocco della maturità fenolica, con estrazione degli antociani più limitata durante le fasi di macerazione fermentativa. Le uve nere e bianche raccolte dalla prima decade di settembre in poi hanno goduto, al contrario, di condizioni ideali, con escursioni termiche nettamente sopra la media e

precipitazioni che hanno permesso alle viti di produrre **uve toniche, con grande maturità fenolica e spiccata aromaticità**. Bene il **Catarratto**, il **Grillo**, il **Syrah** e il **Perricone**.

Sicilia Centro-Sud

L'area della **Sicilia centro-meridionale** è stata caratterizzata da una stagione primaverile mite, con pochi fenomeni piovosi e sotto la media. L'andamento vegetativo è stato regolare e contenuto durante tutta la stagione: estate con temperature più alte della media, ma le buone escursioni termiche e l'ottima umidità notturna hanno favorito la maturazione delle uve. La tempestività nella raccolta dello **Chardonnay** ha contribuito a produrre **vini equilibrati** e con buone espressioni varietali. Bene il **Viognier** e il **Syrah** nelle zone dove si è raccolto tardivamente.

Sicilia Sud Orientale

Nella Sicilia **Sud Orientale** l'annata è stata caratterizzata da precipitazioni sotto la media. Una primavera mite e un'estate con buone escursioni termiche sono state le condizioni ottimali per un buono sviluppo vegetativo. Maggio, giugno e luglio sono stati caratterizzati da temperature massime più alte della media, limitando la crescita vegetativa. Risultanti convincenti per il Moscato bianco, per il Nero d'Avola e per il Frappato.

Sicilia Nord Orientale

La stagione vegetativa nell'area **Nord Orientale** è stata caratterizzata da una primavera mite e poco piovosa, con un'estate più secca della media, condizioni ottimali per la maturazione delle uve sull'Etna. La vendemmia è iniziata a metà agosto con le varietà internazionali vicino al mare, è proseguita a metà settembre sull'Etna con l'inizio della vendemmia di Carricante e Nerello Mascalese per i vini rosati. Il periodo vendemmiale delle uve rosse è stato probabilmente uno dei più lunghi, partito in anticipo e conclusosi nell'ultima decade di ottobre con il Nerello Mascalese dell'Etna, grazie a -75% di pioggia a settembre e ottobre rispetto alla media.

Il focus sulla vendemmia 2022 in quest'angolo di Sicilia vede un Carricante raccolto con qualche giorno di anticipo rispetto alla media. L'annata leggermente più secca ha influito su un anticipo di maturazione, rallentata da qualche precipitazione ad agosto, che ha favorito un'ottima dotazione aromatica e un grande equilibrio acidico delle uve, capace di dare **vini di spessore**. Una grande annata per il **Nerello mascalese** sull'Etna. Le poche piogge durante la fase di maturazione hanno permesso che fosse lunga e regolare, come nelle migliori annate. Il Nerello mascalese ha raggiunto la maturazione fenologica ottimale. Per il **Nocera**, varietà siciliana tipica del messinese, si è prospettata una stagione vegetativa lunga, con una perfetta evoluzione aromatica e grande struttura e complessità. Chi ha saputo attendere ha ottenuto vini di rilievo.

I nostri migliori assaggi dell'annata 2022

I campioni presentati alla cieca sono stati 52, dei quali in affinamento quasi tutti i rossi e qualche bianco.

[Benanti](#) – Serra della Contessa Particella n. 587, Etna Rosso Riserva Doc

Benanti rappresenta una pietra miliare dell'enostoria etnea. Fu il cavaliere Giuseppe Benanti, scomparso quest'anno, in sodalizio con l'enologo Salvo Foti, ad accendere i riflettori sulla zona nel 2004 con il primo Tre bicchieri etneo. Da un vigneto ad alberello di 120 anni su suolo sabbioso e vulcanico in Contrada Monte Serra, arriva questo vino evocativo, tellurico, vibrante di profondità e di leggerezza. Materia tattilmente fine, che avvalorata le sensazioni olfattive di spezie, arancia rossa, con un tocco fumé.

[Feudo Montoni](#) – Vrucara, Sicilia Nero d'Avola Doc

Fin dall'Ottocento la famiglia Sireci ha valorizzato "il segreto del baglio": il suo isolamento nel cuore della Sicilia, nell'agro di Cammarata, ha protetto varietà antiche. La vigna secolare prefillosserica che dà vita al Vrucara deriva da piante selvatiche innestate con marze antiche, un clone che è rimasto unico. Siamo a 500 metri di altitudine, su terreni argillosi-sabbiosi. È un Nero d'Avola di brillante unicità, intenso e profondo, gemma di sapiente sfaccettatura. Colpisce per la vibrazione che emana: trama fitta, polpa carnosa, progressione agile e continua, fresca finezza.

Tasca d'Almerita – Vigna San Francesco, Sicilia Cabernet Sauvignon Doc

La storica azienda, emblema del vino siciliano, fu fondata nel 1830 nella tenuta di Regaleali, che rappresenta il cuore dell'attività. Una famiglia giunta all'ottava generazione che ha acquisito nel tempo altre quattro tenute in diverse aree siciliane (Etna, Salina, Mozia e Monreale). Con questo vino siamo nella vigna San Francesco a Regaleali, impiantata da Lucio Tasca nel 1985. La parte più alta, a circa 500 metri d'altezza, su suoli sabbio-argillosi e calcarei, è stata dedicata al Cabernet Sauvignon che si esprime al naso con note di erbe aromatiche, fiori secchi, radice di liquirizia e una fresca balsamicità. L'eleganza innata incede nel sorso, i tannini fitti sono armoniosi, la trama è avvincente.

Palmento Costanzo – Contrada Santo Spirito, Etna Rosso Doc

Nel 2011 i coniugi Costanzo hanno investito nella ristrutturazione di un palmento del Settecento, circondato da vigne centenarie ad alberello, e hanno iniziato la produzione. Siamo in Contrada Santo Spirito a Passopisciaro, a un'altitudine tra i 720 e i 780 metri su sabbie vulcaniche, sassi e rocce effusive. Il calice all'inizio narra soprattutto di spezie rosse e arancia sanguinella, poi le note, intense e profonde, richiamano sentori balsamici e di pietra focaia. Struttura vivida, dall'espansione dinamica che risalta la luce interiore di questo vino di appropriata integrità espressiva.

Feudo Disisa – Lu Bancu, Monreale Doc

I Di Lorenzo iniziano negli anni Trenta a piantare vigneti e uliveti, per poi imbottigliare nel 2004 i propri vini. È una delle aziende di punta dell'areale di Monreale: siamo fra i 400 e i 500 metri e il feudo beneficia sia delle fresche correnti d'aria provenienti dal golfo di Castellamare, sia delle escursioni termiche dovute all'altitudine. Leggende narrano di una grotta che nasconda nelle terre del feudo un tesoro immenso, "lu bancu". Questo Catarratto in purezza proviene da una vigna di quindici anni, su terreni argillosi. Le sensazioni olfattive sono intense: pesca bianca, ginestra, fiori di sambuco. All'assaggio rivela una sapida struttura che sostiene il volume, capace di muoversi dinamicamente verso una slanciata e vivace verticalità.

Graci – Arcurìa, Etna Bianco Doc

Alberto Aiello Graci, catanese trapiantato a Milano per occuparsi di banche e finanza, torna alle sue radici e nel 2004 fonda un'azienda a Passopisciaro, in Contrada Feudo di Mezzo. Alberto ha le idee chiare e punta sul concetto di contrada e territorialità. I suoi vini spiccano per nitidezza espressiva, eleganza e genius loci, come questo Etna bianco. Proviene da una vigna ad alberello in contrada Arcurìa, a circa 600 metri sul livello del mare, che affonda le sue radici in terreni vulcanici e sabbiosi. Carricante in purezza, mostra un profilo olfattivo fine, con sentori floreali e agrumati. Un'opera raffinata ma facilmente leggibile, fruibile da chiunque sia in grado di affidarsi ai sensi. Intenso e progressivo, spicca per misura ed eleganza.

Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Doc

È la prima azienda vinicola etnea fondata nel 1727. Il bis-bisnonno del proprietario ed enologo Marco Nicolosi (decima generazione) fu il primo a utilizzare una vinificazione separata per le uve bianche e per le rosse sull'Etna. Villagrande è anche il nome della contrada di Milo (l'unica zona che può fregiarsi della denominazione Etna Bianco superiore) nella quale i Nicolosi vivono da oltre trecento anni e dove hanno

vigneti e cantina.

Carricante al 90%, 10% Minnella e Visparola, da vigne che vanno dai 20 agli 80 anni per questo vino etneo dai sentori intensi, note agrumate anche di lime ed erbe aromatiche. In bocca lo sviluppo è dinamico, la cifra stilistica è l'eleganza. Campione ancora in affinamento, saprà tirar fuori anche quella vibrante sapidità che gli è tipica.

Pietradolce – Etna Rosato Doc

All'inizio era solo Vigna Barbagalli, viti centenarie abbandonate, poi "allevate" dalla famiglia Faro. La prima vendemmia è del 2007 e nel tempo Pietradolce è diventata un'azienda di riferimento, con i suoi vini magnetici, profumati dall'anima del Mongibello. Solamente Nerello Mascalese da una vigna di trenta anni ad alberello su terreni franco- sabbiosi con scheletro a un'altitudine di 700 metri per questo rosato. Intensità olfattiva che viaggia su note floreali e agrumate, fragranti e accattivanti. Il sorso è coinvolgente, diretto e ritmato, freschezza ed eleganza gli danno slancio e profondità.

