Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 24 Gennaio 2011 02:50

Dopo la pausa natalizia, all'**Arco Antico** di Corso Calatafimi a **Palermo**, riprendono i martedì degli **Amici PerBacco**. Questa volta è il turno della **Cantina Don Tomasi**, presentata da uno dei suoi soci, **Silvio Riggio**, accompagnato dalla sommelier **Francesca Tamburello**. I 35 ettari di vigneto, collocati nella **Valle dello Jato** nei pressi di **San Cipirello**, sono situati ad un altezza di circa **350-450 metri** sul livello del mare. Le uve allevate sono quelle del Catarratto, Grillo, Chardonnay, Syrah e Nero d'Avola. La produzione, di circa 90,.000 bottiglie, per il 70% prende la strada dell'estremo oriente, in primis il Giappone e da poco tempo anche l'Indonesia. La cantina, posseduta da tempo dalla famiglia **Terrasi**, un tempo vendeva sfuso tutto il vino prodotto. Solo nel 2000, l'ultima generazione dei Terrasi, ha deciso di iniziare l'imbottigliamento, creando una diversificata linea di vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

La serata ci ha regalato subito lo **Jatò Grillo-Chardonnay** del **2009**. Al naso, i piacevoli sentori di ananas, banana, frutta esotica, lo rendevano fresco e piacevole, in bocca i profumi sono stati tutti confermati, con l'aggiunta di una potente sapidità, con una discreta acidità e con una leggerissima abboccatura, che lo rendeva pungente ma con morbidezza. Il vino ha subìto un leggero passaggio in barrique per un periodo inferiore ai 3 mesi che, fortunatamente, ha lasciato solo tracce positive ! Questo è il vino che più mi è piaciuto, quello che più mi ha trasmesso territorio e sensazioni positive.

Poi è toccato allo **Jatò Syrah-Nero d'Avola** del **2007**, in questo caso con 8 mesi di affinamento in barrique. Probabilmente, grazie alla lunga permanenza in bottiglia, il legno non era molto presente, erano invece ben evidenti i segni del suo lavoro, come per esempio la polimerizzazione dei tannini e l'attenuazione dei profumi primari di frutta tipici dei vitigni in questione. Al naso, quindi, niente frutta rossa, ma tanto cuoio e pepe, confermati poi in pieno anche in bocca, dove i fini tannini hanno dimostrato una discreta persistenza. Un vino abbastanza maturo, anche troppo, forse arrivato in una fase in cui conveniva lasciarlo in bottiglia per aprirlo poi, dopo qualche altro anno, al fine di trovarvi caffè e cioccolato !

Infine ecco il **Syrah** del **2006**, affinato in barrique per soli 3 mesi, insolitamente aveva un legno ancora abbastanza presente. Al naso era molto alcolico, con pochi frutti, spesso sostituiti dal peperone e dal pepe, per arrivare infine alla liquirizia. In bocca si è rivelato nervoso, leggermente acido, molto fresco con tannini presenti, relativamente persistenti e leggermente graffianti. Nonostante il breve affinamento in legno, ma grazie alla lunga permanenza in bottoglia, mi aspettavo di trovare dei tannini più morbidi in luogo dei graffianti riscontrati.

Un'altra serata interessante quindi, ma aspettiamoci di più nelle prossime settimane...

moocasa_albumid=5564720549204263697