Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Febbraio 2011 03:02

Quattro Neri per quattro Cantine fa 16 e in effetti, i Neri d'Avola in degustazione il **21 Febbraio** presso l' **NH Hotel** di Palermo, hanno fatto faville, comunicando sensazioni infinite ai partecipanti. Il "pelo e contropelo" ai "neri", non per caso, è stato guidato da **Luigi Salvo**, **Delegato AIS di Palermo Città**. Non si è trattato di una normale degustazione bensì di un viaggio immaginario tra nord, sud, est e ovest dell'isola di Sicilia, ormai acclarato continente del vino, verso il quale Luigi ci ha traghettato, quasi come un vitivinicolo Caronte di dantesca memoria. Quattro territori enologicamente ricchi e generosi, un guazzabuglio di profumi, sapori e sensazioni messi in bell'ordine da quattro cantine in quattro bottiglie.

In principio fu il Duca di Castelmonte, il primo Nero d'Avola imbottigliato, seguito dal Rosso del Conte, in blend con altri autoctoni, oggi invece ci sono: **Carmelo Bonetta** del **Baglio del Cristo di Campobello** con "**Lu Patri**", **Giacomo Funàro** della **Cantina Funàro** con "**Omnis**", **PierPaolo Messina** di **Marabino** con "**Archimede**" e, dulcis in fundo, **Fabio Sireci** di **Feudo Montoni** con "**Selezione Vrucara**". Ma esaminiamoli uno alla volta, rigorosamente in ordine di degustazione.

La **Cantina Baglio del Cristo di Campobello**, con vigne di circa 10 anni, è situata nel territorio di **Campobello di Licata** in provincia di **Agrigento** a circa 250 metri di altitudine, coi suoi 30 ettari produce circa 300.000 bottiglie. La famiglia Bonetta proviene da tradizioni contadine che con meticolosità e rispetto della terra allevano l'uva. I Bonetta, forti della loro storia grazie al "Cristo" piantato tra le loro vigne, oggetto di continuo pellegrinaggio, hanno creato Lu Patri, somma delle loro esperienze vitivinicole e raro caso in cui dei figli danno vita a un Lu Patri. Un vino che quindi ripropone il rapporto tra padre e figlio, due generazioni spesso in contrapposizione che, nel caso dei Bonetta, forse si sono finalmente incontrate dentro una bottiglia.
Il **Lu Patri 2008**, affinato in barrique non di primo passaggio per circa 12 mesi e poi in bottiglia per altri 12, si è rivelato al naso con la sua frutta rossa ed una fresca vena di ciliegia, poi un filo di vaniglia e dopo un pò un netto caffè, in bocca ha confermato tutto, ben bilanciato, dai tannini setosi ma con margine di ulteriore affinamento. Evidentemente, essendo il vino più giovane dei quattro in degustazione, dimostrava pienamente la sua sete di "tempo".

La **Cantina Funàro**, anch'essa con vigne relativamente giovani di circa 10 anni, è situata tra **Salemi** e **Santa Ninfa** in provincia di **Trapani** a circa 300 metri di altitudine, nei suoi 45 ettari produce circa 50.000 bottiglie applicando metodi biologici.
L'**Omnis 2006**, affinato in barrique per circa 12 mesi e poi in bottiglia per circa altri 12, presentava pochi frutti rossi al naso compensati però da tante erbe balsamiche, tra le quali faceva capolino un deciso rosmarino, poi tutte insieme viravano verso una fresca menta per chiudere con un leggero cacao. In bocca era molto pieno, bilanciatissimo, dai morbidi e maturi

tannini. Un vino pronto già oggi ma proteso verso la sfida del tempo, ultimo baluardo da sconfiggere.

La **Cantina Marabino**, con vigne già più anziane di circa 40 anni, è situata nel territorio della **Val di Noto** in provincia di **Ragusa**, nella **DOC Eloro-Noto** a circa 50 metri di altitudine, nei suoi 27 ettari produce circa 130.000 bottiglie con metodi biodinamici, biologici e con potatura ad alberello. In azienda viene effettuata una pratica molto antica chiamata "impupatura", una caratteristica cimatura della vite. Con il particolare clima, caldo e privo di precipitazioni estive, mi chiedo come potrebbe venire una vendemmia tardiva o un passito di nero d'avola da quelle parti !
L'**Archimede 2007** è affinato in botti grandi da 60 HL per circa 12 mesi ed è l'unico Nero d'Avola che può fregiarsi dell'appellativo di Riserva, denominazione riservata a DOC e DOCG con almeno 2 anni di invecchiamento e gradazione alcolica particolarmente alta. L'Archimede è riconducibile ad un singolo appezzamento di terreno, concetto molto vicino a quello di "cru", valorizzato dai francesi e tanto caro a Veronelli. Al naso ha mostrato subito erbe balsamiche e ciliegia, poi un accenno di caffè. Completo e bilanciato in bocca con note di cioccolato e mineralità, con tannini ben presenti e finissimi, è un vino che non si rivela subito, bisogna farci amicizia per riuscire a cogliere tutte le sue sfaccettature.

La **Cantina Feudo Montoni**, situata nel territorio di **Cammarata** in provincia di **Agrigento,** nella **DOC Contea di Sclafani** a circa 700 metri di altezza, nei suoi 25 ettari produce circa 120.000 bottiglie in regime biologico e con potatura ad alberello. Fabio Sireci è il fortunato possessore di un preziosissimo e antico germoplasma di Nero d'Avola risalente a circa 70 anni fa, da esso derivano tutte le vigne che producono i suoi rossi. In cantina si dà grande importanza alla microvinificazione, se ne fanno ben 20 all'anno che per 20 anni assommano a 400, ognuna diversa dall'altra.Il **Selezione Vrucara 2007** è affinato in barrique per 6 mesi e in tonneaux per altri 6 poi per un anno in bottiglia. Al naso tante erbe balsamiche e anche qui poca frutta rossa, poi caffè, pepe con un pizzico di vaniglia in più. In bocca mantiene tutto con dei tannini molto presenti ma arrotondabili, vino maturo ma con grande possibilità di ulteriore affinamento.

Ad ulteriore rispetto del territorio e delle peculiarità intrinseche del vitigno, i vini in degustazione sono stati tutti prodotti con lieviti indigeni. Per quanto riguarda il prezzo di vendita al pubblico, oscillante intorno ai 20 euro a bottiglia, può apparentemente sembrare elevato ma in effetti non lo è, se si va a considerare l'enorme lavoro e cura dispensati per arrivare alla produzione della bottiglia ed il pregiato contenuto risultante. La serata è stata una grande occasione per ristabilire i canoni che ogni Nero d'Avola dovrebbe rispettare, poca prugna e pochissima vaniglia, un recinto di pochi eletti che lascia irrimediabilmente fuori dallo steccato tutte quelle etichette che si fregiano del nome, ma non della qualità del principe di Sicilia. Neri si nasce, non lo si diventa !

moocasa_albumid=5576301804152460321