Alessandro di Camporeale – Vigna di Mandranova, Sicilia Grillo Doc

Gli Alessandro producono vino da quattro generazioni, ora sono i cugini Benedetto (enologo), Anna e Benedetto a occuparsi dell'azienda biologica di Camporeale (hanno anche una loro attività sull'Etna, nominata Generazione Alessandro). Le vigne sono in Contrada Mandranova, a 340 metri di altezza, su terreno franco argilloso con presenza di scheletro. Al naso propone un'esplosione di profumi che passa per il bergamotto, frutta esotica e pesca bianca. All'assaggio è piacevole, misurato, leggero e di beva facile, con un allungo quasi salino.

Cottanera – Etna Bianco Doc

Azienda presente sull'Etna dal 1990, dal 2008 è gestita dai fratelli Francesco (avvocato che ha appeso la toga al chiodo per dedicarsi all'azienda di famiglia e attuale presidente del Consorzio Etna Doc), Mariangela ed Emanuele. Il Carricante viene da un vigneto di circa 40 anni a 700 metri di altitudine, caratterizzato da un suolo lavico, alluvionale e argilloso. Il profilo olfattivo si sviluppa su note di erbe aromatiche e frutta a polpa bianca. Il sorso è sapido, verticale e lungo.

Valle dell'Acate – BDN, Cerasuolo di Vittoria Classico Docg

Gaetana Jacono, sesta generazione, guida quest'azienda che ha le radici viticole nel 1870. Siamo in Contrada Bidini, ad Acate, dove una zonazione ha individuato sette tipologie di terre diverse, alle quali sono state associati i vitigni più adatti. Per questo Cerasuolo di Vittoria sono stati scelti i terreni dell'Altopiano di Biddine (BDN) Soprana: i vigneti che si trovano sulla terra sabbiosa di colore rosso scuro sono piantati a Nero d'Avola mentre quelli adiacenti al mare sui terreni sabbiosi a medio impasto di colore rosso chiaro sono destinati al Frappato. Il vino profuma di gelso, frutti rossi, erbe aromatiche e spezie. Slanciato e fresco, il sorso è guidato dal frutto, pur non mancando di materia. Chiude con una lunga persistenza.

Casa Grazia – Laetitya, Sicilia Doc

Maria Grazia Di Francesco Brunetti, nella tenuta che fa parte della Riserva Naturale Orientata Biviere di Gela ai limiti dell'omonimo lago salato, a pochi passi dal mare, ha saputo infondere nei suoi vini tutto il suo entusiasmo e la sua dedizione sin dal 2005. Questo Frappato in purezza, fragrante di rose, di frutti rossi e fragoline di bosco, evoca il respiro salmastro portato dal mare. Il palato stilla leggiadria, con una struttura senza peso, sottesa di una gioiosa e luminosa purezza che invita alla beva.

Donnafugata – Lighea, Sicilia Zibibbo Doc

Donnafugata con la quinta generazione rappresentata da José e Antonio Rallo porta avanti l'opera del padre Giacomo, protagonista del rilancio dell'immagine del vino siciliano. I vigneti sono in varie zone della Sicilia, da Marsala, sede aziendale, a Pantelleria, Contessa Entellina, Acate, Randazzo. Da alberelli panteschi di circa 35 anni su suoli sabbiosi di origine lavica, scossi dal vento e baciati dal sole, arriva questo zibibbo in purezza. Nel calice troviamo un frutto integro, che profuma di zagara, di erbe aromatiche, di albicocca. Sorso slanciato di spiccata freschezza e stuzzicante sapidità che nel lungo finale si fa quasi salina.

Baglio del Cristo di Campobello – Lalùci, Sicilia Grillo Doc

Carmelo Bonetta da oltre vent'anni guida le sorti di quest'azienda di Campobello di Licata, con autentica, infinita passione e dedizione. Le vigne sono attorno al baglio che prende il nome da un crocifisso posto tra le viti, oggetto di venerazione popolare. Il terreno calcareo-gessoso giace tra i 230 e i 270 metri sopra il mare e a otto chilometri dalla costa. Grillo in purezza per questo vino dai sentori aromatici, con note agrumate, di pesca bianca, salvia e sambuco. Concepito per incontrare il gusto degli appassionati, mostra struttura e sapidità, con una nota salina in chiusura.

Cantine Colosi – Secca del Capo, Salina Igt

L'azienda fondata nel 1987 dai Colosi, con i suoi 13 ettari vitati tra Capo Faro e Porri, è fra le più grandi dell'isola di Salina. Qui la viticoltura è eroica: i vigneti di 25 anni sono terrazzati con i tipici muretti a secco e costituiti da piccoli appezzamenti con filari disposti su terreni scoscesi. Il progetto Secca del Capo nasce dal confronto tra due generazioni, Piero padre e Pietro figlio, per vinificare la Malvasia delle Lipari in versione secca. I profumi sono intensi, aromatici, e si aprono su note di rosa, albicocca, frutta esotica, rosmarino. Al palato mostra la sua eleganza e la sua morbidezza, mentre percepisci il calore del sole sull'isola raggiungerti nel lungo finale.