

**15.04.2010**

## **SICILIA E SARDEGNA**

*Dott. Alessandria, CCIA Asti*

In Italia vi sono molte varietà climatiche e quindi anche di vini.

Ratti distingue 5 macroaree:

vini pedemontani: lungo tutta la corona alpina e collinare, caratterizzati da acidità e spesso strutturati; a volte coltivati vicino alle rocce;

vini centrali: pianura Padana, producono molto, ma sono leggeri, semplici (Lombardia, Veneto, Emilia);

vini tirrenici: buona struttura e acidità, soprattutto in Toscana;

vini adriatici: Marche, Umbria e Abruzzo risentono maggiormente delle perturbazioni fredde provenienti da est, quindi hanno un breve periodo di maturazione, vini non di grande struttura;

vini mediterranei: soprattutto Sicilia, Sardegna, Pantelleria, clima secco influenzato dal mare, estati calde, inverni temperati, vini di grande potenza alcolica, poca acidità perciò mancanti di freschezza. Si usavano per rinforzare altri vini del nord, il prezzo dipendeva dalla gradazione alcolica. Da 20 o 30 anni invece alcuni produttori hanno ridotto la produzione a favore della qualità. Prima si sono fatti influenzare dal mercato internazionale e, pensando che i loro vini non piacessero, hanno introdotto vitigni internazionali (soprattutto in Sicilia). Hanno avuto tantissime sovvenzioni statali, per mezzo delle quali hanno rifatto tutte le vigne e hanno costruito invasi artificiali. Questo, unito ad un terreno dolce e facile da lavorare e giocando sull'epoca della vendemmia, ha portato ad un'ottima produzione di vino. A parte alcune DOC storiche, hanno optato per il vino da tavola, mettendo in evidenza il nome dell'azienda, invece che del vino. Infatti IGT Sicilia e IGT Sardegna comprendono tutti i loro vini. A volte hanno tagliato i vini internazionali con i vitigni locali. Si sono viste etichette con nomi stranissimi, provenienti dal greco o dal dialetto locale per promuovere il loro marchio.

Da 10 anni, non avendo ottenuto risultati eclatanti, seppur buoni, hanno deciso di recuperare la tradizione dei vecchi vitigni locali (Nero d'Avola, Nerello e altri). Con il progresso dell'enologia si è riusciti ad ottenere ottimi vini e buona acidità, giocando anche sulla vendemmia anticipata, persino ai primi d'agosto e in notturna; si mantengono così i profumi. Hanno conquistato i mercati e grandi riconoscimenti.

La zona dell'Etna è una zona a sé, infatti per i vini è più simile al Trentino che a tutte le altre parti d'Italia. Il Nerello Cappuccio o Mascalese è un vino di montagna.

Vitigni siciliani: Inzolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay, Sauvignon, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Frappato, Marsala.

Il Marsala è un vino nato per sbaglio: veniva rinforzato con alcol per essere conservato a lungo in botti di legno e nelle traversate con le navi. Oggi è prodotto solo con il metodo Solera: si fanno fare 3 salti al vino conservato in 3 botti su scala e viene rabboccata la botte in cima, in modo che le botti sono sempre scolme, non del tutto piene; quindi il vino rimane sempre a contatto con l'aria e si sviluppa un lievito bianco, chiamato flor che è il responsabile dei profumi un po' pungenti di caffè, cacao, fico, frutta matura presenti nel marsala. Deve essere sottoposto a sbalzo termico, non come nelle nostre cantine dove la temperatura è costante.

Metodi per fare i passiti:

- mediterraneo: si sfrutta il sole vendemmiando al momento giusto in modo da avere un buon livello di alcol e di acidità e quindi si pone l'uva su graticci,
- piemontese: si taglia il tralcio in modo che possa perdere umidità e si lascia sulla pianta,

- paesi nordici (soprattutto Austria, Germania, Canada): si lascia l'uva sulla vite fino quasi a Natale, non si sviluppa muffa perchè fa freddo, la temperatura scende anche a meno 10, 14; quindi si raccoglie di notte quando è congelata e si torchia subito, così si estrae solo lo zucchero che non è congelato e l'acqua si può eliminare; è detto ice vine, cioè vino del ghiaccio,
- francese: tipo Sauterne, nella zona del Bordeaux, molto umida, si forma una nebbiolina che dà origine a una particolare muffa, gli acini si diradano e diventano molto dolci; è detta la vendemmia degli acini.

I passiti siciliani sono: Passito di Pantelleria, Malvasia di Pantelleria, Moscato di Noto (il primo e il terzo fatti con moscato di Alessandria d'Egitto, cioè zibibbo).

**Assaggio:** Alcamo, Tenuta Rapitalà, Camporeale, 2008, 12° ½, vitigni Catarratto, Inzolia, Grillo, Chardonnay

Colore: giallo intenso, leggermente dorato

Profumo: vaniglia, legno

Sapore: intenso, corposo, persistente, con retrogusto leggermente amarognolo.

**Assaggio:** Cerasuolo di Vittoria DOCG (unica siciliana), imbottigliato da Azienda Valle d'Acate, 2006, 13° ½

Colore: granata con sfumature arancio

Profumo: è un po' svanito, troppo vecchio, è stato troppo nel legno, si sente l'alcol

Sapore: mediamente corposo con retrogusto sfuggente (=corto), un po' tannico, alcolico in gola.

La Sardegna, al contrario della Sicilia, essendo stata sempre molto tradizionalista, ha perso molta coltivazione a vite. C'è stato solo scambio di vitigni con il Piemonte, dal quale è stato importato il Nebbiolo, ma ha risentito del caldo; dalla Sardegna è stato importato in Piemonte il Vermentino. Il principale vitigno è il Cannonau che è di importazione spagnola (Alicante): Cannonau Sardegna, Cannonau di Oliena (è di montagna), Carignano del Sulcis, Cagnolari (sassarese), Moscato.

**Assaggio:** Vermentino di Gallura DOCG (unica sarda), Azienda Lugantino di Berghidda, 2009, 12°. Si differenzia dal Vermentino di Sardegna perchè è più corposo e ricco di profumi tipici della macchia mediterranea.

Colore: chiaro brillante

Profumo: di mela e della macchia mediterranea

Sapore: retrogusto di nocciolo di pesca.

**Assaggio:** Cannonau di Sardegna, cantina Dorgali, 14°, 100% vitigno Cannonau

Colore: rosso rubino vivo, ciliegia

Profumo: ciliegia, frutta pulita, velluto

Sapore: tannico, ma garbato.