

Il vino del G8

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Dicembre 2010 20:20



Il **3 Dicembre 2010** sarà una data storica per il Gruppo degli 8, tutti amici d'infanzia: **Vincenzo** e **Rosalba Lima**, **Giancarlo** e **Rossella Racalbutto**, **Salvo** e **Cristina Galbo** ed infine **Giuseppe** e **Renata Rizzuto**, hanno infatti presentato al **Kursaal Kalhesa** di Palermo il loro primo vino: **Pyrama 2009**. Etichetta semplice, uva tra le più diffuse in Sicilia, un **catarratto** allevato nei 2 ettari vitati dei 13 disponibili dell'**Azienda Agricola di Renata Colomba**, moglie di Giuseppe Rizzuto, per una produzione di sole **2.200** bottiglie.

Il vigneto si trova in **Contrada Sant'Agata**, a ben 700 metri di altezza nel territorio di **Piana degli Albanesi**, con vista sul **Bosco della Ficuzza**; da questo luogo nasce anche il nome del vino, infatti l'antico nome della contrada era appunto **Pyrama**.

Rigorosamente vinificato in bio, l'Azienda Agricola Colomba difatti è certificata, è stato prodotto grazie alla collaborazione della **Cantina Guccione**, di quell'omonimo Francesco molto conosciuto per i suoi vini biodinamici, in quel di Monreale.

La fermentazione naturale a temperatura ambiente, l'assenza di filtraggio, il lungo affinamento per 11 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia, il basso tenore di solfiti, hanno preservato tutte le caratteristiche originali del territorio e del vitigno, insomma è venuto fuori un catarratto "integrale".

Una peculiarità, importante caratteristica dei vini biodinamici, è la ridotta aggiunta di solfiti, presenti a volte negli altri vini in quantità fino a 6 volte superiori. I solfiti, per chi non lo sapesse, sono sostanze perfettamente consentite dalla legge, servono a stabilizzare il vino e quindi a migliorarne la conservazione, ma hanno una piccola contrindicazione: alcuni soggetti non possiedono gli enzimi per digerirli e quindi in questo caso possono causare fastidiosi mal di testa, soprattutto coi vini bianchi, i quali di solito ne richiedono aggiunte maggiori rispetto ai rossi.

Veramente singolare e difficile l'impresa del G8, immagino le riunioni per prendere le decisioni, una vero condominio, e pure con le mogli ! Ma evidentemente, con il collante dell'amicizia e della passione, ognuno di essi ha collaborato e ha lavorato molto bene per il raggiungimento dell'obiettivo finale.

La degustazione è stata introdotta da altri amici del G8, personaggi di rilievo come **Fabrizio Carrera**, Direttore del giornale online **Cronache di Gusto**, dal neo Presidente della **Coldiretti**, **Alessandro Chiarelli** ed infine anche da **Francesco Guccione**, dell'omonima cantina.



Finalmente, arrivato il momento dell'assaggio, ho quindi potuto placare la curiosità che avevo accumulato nell'attesa; il colore del vino era di un giallo carico, assolutamente limpido nonostante l'assenza di filtraggio, al naso la prima impressione è stata quella del buon vino di paese, morbido, dai sentori di uva matura, senza i soliti fiori; poi in bocca, una grande sorpresa, leggermente sapido e di grande acidità magistralmente bilanciata dalla morbidezza, e con un finale alla mandorla amara, dai profumi e dal sapore persistente dall'alto dei suoi 13 gradi alcolici.

Sicuramente un grande risultato, assolutamente originale. Sono sicuro che, se si volesse trasformarlo in un vino

Il vino del G8

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 04 Dicembre 2010 20:20

commerciale, basterebbe rendere più accattivante il suo profumo, con quel corpo che ha mostrato in bocca farebbe furore ! Il Pyrama verrà venduto in due negozi di alimenti biologici, **Equonomia** in via Bonanno e **Natura Si** di via Giocchino di Marzo, entrambe a Palermo, ma con tutti questi amici e solo 2.200 bottiglie, quante di queste riusciranno ad essere vendute ?

moocasa_albumid=5546752849004129793