

# city

PALERMO RIVISTA

# 2

DICEMBRE 2020

## CI VUOLE CORAGGIO

EROI E ANTIEROI  
DI UNA CITTÀ  
IN CERCA DI FUTURO.  
ECCO IL TEMPO  
IN CUI È NECESSARIO  
COSTRUIRE  
NUOVI SOGNI  
E CAMBIARSI  
L'ABITO DELLA VITA.

Gianni Allegra e Minktaman  
Bongiorno, mr Nobel  
Boss-sexilove  
Le donne di Strafale  
Chef a casa vostra

# I VINI METTONO L'ABITO DELLA FESTA

LE BOLLICINE SONO SEMPRE PIÙ RICHIESTE, CREANO ATMOSFERA, E SONO DI GRANDE ABBINABILITÀ. CRESCE IL SUCCESSO DEGLI SPUMANTI SICILIANI

**L**a Sicilia enologica negli ultimi dieci anni si affermata, oltre che per la produzione di vini fermi, anche per spumanti di assoluta qualità. Le bollicine sono richiestissime, fanno tendenza, festa, allegria, attraggono per il fascino dell'atmosfera che sanno creare e sono di grande abbinabilità, ideali come aperitivo, sono anche un'ottima soluzione per accompagnare diverse tipologie di preparazioni.

La produzione spumantistica siciliana è in continua crescita, sia con il metodo Classico (rifermentazione in bottiglia), sia con il Metodo Charmat (rifermentazione in autoclave), dai vitigni autoctoni, catarratto, carricante, grillo, inzolia, frappato, nerello mascalese, nero d'avola, e dagli alloctoni chardonnay, pinot bianco e pinot nero, singolarmente o in connubio, stanno conquistando non pochi estimatori in giro per il mondo riuscendo ad acquisire, una piccola, ma significativa fetta di mercato. Lo spumante è un vino vivo, ricco di bollicine che brillano nel calice e salgono dal fondo portando con loro le note odorose, recitano uno spettacolo al quale noi partecipiamo direttamente, modificandolo a piccoli sorsi. Come da una danza ammaliante, siamo attratti dalle fini bollicine dello spumante, ma come nascono? La genesi di quelle dello spumante Metodo Classico è più laboriosa, consiste in una rifermentazione del vino all'interno della bottiglia, le cui pareti hanno uno spessore maggiore per poter contenere un'elevata pressione atmosferica. Importante sia la scelta delle uve, raccolte in anticipo con buona acidità, sia la preparazione del vino base per esaltare la freschezza e il bouquet del prodotto finale, a questo si aggiunge poi una miscela, detta liquore di tiraggio, composta da zucchero di canna, 24 grammi per litro di vino, e da lieviti per sviluppare all'interno della bottiglia una pressione di 5 atmosfere. Le bottiglie tappate sono conservate orizzontalmente in cantina e periodicamente ruotate in modo da evitare che i lieviti s'incrostino sulle pareti. Quando tutto lo zucchero è stato trasformato dai lieviti in alcol e anidride carbonica, queste sono lasciate maturare in cantina per un periodo variabile da otto fino a centoventi mesi e oltre, per aumentare la complessità del vino. L'ultima parte della produzione prevede la fuoriuscita delle fecce formatesi



DUCA DI SALAPARUTA  
DUCA NERO EXTRA BRUT 2019



CASA GR  
EUPHORIA BRUT ROSÉ



COPPOLA 1971  
ROSÉ BRUT NERO 21 NERO DIAVOLA



TASCA ALME  
BRUT  
METODO CLAS



MILAZZO  
BRUT NATURE METODO CLASSICO



MILAZZO  
EXTRA BRUT ROSÉ  
METODO CLAS

all'interno della bottiglia e l'aggiunta di una piccola miscela che caratterizza il prodotto finale.

Il Metodo Charmat è molto più semplice e veloce e favorisce il mantenimento degli aromi freschi e fruttati delle uve. Prevede la spumantizzazione in autoclave, il vino base è addizionato di zucchero e lieviti, dopo la fermentazione sosta su di essi per un periodo breve, dai due fino ai sei mesi, poi è filtrato, chiarificato, ed imbottigliato. Ho selezionato, in bianco ed in rosé, sei spumanti di riferimento da sei diversi vitigni: tre Metodo Charmat e tre Metodo Classico. I primi ottimi come aperitivo, spumano perfettamente antipasti e primi di mare e di terra, i secondi più complessi e articolati si abbinano a variegati piatti di struttura a tutto pasto.

#### **Duca di Salaparuta Duca Nero Extra Brut 2019**

Prima uscita per questo Charmat della Tenuta di Vignasindi, alle pendici dell'Etna a Castiglione di Sicilia sul suolo di origine vulcanica, da pinot nero vinificato in bianco, sosta 6 mesi in autoclave sui lieviti. Luminoso paglierino, ha bel naso di rosa, pera, pesca bianca, fragoline di bosco e note erbacee. Ha sorso fresco con chiusura piacevolmente sapida.

