WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Nove vini che nascono lungo le coste, la masterclass di Anne McHale a Sicilia en Primeur 2019

di: Redazione

17 maggio 2019



Vigneti coltivati a pochi chilometri dal mare, influenza delle brezze marine sul vino e territori siciliani dove si pratica una viticoltura marina. Questi i temi trattati durante la masterclass ***Wine by the sea*** in occasione di **Sicilia en Primeur 2019** svoltasi a Siracusa.



la MW, Anne Mc Hale

La Master of Wine ***Anne McHale*** ha ricostruito, insieme ai giornalisti di settore della stampa internazionale partecipanti alla sedicesima edizione della kermesse promossa da **Assovini Sicilia**, *i legami storici e culturali che intercorrono tra la produzione enologica e il mare*, da Omero fino ai giorni nostri, evidenziando anche le principali differenze tra clima continentale e quello del bacino del Mediterraneo. Quest'ultimo presenta da sempre condizioni favorevoli per una viticoltura di qualità, grazie all'azione mitigatrice dei venti che riduce il rischio di gelate e assicura stagioni di maturazione delle uve più lunghe.
Dal punto di vista delle vendite, inoltre, i "vini sul mare" presentano un alto potenziale commerciale: sono subito associati alla bellezza dei territori di provenienza, evocano l'idea di vacanza e sono vini estremamente versatili negli abbinamenti con il cibo.
Di seguito i 9 vini degustati:

Grillante 2018 – Sibiliana
Spumante 100% **Grillo**, biologico e sostenibile, la cui raccolta delle uve è anticipata alla prima decade di agosto. Fresco e delicato, il vino si presenta tonico al palato e combina il nerbo acido con la mineralità del terroir mediterraneo.
www.cantineeuropa.it

Urra di Mare 2018 – Mandrarossa
Le uve di **Sauvignon Blanc** sono coltivate in vigneti a ridosso della riserva naturale del fiume Belìce, affacciate direttamente sul mare (350 metri s.l.m.), godendo così delle fresche brezze marine.
www.mandrarossa.it

Kebrilla 2018 – Cantine Fina
Una delle etichette più rappresentative di Cantine Fina. È un vino caratterizzato da una bella sapidità, in quanto parte delle uve di Grillo proviene da vigne adiacenti il tratto di mare dell'isola di Mozia. Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.
cantinefina.it

Kheirè 2018 – Tenuta Gorghi Tondi
La tenuta di Gorghi Tondi si trova all'interno della Riserva Naturale WWF Gorghi Tondi e Lago Preola, estremo ovest della Sicilia. Le vigne, dondolate dalla brezza del mare, crescono addosso a quattro piccoli laghetti formatisi all'interno in una depressione carsica. Il Kheirè, uno dei top wine dell'azienda, è un 100% Grillo di rara piacevolezza, con il suo attacco morbido e un finale leggermente sapido.

Tirsat 2017 – Gurra di Mare
Blend di Chardonnay e Viognier, vinificato con il criterio del batonnage francese (permanenza a lungo sui lieviti) per dare vita a un bianco elegante, fruttato e molto armonioso. La vigna di 2 ettari è immersa in un paesaggio mozzafiato che scende fino alla spiaggia di Porto Palo, a Menfi, terroir ideale per i due vitigni internazionali.
www.castellare.it/it/gurra-di-mare

Doc Faro 2016 – Le Casematte
L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina, a Faro Superiore. Anche nei giorni di foschia, quando lo Stretto è avvolto da una luce bianca e densa, le viti di Casematte sono come bagnate da quel riflesso argenteo che proviene dal mare. Il Faro Doc in degustazione è ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola che non superano i 50 quintali per ettaro.
www.lecasematte.it

Doc Mamertino 2016 – Planeta
Una denominazione che affonda le radici nell'antichità, quando i Mamertini producevano a Milazzo questo vino descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare. Nero d'Avola e Nocera, 12 mesi di affinamento in botti da 35 hl. La piccola cantina si trova a pochi passi dal mare ed è circondata dalle spettacolari vigne di Capo Milazzo.
www.planeta.it

Favinia Le Sciabiche 2012 – Firriato
Quella di Firriato è l'unica produzione vinicola delle isole Egadi. Nella Tenuta di Calamoni si pratica una viticoltura eroica di mare. I vitigni autoctoni di Nero D'Avola e Perricone viene sono coltivati in un ambiente estremo per condizioni climatiche e vicinanza al mare. I suoli sono ricchi di fossili marini e scheletri di pesce sedimentati nel corso di millenni. La biocalcarenite quaternaria gioca un ruolo fondamentale, conferendo al vino intense note sapide unite a eleganti sentori di macchia mediterranea.
firriato.it

Doc Malvasia delle Lipari "Passito di Salina" 2015 – Cantine Colosi
Dopo le Egadi ci spostiamo in un altro contesto di viticoltura eroica, le Isola Eolie, per chiudere la panoramica sui vini di mare. Siamo a Salina, la più verde delle sette sorelle, dove nasce questo passito (95% Malvasia delle Lipari – 5% Corinto Nero) della famiglia Colosi dal sapore caldo e vellutato. E' un vino ben equilibrato e dotato di leggera tannicità.
www.cantinecolosi.it



la masterclass dei vini del mare

