

In evidenza

Per vigne con la blogger

di: G. Monteleone

16 giugno 2016



Quello dei blog è il fenomeno social del nuovo millennio. L'etere è popolato da fashion, food, **travel** e **wine blogger** e chi più ne ha più ne metta! Non accenneremo qui, adesso, alla loro importanza strategica, soprattutto di quelli esteri. Possiamo però dirvi che a questo segmento dedicheremo d'ora in poi massima attenzione.

Recentemente, a noi di Wineinsicily.com è toccata un'abile Travel Blogger, **Elisa Lorenz**, tedesca, architetto e viaggiatrice per passione. Così come per altri suoi colleghi, Elisa è coccolata e presa in serissima considerazione da player di una certa importanza, che per adesso non possiamo citare.

Quindi, subito il fascino della nostra bella isola, Elisa ha deciso di esplorare l'isola a 360 gradi. Come rinunciare, allora, ad un giro per cantine? E così in una calda mattinata di fine primavera – decisamente troppo calda per la nostra ospite – abbiamo accompagnato la nostra ospite per addentrarci nel cuore della campagna siciliana. Tra colori, profumi ed inversioni ad “u”, abbiamo iniziato dal territorio di Camporeale con un focus su **“Porta del Vento”** e **“Principi di Spadafora”**.

Porta del Vento

Questa piccola cantina, abbarbicata in una collina che domina le valli circostanti, è condotta da **Marco Sferlazzo**, farmacista con la passione del vino. Ed è lo stesso Marco a mostrarci le vigne vecchie e nuove di questo panoramichissimo angolo di Sicilia. Catarratto, Perricone e Nero d'Avola, queste le uve coltivate con passione lungo i dolci pendii collinari, ad un'altitudine di 600 metri. Ma non sono solo la geografia del territorio, con il suo terreno sabbioso, il “gioco” dei venti e le forti escursioni termiche a rendere unico il vino prodotto in questa vallata. L'assenza di prodotti di sintesi e il rispetto per la natura conferiscono tanta personalità e bevibilità. Una filosofia premiata da numerosi buyers dedicati ai cosiddetti vini naturali.

Il tour per i 14 ettari della tenuta prosegue in cantina: Porta del Vento, Saray, Maqué e, soprattutto Mira, la bolla 100% Catarratto che non vuole essere un metodo classico, e che mantiene forti e riconoscibili le caratteristiche di questo antico vigneto. Assaggiare dalla vasca, poi, è un privilegio oltre che una bella soddisfazione.

Dopo un perfetto pranzo in stile contadino, condito con un olio extravergine d'oliva difficile da dimenticare, salutiamo Marco, e dopo un ultimo scatto ci dirigiamo alla volta delle cantine dei Principi di Spadafora, nostra prossima tappa.

Principi di Spadafora

Ad accoglierci è il principe in persona, **Francesco Spatafora**. Lo fa con entusiasmo e cortesia, nonostante sia appena rientrato da un viaggio in giro per L'Europa. Tra Camporeale ed Alcamo, 95 gli ettari vitati a Merlot, Nero d'Avola, Syrah, Grillo, Catarratto e Cabernet, per 220.000 bottiglie l'anno di produzione, inframezzati da un delizioso borgo, un giardino rigoglioso e una bella piscina tra i vigneti.

Tra i vini, spiccano soprattutto i rossi, tutti assaggiati dalla vasca. Colpisce il **“Sole dei Padri”**, un Syrah in purezza, un vino morbido e potente; e lo **“Schietto – Nero d'Avola”**, un'etichetta di grande personalità. Davvero notevoli.

Una chicca introvabile il **“Semplicemente Noi”**, un grillo tra il giallo oro e l' “orange”, un vino creato per un'occasione molto speciale. Ci è stato offerto nel salotto la cui vetrata protesa sulle vigne regala una vista fantastica della proprietà. Dimenticatelo, non lo avrete mai.

Rientro

Elisa l'abbiamo persa qui, tra le campagne verdi e gialle e con la macchina fotografica in mano. Aspettiamo di leggerla sul suo blog, delle sulle note di viaggio, delle sue impressioni sull'ospitalità siciliana. Bon Voyage, anzi, Aufwiedersehen!

Blog: Take an Adventure

Writer: Elisa Lorenz

Wineinsicily.com per i blogger

Contattateci all'indirizzo: info@wineinsicily.com