

In evidenza

Saia, il Nero d'Avola di Feudo Maccari raccontato da Luca Gardini

di: Giulia Monteleone

16 ottobre 2016



Evento nell'evento, tre le attività proposte in occasione del **Fuoco Food Festival** di Buccheri (ne abbiamo parlato qui) poteva forse mancare una masterclass dedicata al vino?

E chi poteva guidare i degustatori alla scoperta del **Saia**, il **Nero d'Avola** di **Feudo Maccari** premiato con un quarto posto al **TWS-Biwa**, se non uno dei più grandi esperti di vino d'Italia?

Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier 2010, ha fatto la sua lettura su questo grande rosso prodotto nell'estremo sud della Sicilia.

Saia nasce dal progetto visionario del toscano **Antonio Moretti Cuseri**, imprenditore tessile e titolare della **Tenuta Sette Ponti** sulle colline di Arezzo.

Innamoratosi della **Val di Noto**, sul finire degli anni 90 Moretti decide di investire in questo incantevole angolo della nostra isola, e di produrre proprio qui il più grande vino della sua vita.

L'azienda con i suoi 160 ettari, di cui 50 vitati, si trova tra Noto e Pachino a pochi centinaia di metri dalla riserva naturale di **Vendicari**. Qui, il terreno calcareo di origine marina regala una salinità, una mineralità unica al prodotto vino, la stessa che troviamo in questo Nero d'Avola elegante che si è imposto tra i migliori rossi italiani.

Gardini, protagonista assieme al collega sommelier **Charlie Arturaola** del film *"The duel of wine"*, presentato allo scorso Festival del Cinema di Venezia, ha guidato la verticale che ha interessato tre annate:

– **Saia 2012**

– **Saia 2013**

– **Saia 2014**

Annate diverse, con diversa cromaticità e diverso grado di acidità, ma con caratteristiche comuni: lo spiccato sentore di frutti rossi e di spezie, la salinità.

E le aspettative per la vendemmia 2016? A rispondere è **Enrico Bigiarini**, enologo arezzano, che da anni segue l'azienda *"Siamo soddisfatti, i macro parametri, vento e pioggia, sono stati favorevoli, soprattutto rispetto la precedente annata, molto piovosa. Quello che vogliamo ottenere è un **vino moderno** e per farlo serve un grande lavoro di gestione della vigna, di educazione della pianta. Il Nero d'Avola è un vitigno difficile, per produrre un prodotto elegante non bisogna mai mollare!"*

Continua *"con gli anni abbiamo imparato a conoscere i vigneti, il Saia è un blend delle nostre migliori uve messe insieme per garantire la massima qualità di questo vino che è, e ha dimostrato di essere la punta di diamante di **Feudo Maccari**."*

Saranno necessari 24 mesi, dodici di legno e altrettanti di affinamento in bottiglia, prima di gustare questo rosso che ha regalato fin ora piacevolissime e fruttate sorprese.

Cheers!