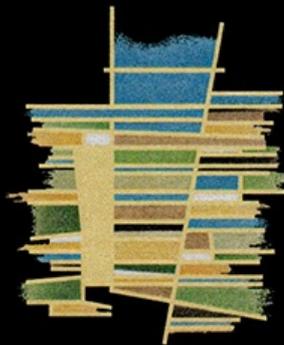


Appuntamenti In evidenza

La Merlot Week Dei Principi di Spadafora

di: Francesco Pensavecchio

1 marzo 2021



MERLOT WEEK
1 - 7 MARZO 2021

Se c'è una cosa che un viticoltore siciliano può permettersi, a differenza di altre zone vinicole del mondo, è coltivare qualsiasi vitigno senza eccessive preoccupazioni. Merlot, Syrah, Chardonnay, Grillo e Nero d'Avola, ad esempio, possono condividere amabilmente gli stessi luoghi. La qualità delle uve sarà, comunque e per tutti, straordinaria.

La "moda" di metà degli anni '80 (chiamiamola provocatoriamente così) di piantare vitigni francesi in Sicilia, non è stato un azzardo poi così temerario e ciò che ha dimostrato l'Isola più grande del Mediterraneo negli ultimi 25 anni è oggi fulgida gloria.

Ciò premesso, non stupisca il desiderio di esercitarsi stilisticamente con tutti i vitigni del mondo, cosa piuttosto divertente quando a cadere dal piedistallo è lo stimato cugino d'Aquitania, con cinque secoli di consapevole storia vinicola alle spalle (poca cosa rispetto ai 2800 dalla Sicilia, ma tant'è).

Dei Principi di Spadafora

Le vigne in contrada Virzì di Francesco Spadafora, presso il comune di **Monreale**, sono abitate tanto da varietà internazionali quanto autoctone. Persino le scelte di cantina spaziano dagli approcci classici a quelli più coraggiosi, quali fermentazioni spontanee con *pie'd de cuvee*/o l'assenza di solfiti nelle varie lavorazioni e imbottigliamenti.

Nota: alla domanda su cosa sia un **pie'd de cuve**, è interessante precisarlo, sinteticamente rispondiamo con le parole di un noto produttore di Gambellara:

«Un buon "pie'd de cuve" è la base per avere buoni processi fermentativi e buoni risultati dal punto di vista organolettico. La fermentazione viene iniziata da lieviti non-Saccharomyces, in genere lieviti di forma apiculata. Soltanto in una seconda fase il Saccharomyces Cerevisiae prende il sopravvento portando a termine il processo fermentativo. Questo avviene perché la crescente concentrazione alcolica inibisce la crescita dei non-Saccharomyces. I lieviti non-Saccharomyces sono però i lieviti più caratteristici, più territoriali, quelli che danno un'impronta aromatica originale al vino. Perciò un pie'd de cuve ben fatto riesce a evitare difetti e fermentazioni parassite e allo stesso tempo a garantire originalità».

Ed ecco qui la risposta che può soddisfare gli "alloctono scettici": i vitigni internazionali in Sicilia non solo si trovano benissimo da un punto territoriale e climatico, ma riescono persino a raggiungere vette espressive insospettabili e in-credibilmente coerenti con il territorio di provenienza. In sostanza, la motivazione e la sintesi del loro straordinario successo in ogni competizione planetaria risiede nella bravura del vignaiolo e nella generosità della Sicilia.

Sul Merlot di Virzì, la situazione è illustrata con semplicità e chiarezza proprio da Francesco Spadafora: *"il Merlot si adatta facilmente a svariate condizioni climatiche, ma è anche una varietà precoce caratterizzata da una curva di maturazione diversa rispetto alla maggior parte degli altri vitigni, cosa che pone non poche difficoltà nelle zone calde per ottenere uve che poi siano in grado di dare i giusti equilibri. La morbidezza è il suo punto di forza, ma va gestita sapientemente, deve far parte di un insieme armonico e non risultare eccessiva. Produrre un vino con il Merlot non è semplice, tutto deve essere perfettamente a posto nelle uve di partenza (...)".* [*https://www.spadafora.com/2021/02/12/pensiero-per-la-merlot-week/](https://www.spadafora.com/2021/02/12/pensiero-per-la-merlot-week/)

La Merlot Week

L'idea di promuovere una *Merlot Week* trova il nostro assoluto entusiasmo. I vini, figli di questo vitigno e delle morbide colline di Virzì, valgono il focus. Seguendo il tema, abbiamo assaggiato il Don Pietro Rosso 2016, un blend, e lo Schietto Merlot Selezione Limitata 2016. Il calendario della settimana e gli appuntamenti da condividere sui social dell'azienda sono qui di seguito:

- 1 marzo, video degustazione
- 2 marzo, sorpresa della settimana
- 3 marzo, viaggio nelle vigne
- 4 marzo, alla scoperta del carattere del Merlot di Spadafora
- 5 marzo, un abbinamento da scoprire
- 6 marzo, il Merlot e la sua percentuale di solfiti
- 7 marzo, riflessione sul Merlot

I vini assaggiati

Don Pietro Rosso 2016

È una presentazione stimolante all'argomento Merlot, il Don Pietro è un assemblaggio di tre vitigni autoctoni e internazionali, in dettaglio, 40% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot. Fuori DOC, l'uso della IGP Terre Siciliane segnala semplicemente l'insufficiente stima di Francesco Spadafora verso rigidi o noiosi disciplinari. Il nome del vino, invece, richiama il padre di Francesco Spadafora, Pietro, al quale ha dedicato da subito le prime bottiglie prodotte (1993). Tutta la lavorazione avviene in comode, grandi vasche di cemento. La descrizione visivo-organolettica è lineare, nitida: il colore, rosso rubino vivo, anticipa i riconoscimenti tipici dei vitigni utilizzati, more, lamponi, ciliegie nera e prugne, con una speziatura leggera, arricchita da timidi refoli di resine, appena verdi. Al palato è piacevole, morbido, con tannini misurati e in armonia con il corpo del vino. Misurata la persistenza, alla fine del sorso se ne apprezza la freschezza e le numerose sfaccettature.

Schietto Merlot, Selezione limitata 2016

Anche lo Schietto Merlot, così come il Don Pietro, utilizza la grande denominazione a indicazione geografica IGP Sicilia (il disciplinare sarà modificato nel 2017 in Terre Siciliane, mentre "Sicilia" resterà appannaggio della DOC). Si tratta di una edizione limitata, circa 7.000 bottiglie. Il Merlot di questa linea si produce solo nelle annate più felici. L'impianto risale al 2000, mentre i suoli hanno una granulometria sabbiosa-argillosa. La vinificazione avviene in vasca di cemento, l'innescò della fermentazione – come già accennato – con *pied de cuve*, la macerazione dura circa 10 giorni. Dopo un anno di affinamento in cemento, ne segue un altro in vasca di acciaio. In degustazione, evidenzia un colore rosso rubino cupo. Il naso è intenso, energico, si è subito trascinati in un gioco di rimandi tra la frutta rossa in confettura, tra questi ribes e lamponi, note agrumate candite e lievi note balsamiche di salvia e aghi di pino. Al palato è generoso, solido, con quella tipica avvolgenza che contraddistingue il Merlot. I tannini sono vivi e maturi, accelerati da una freschezza ascensionale. Il finale, lungo e imprevedibile, lascia intuire un futuro sicuro e longevo.

Azienda Agricola Spadafora

C.da Virzi – Monreale(PA)

Tel: +39 091514952 – 0916703322

www.spadafora.com
