

Taormina Gourmet alla sua undicesima edizione cambia nome e diventa itinerante

scritto da Alessandra Piubello | 11/12/2024



Quest'anno la manifestazione siciliana è diventata Taormina Gourmet in Tour e si è spostata a Mondello conservando, tuttavia, la capacità di deliziare gli appassionati e gli addetti ai lavori del vino. Hanno partecipato circa duecento cantine, con oltre cinquecento etichette diverse provenienti da tutta Italia, ma la scena è stata animata anche da cibo e olio. Vi raccontiamo di 4 masterclass, delle 32 in programma

C'è un evento in Sicilia che non puoi mancare. Appassionato di enogastronomia, cultore del buon bere, professionista del vino e del cibo: sì, mi rivolgo proprio a te. Degustare, divertirsi, imparare...and repeat. Scoprire nuovi talenti, cibi tipici e incontrare i produttori. Tutto questo ha un nome: **Taormina Gourmet**, che quest'anno è diventata **Taormina Gourmet on Tour**.

La [rassegna enogastronomica](#) ideata da Fabrizio Carrera, direttore di **Cronache di Gusto**, ha traslato infatti **da Taormina a Mondello** (pochi chilometri da Palermo), famosa non solo per la sua baia ma anche gli edifici in stile Liberty, testimonianze autorevoli nella storia dell'Art Nouveau.

Taormina Gourmet on Tour: cultura e divertimento

Taormina Gourmet On Tour ha aperto le finestre sul mare, ancor più ispirante nei giorni di vento e pioggia sparsi, **tra il 30 novembre e il 3 dicembre**. Così mentre si seguivano alcune delle 32 masterclass (in tre giorni) sui vini, si poteva lasciar vagare lo sguardo nell'azzurro scuro mare e non solo fra il bianco e il rosso sbriluccicanti dai calici.

Il programma della manifestazione è una delizia per gli appassionati e gli addetti ai lavori del vino (che hanno potuto partecipare anche ai **banchi d'assaggio** in due pomeriggi (con **vini di circa duecento cantine e circa 500 etichette diverse** provenienti da tutta Italia) ma anche del cibo (37 cooking show con oltre quaranta chef e quaranta pizzaioli e il nuovo contest **Dulcis in Sicily**, dedicato ai pasticceri) e dell'olio (con tre masterclass).

La masterclass "Etna 10 anni fa"

La masterclass di apertura, imperdibile per comprendere l'evoluzione nel tempo del fenomeno Etna, titola "**Etna 10 anni fa**", ed è condotta da **Salvo Foti** e **Federico Latteri** di Cronache di Gusto. L'idea nasce circa un decennio fa da Salvo Foti, enologo etneo, autore di vini che hanno fatto la storia dell'Etna e soprattutto **custode degli antichi alberelli**, del territorio e delle tradizioni.

L'annata sotto i riflettori è la 2014, che nel resto d'Italia fu infelice ma che in Sicilia invece fu ottima, in modo particolare sul vulcano, forse la più memorabile dopo la 2008. Tre vini bianchi da carricante e nove vini rossi, più due rossi "intrusi", per spariare le carte, dato che la degustazione è avvenuta alla cieca.

Al di là delle note degustative di ogni singolo vino, ciò che conta è capire la longevità dei vini de 'a *mntagna*. E se sul carricante non avevo dubbi, sul nerello mascalese/cappuccio ero curiosa. L'annata è uscita bene, ancora viva e godibile nei bianchi, per nulla stanchi, e anche nei rossi, che hanno mostrato (a parte qualche eccezione) una trama fine, bilanciata, dai sorsi tersi ed evocativi, con una storia davanti da raccontare.



La masterclass “Etna 10 anni fa”, condotta da Salvo Foti e Federico Latteri (Foto © Alessandra Piubello).

Masterclass sul Tignanello, il “vino da favola”

Altra masterclass iconica, tenutasi a **Taormina Gourmet on Tour**, è stata quella sul **Tignanello**, condotta da **Daniele Cernilli** e da **Dora Pacciani** di Marchesi Antinori. I cinquant’anni dalla nascita di questo vino rivoluzionario sono stati ripercorsi facendo capire a tutti gli intervenuti **l’importanza dell’intuizione di Giacomo Tachis**, enologo, e del marchese Piero Antinori. È stato il **primo Sangiovese a essere affinato in barrique**, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali i cabernet, e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche.

Nel 1974 esce dunque in commercio l’annata 1971 come vino da tavola, a base sangiovese e altri vitigni autoctoni come canaiolo e malvasia nera, ci spiega Cernilli, ma già dal 1972 il cabernet sauvignon viene aggiunto al sangiovese. Poi, nel 1977, viene compreso anche il cabernet franc, per arrivare alla composizione che tutti conosciamo, a prevalenza sangiovese con cabernet sauvignon e cabernet franc (invariata dal 1982). Un vino da tavola che diventa leggenda, che viene nominato “vino da favola” da Gino Veronelli. Un simbolo capace di anticipare i tempi, creando l’avvio del Rinascimento del vino italiano, primo Super tuscan e fra i *fine wine* italiani di assoluto riferimento. Tignanello, anche se all’estero poteva essere difficile da pronunciare, è il nome del toponimo dove insiste l’omonima collina e Piero Antinori era certo che quel sostantivo fosse quello giusto, coerente con quel luogo.

Le **annate presentate sono la 1997, 1999, 2010, 2016 e 2021**. La longevità del vino non lascia spazio a dubbi: **sia la 1997 che la 1999** (la prima più avvolgente e setosa, la seconda più sottile e

fresca) nei calici **dimostrano la bontà del progetto** di vino ideato negli anni Settanta. **Memorabile la 2010**, ben articolata e agile al sorso; **grande la 2016**, dinamica, precisa e godibile nelle sue sfaccettature; **energica e tesa la 2021**, ancora giovane, ma che porta in dote una vivacità invogliante.



Alcune etichette della masterclass sul Tignanello (Foto © Alessandra Piubello).

Pietracupa, i vini di Sabino Loffredo

Facciamo adesso un salto in Campania, tra i vini di Sabino Loffredo, con le sue meraviglie liquide che vanno sotto il nome di Pietracupa. L'areale a mio avviso è il più vocato per il **Fiano di Avellino**, **Montefredane** e **Sabino** è riuscito a commuoverci, facendoci emozionare profondamente. Il calice dell'innamoramento è **Cupo 2005** (un Fiano che Sabino produce solamente nelle migliori annate): un grande vino, capace di farci perdere il senso del tempo e di trasferirci in un non-luogo dove i sensi restano toccati da questa creatura totalizzante, in grado di assorbire tutto il nostro essere e farci volare sopra le città come i protagonisti dei quadri di Marc Chagall.

Sabino ci ha deliziato anche con alcuni **Greco di Tufo** (2018, 2016, 2012, 2006) e **Fiano di Avellino** (2021, 2016, 2014, 2010) e un **Cupo 2013**. Vini fortemente identitari, ognuno con la sua storia, accumulati da un tocco puro e leggiadro.



I vini dell'Irpinia di Sabino Loffredo (Foto © Alessandra Piubello).

Marche, Villa Bucci e il suo Verdicchio dei Castelli di Jesi

Ora andiamo nelle Marche, nella storica **Villa Bucci**, così amata da Ampelio Bucci e da Giorgio Grai (il suo enologo) che riuscirono a dar vita a dei Verdicchio dei Castelli di Jesi che marchiarono a vita la memoria gustativa di chi li ha assaggiati. Grai non c'è più da cinque anni e Ampelio quest'anno ha [venduto alla famiglia Veronesi](#) (Signorvino), ma noi speriamo che questa azienda patrimonio del vino italiano possa restare tale.

Le **annate di Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Villa Bucci** in degustazione al **Taormina Gourmet On Tour** cominciano con la 2021, poi la 2019, 2017, 2015, 2012, 2008, 2005. Se qualcuno in Italia o all'estero ha ancora dei dubbi sulla capacità di alcuni bianchi italiani di essere dei grandi vini, dalla tempra innata di surfare il tempo, migliorando, vada un po' a cercare qualche annata fra le più "ag " della Riserva Villa Bucci e si faccia rubare l'anima.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Villa Bucci (Foto © Alessandra Piubello).

Ci sarebbe da scrivere ancora molto, fitto e intenso il lascito di gioia, stupore, gratitudine. Ti invito a viverlo sulla tua pelle, a farlo entrare nella tua carne, nel tuo spirito, nella tua memoria dei poteri felici. Appuntamento all'anno prossimo con **Taormina Gourmet On Tour 2025!**