Casa Grazia, vini di mare che guardano alla montagna

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 22 Luglio 2021 08:45

Intrisi di un sapiente mix di amore, da parte di **Maria Grazia Di Francesco** verso il proprio marito ed il suo sogno vitivinicolo oggi realtà, e di uno straordinario territorio, quello della **Riserva Naturale Orientata del Lago Biviere** di **Gela**, i vini di **Casa Grazia**, presentati lo scorso **20 Luglio 2021** presso il **Circolo Velico di Sferracavallo** (PA), hanno sicuramente catturato l'attenzione dei giornalisti intervenuti ed ovviamente anche quella di **Luigi Salvo**, organizzatore dell'evento, complice di tutto ciò è sicuramente stata la collaborazione con la cantina dell'enologo **Tonino Guzzo**, una garanzia di valorizzazione di territori e materie prime di cui in **Sicilia** non si può fare a meno.

Le cinque etichette presentate costituivano una buona rappresentanza dell'offerta di **Casa Grazia**, la degustazione è iniziata con il **Zahara '20**, un profumatissimo e complesso **Grillo** in cui spiccavano delle insospettabili note di agrumi bianchi, poi è toccato all'**Adorè '20**, un **Moscato Bianco** in cui i classici profumi di fiori bianchi sono stati affiancati, in modo ancora più insospettabile, da altre note agrumate, stavolta basate su agrumi rossi. Non è mancato all'appello un interessante metodo **Charmat** dalle fini bollicine denominato **Euphorya '20**, ricavato da uve **Frappato** e vinificato in rosato, il quale ha dimostrato, come raccontatoci da **Guzzo** stesso durante la presentazione, che si possono produrre vini bianchi con una buona mineralità e acidità anche ad altitudine zero, addirittura di fronte al mare come nel caso dei vigneti di **Casa Grazia**.

Tra i rossi come non ricordare il coinvolgente naso del **Frappato Laetitya '19**, ricco di fruttini di bosco, molto fresco e dai tannini controllati, mai pesanti, ideale per abbinamenti con pesce azzurro in umido, magari abbassandone leggermente la temperatura di servizio. Infine è toccato al **Victoria 1607 '19**, un **Cerasuolo di Vittoria** al 50% di **Frappato** che non aveva lo stesso naso ruffiano dei suoi predecessori, ma compensava ampiamente con il suo complesso palato in cui spiccavano alcune varietà di menta. Come al solito, vini rossi da dimenticare in cantina!

Nel breve video che segue troverete interviste a **Luigi Salvo** e a **Maria Grazia Di Francesco**, titolare della cantina, nonchè alcune immagini della degustazione.

{youtube}_YphkIKLsZo{/youtube}

La serata è stata chiusa da un buffet di assaggi ideati dallo Chef **Filippo Ventimiglia** che con **Gabriele Amato** conduce il **Quattro Venti** di **Palermo**, stavolta in versione estiva presso il **Circolo Velico**. I profumi e sapori dei vini di **Casa Grazia** si sono rivelati a volte inconsueti o comunque fuori dagli schemi, ma ciò non è certamente una novità tra le cantine seguite da **Tonino Guzzo** per cui, forza all'originalità!

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO