

Brevi In evidenza

Vendemmia Time. Da Alessandro di Camporeale

di: Giulia Monteleone

23 settembre 2016



Le giornate si accorciano, le spiagge lungo la costa si svuotano, i green day impazzano alla radio e il sole scotta meno: è **Settembre**, tempo di **vendemmia**.

La cantina di **Alessandro di Camporeale** è in fermento. Si parte alle 7 con la raccolta, a mano, delle uve. I bianchi sono acqua passata, anzi già vino! Questo è il momento del Syrah.

I grappoli scuri vengono deposti nelle ceste e per essere trasportati nel giro di poche ore in cantina, evitando fermentazioni indesiderate. Lì comincia la deraspatura e il lavaggio degli acini.

Macchinari di ultima generazione mantengono intatto il chicco, che viene direttamente trasportato attraverso dei tubi all'interno delle vasche.

È lì che si compie la magia: il giusto gioco di temperature, la corretta aggiunta di lieviti trasformano il mosto dolce in un rosso corposo o in un profumato bianco.

Gli assaggi in vasca si rivelano entusiasmanti: il Sauvignon Blanc profuma di pompelmo, il grillo coltivato nelle tenute di **Mandranova** spinge l'acceleratore sulle note tropicali. Ma più di tutti ci colpisce il "croccante" Cataratto, un vino davvero interessante che in tanti stanno imparando ad amare e conoscere. Le uve provengono dalla vigna più alta, a quasi 600 metri di altitudine su una collina che domina le valli circostanti. Un bianco che convince ogni anno di più, e che piace anche al suo creatore: il giovane **Benedetto Alessandro**, nostra guida di eccezione in questo affascinante viaggio tra vigne e cantina.

Conclusa la raccolta del Syrah sarà la volta del Nero d'Avola e della vendemmia tardiva, a quel punto si potranno tirare le somme di questa vendemmia 2016 che fino ad ora ha regalato piacevoli, fruttate e aromatiche sorprese.

Cheers!