



21 agosto 2021

Sicilia vs Toscana nel bicchiere: confronto impossibile?



di **Fabio Cristaldi** pubblicato il 21 Agosto 2021

In una calda domenica d'agosto, degustare vini rossi "importanti", non è una cosa delle più semplici, ma se ci si trova in montagna, con la temperatura che diventa piacevole ed etichette interessanti, il tutto prende una forma diversa. Come in ogni estate le cantine di **Castiglione di Sicilia** e **Randazzo** organizzano serate a tema, in cui il protagonista è il vino. La cantina **Primaterra** a Randazzo ha organizzato una serata denominata "**Territori d'Eccellenza**" a cura di **A. I. S. Sicilia**. Va dato grande merito ai padroni di casa **Tiziana Gandolfo** e **Camillo Privitera** di aver fatto degustare sei vini non etnei, perché la crescita di ognuno di noi (dall'amatore, al consumatore, al produttore di vino) avviene assaggiando e degustando anche vini diversi da quelli che vengono prodotti nel proprio territorio.

Ma non si tratta di vini a caso. Si tratta di prodotti con cui è stato possibile fare dei confronti (o perché facenti parte della stessa **D. O. C.**, o perché essendo prodotti con lo stesso vitigno, nella stessa regione, ma in territori diversi). I protagonisti della serata sono stati due **Faro D. O. C.**, un **Vino Nobile di Montepulciano D. O. C. G.**, un **Brunello di Montalcino D. O. C. G.**, un **Supertuscan** ed un **Passito di Pantelleria D. O. C.** Degustando i due Faro D. O. C. che si trovano entrambi nella parte della cuspide della provincia di Messina, in cui è possibile vedere il Mar Tirreno ed il Mar Jonio, il **Vino Nobile di Montepulciano D. O. C. G.** ed il **Brunello di Montalcino D. O. C. G.** (entrambi prodotti da solo **Sangiovese, Prugnolo Gentile** per il Nobile e **Sangiovese Grosso** per il secondo), è stato possibile fare delle comparazioni e per certi versi dei paragoni. Discorso a parte è stato per il **Supertuscan** ed il **Passito di Pantelleria**.

La **D. O. C. Faro** si estende su un areale di modestissime dimensioni e nonostante questo presenta terroir diversi, senza dimenticare la vastità di vitigni che sono presenti nel Disciplinare (**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero d'Avola, Sangiovese e Gaglioppo**).

Iniziando con il Faro D. O. C. 2015 de **Le Casematte** che è fedele alle 4 "N", poiché vengono utilizzati **Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola**. Sentori di humus e di cappero, con accenni di salvia ed origano e cenni di liquirizia. Strutturato, fresco e sapido. Buona progressione e persistenza. Si passa successivamente al Faro D. O. C. 2015 dell'**Azienda Agricola Palari**, che può essere definito uno dei vini storici della **D. O. C.** messinese, poiché se questa Denominazione di Origine Controllata, non è stata abbandonata, grande merito va dato all'architetto **Salvatore Geraci**, proprietario dell'**Azienda Agricola Palari**.

I vigneti possono tranquillamente rientrare nella viticoltura eroica, visto che sorgono quasi di fronte al Mar Jonio e con una pendenza veramente notevole. L'architetto Geraci utilizza solo ed esclusivamente i tre vitigni basilari che non possono mancare nella D. O. C. Faro, che equivale a dire Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera. Il suo corredo aromatico è composto da terra bagnata e frutta rossa (ciliegia e mora). Conserva un'acidità di grande personalità, accompagnata da tannini fini. Conclude con una scia sapida. Facendo una breve riflessione fra i primi due vini descritti, si può riscontrare una maggiore rotondità al sorso nel primo (Le Casematte), mentre nel secondo (Palari), si trova una sorta di anima borgognona, con un vino verticale e di sobria eleganza.

Passiamo alla Toscana con il Vino Nobile di Montepulciano **Amore Mio Riserva 2012 – Vino Nobile di Montepulciano D. O. C. G. di Croce di Febo**. Viene prodotto, da uve Sangiovese (Prugnolo Gentile) 100%, solo nelle migliori annate. Notevole l'impatto olfattivo, con una sventagliata di frutta sotto spirito, tabacco, pepe, cuoio, zafferano. Sorso verticale e di grande freschezza, con tannini ben calibrati. A seguire il Brunello di Montalcino D. O. C. G. 2013 di **Caparzo**. Bouquet composto da frutta (in particolar modo prugna), pietra focaia, tufo di caffè e lievi accenni di fave di cacao, per poi tornare alla frutta sotto spirito. Vino di personalità con tannini levigati e con una spalla acida in evidenza. Questi due vini mettono in risalto una grande personalità ed una predisposizione all'invecchiamento (grazie all'acidità ed alla qualità dei tannini) che li impreziosisce.

Per concludere si ritorna da dove si era iniziato, in Sicilia, Pantelleria con il **Bukkuram**, il **Passito di Pantelleria D. O. C.** di **Marco De Bartoli**, annata 2012. Un'implosione di profumi esce dal calice con uva sultanina in primis, che successivamente vira su toni floreali e note di fiori secchi, albicocca, sensazioni iodate e di erbe aromatiche. Lungo al sorso, pieno, ma non stucchevole. Di grande persistenza e con una buona struttura. Per questi ultimi due, nessuna considerazione di paragone e/o di raffronto, ognuno è una storia a sé.

In questo articolo A.I.S. Sicilia, Azienda Agricola Palari, Brunello di Montalcino D.O.C.G., caparzo, Castello del Terriccio, Crocedi Febo, D.O.C., Faro D.O.C., Featured, Gaglioppo, Le Casematte, Marco De Bartoli, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Nerod'Avola, Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Nocera, Passito di Pantelleria D.O.C., Prugnolo Gentile, sangiovese, Sangiovese Grosso, SUPERTUSCAN

Rimanendo in Toscana si passa ad un Supertuscan. Non si cambia solo l'uvaggio, ma anche zona poiché Castello del Terriccio si trova nella provincia di Pisa. **Castello del Terriccio** 2010 è un **I. G. T. Rosso Toscana**. Tutte queste differenze (vitigni, terroir) producono un diverso corredo aromatico che si declina in note erbacee, ricordi di zenzero, pepe nero, caffè e cacao. Potente al sorso, equilibrato e con un finale sapido. Buona persistenza e ottima corrispondenza gusto – olfattiva.