

In evidenza

Gambero Rosso: anteprima Tre Bicchieri 2017, guida ai Vini d'Italia

di: Redazione

31 agosto 2016



Gambero Rosso
2017

Tre Bicchieri

Notizie dal Gambero Rosso. Sono iniziate le anticipazioni della Guida ai Vini d'Italia 2017, si parte dalla Sicilia, si possono leggere direttamente sul sito gamberorosso.it (leggi qui). Sei Tre Bicchieri all'Etna, sei al Sud-Est e sette alla Sicilia occidentale:

*“Sono **21 i Tre Bicchieri siciliani** quest’anno: il massimo storico. Ad avvalorare, ancora una volta, la crescita qualitativa dell’**enologia isolana**. Una realtà regionale vivace e dinamica, che si muove velocemente lungo alcune direttrici: al centro l’asse portante dei territori, quelle macroaree con ben definite peculiarità e caratteristiche. L’esempio più illuminante è quello dell’**Etna**, un areale che non cessa di far parlare di sé. È una zona unica, dalla straordinaria vocazione, dove ogni anno nascono nuove aziende e vedono la luce nuove etichette, nuovi cru. All’Etna vanno ben 6 Tre Bicchieri, di cui due sono debuttanti: l’elegante Alta Mora ’14 di **Cusumano** e il raffinato Buonora ’15 di **Tasca d’Almerita**. Altra denominazione emergente è il comprensorio di Faro, nel messinese, con la riconferma dei due Tre Bicchieri dell’anno scorso, e l’emergere, nel generale auspicio allargamento della base produttiva (Faro è una piccola denominazione che era sul punto di sparire) dell’eccellente Faro ’14 di **Bonavita**, a un passo dal massimo alloro. Il Sud Est, l’area che conta al suo interno anche il vasto territorio del Cerasuolo di Vittoria, rafforza il suo già notevole peso portando a 6 il numero dei vini premiati, con 2 sorprendenti Nero d’Avola, il Sosta Tre Santi ’10 di **Nicosia** e il tradizionale Saro ’13 di **Rudinì**, le new entry di quest’anno. La Sicilia occidentale non sfigura con i suoi 7 Tre Bicchieri, tra i quali debuttano l’elegante Shymer ’13 di **Baglio di Pianetto**, dell’entroterra palermitano – areale in forte crescita qualitativa – e l’affascinante Favinia La Muciara ’15 di **Firriato**, un perfetto mariage di catarratto, grillo e zibibbo della recente tenuta di Favignana, magnifica isola dell’Arcipelago delle Egadi in cui dopo oltre un secolo è ritornata finalmente la vite. Tutto va a comporre un ritratto dell’**enologia siciliana** di grande suggestione. Si tratta d’una regione sempre più centrale nel panorama produttivo italiano, dove i nomi classici si confermano e consolidano le posizioni conquistate con vini sempre più centrati, meno concentrati e più eleganti, quasi sempre ottenuti dalle mille uve della tradizione. Ma in Sicilia c’è, fortunatamente, ancora moltissimo spazio per la (ri)scoperta di terroir eccellenti e per nuove aziende che sappiano leggere il territorio e le sue autentiche vocazioni.*

I vini premiati

Alcamo Beleda ’15 Rallo

Cerasuolo di Vittoria Cl. Dorilli ’14 Planeta

Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli Paris ’12 Feudi del Pisciotto

Eloro Pachino Saro ’13 Rudinì

Etna Bianco Alta Mora ’14 Cusumano

Etna Rosso Prephylloxera La V. di Don Peppino ’14 Tenuta delle Terre Nere

Etna Rosso San Lorenzo ’14 Girolamo Russo

Etna Rosso V. Barbagalli ’13 Pietradolce

Etna Rosso Zottorinoto Ris. ’12 Cottanera

Faro ’14 Casematte

Faro Palari ’12 Palari

Favinia La Muciara ’14 Firriato

Lorlando ’15 Assuli

Nero d’Avola Sosta Tre Santi ’10 Nicosia

Passito di Pantelleria Ben Ryé ’14 Donnafugata

Saia ’14 Feudo Maccari

Shymer ’13 Baglio di Pianetto

Sicilia Carricante Buonora Tascante ’15 Tasca d’Almerita

Sicilia Mandrarossa Carthago ’14 Settesoli

SP 68 Rosso ’15 Occhipinti

Tripudium Rosso Duca di Castelmonte ’13 Pellegrino