#### **Casa Grazia Euphorya Brut Rosé 2019**

Da uve frappato allevate all'interno della riserva naturale del Lago Biviere a Gela, rifermenta in autoclave ed affinato 2 mesi sui lieviti. Brillante colore rosato buccia di cipolla, accattivante il bouquet caratterizzato da petali di rosa, fragoline, melograno ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco e fragrante, il lungo finale fruttato e speziato.

#### **Coppola 1971 Rosé Brut Nero 21 Nero d'Avola**

Deriva da uve nero d'avola allevate nelle colline tra Alcamo e Palermo, rifermenta in autoclave ed affina ben 6 mesi sui lieviti. Nel bicchiere colore ciliegia rosa brillante, ha olfatto di ribes rosso, ciliegia, arancia sanguinella e pepe rosa. Al sorso la freschezza di beva richiama gli aromi olfattivi con piacevole chiusura sapida.

#### **Tasca d'Almerita Brut 2017 Metodo Classico**

Nasce da uve chardonnay allevate sulle colline di Regaleali a 500 mt. s.l.m., dopo rifermentazione in bottiglia affina almeno 24 mesi sui lieviti. Dal colore giallo paglierino brillante, ha olfatto pieno di sambuco, frutta tropicale, sensazioni di crosta di pane, note erbacee e minerali. Al sorso di fine cremosità, ha ottima progressione tra freschi ritorni fruttati e pienezza palatale.

#### **Milazzo Brut Nature Metodo Classico**

Da uve chardonnay coltivate nell'areale di Campobello di Licata a circa 400 metri s.l.m., è affinato sui lieviti in bottiglia per almeno 48 mesi. Dal colore paglierino brillante, il fine perlage esprime note floreali di ginestra, crosta di pane, pesca gialla, agrumi, frutta tropicale, sensazioni erbacee e di pietra focaia. L'assaggio è pieno, fresco e di lunga persistenza.

#### **Murgo Extra Brut Rosé 2015 Metodo Classico**

Da nerello mascalese vinificato in rosa allevato a 500 mt. s.l.m. sulle sabbie vulcaniche della Tenuta San Michele sulle pendici orientali dell'Etna a Santa Venerina, affina sui lieviti in bottiglia oltre 60 mesi. Elegante colore rosa antico, il perlage finissimo dona lampone, ciliegia, piccoli frutti rossi, crosta di pane e nocciola. Al palato è ricco con lunga freschezza fruttata e minerale. ●



## TUTTO IL DOLCE DEI VINI DA DESSERT

**T**erra vocata da millenni alla vigna, la Sicilia, ha condizioni climatiche straordinarie, il caldo sole crea somme termiche e luminose che consentono la produzione di uve ricche di zucchero, particolarmente adatte alla produzione di vini dolci dalle caratteristiche organolettiche uniche ed incomparabili. Questa tipologia di vini suadenti e pieni di fascino si producono da svariate uve, certamente i più noti derivano dalle uve grillo, malvasia e da moscato di Alessandria o zibibbo. Di diversa intensità e residuo zuccherino, è possibile abbinarli in concordanza con i dolci più tradizionali del periodo delle feste natalizie, panettoni e pandoro, ma anche con i nostri tipici buccellati ed i dolci a base di ricotta e cioccolato.

#### **Tenuta Gorgi Tondi GrilloDoro 2016 Passito**

Da uve grillo allevate all'interno della riserva naturale del Lago Preola e Gorgi Tondi a Mazara del Vallo, che in surmaturazione sono disidratate dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea*. Ha luminosissimo colore dorato, sentori di gelsomino e zagara, di albicocca, arancia e mango canditi, note mielate, di erbe aromatiche e salmastre. Bello il sorso pieno ed avvolgente, fresco e lungo il finale agrumato e sapido.

#### **Barone di Villagrande Malvasia delle Lipari 2015 Passito**

Da uve malvasia allevate a Santa Marina a Salina, appassite al sole per circa 30 giorni, è fermentato in acciaio e imbottigliato a 12 mesi dalla vendemmia. Nel bicchiere fulgido colore dorato, inebria per i suoi aromi di zagara, albicocca, mele cotogne e agrumi canditi, timo, salvia, sensazioni mandorlate. Assaggio piacevole di calibrata dolcezza, ottima sapidità e freschi sentori balsamici in lunghezza.

#### **Donnafugata Ben Rye 2017 Passito di Pantelleria**

Le uve zibibbo allevate ad alberello panteseo in diverse contrade dell'isola di Pantelleria, sono vinificate fresche e passite al sole. Il vino è affinato 8 mesi in vasca e 12 in bottiglia. Colore giallo ambrato lucente, bouquet olfattivo di albicocca e pesca sciroppata, fichi secchi, miele, erbe aromatiche e note minerali. In bocca è un'esplosione di solarità mediterranea, persistente in perfetto equilibrio tra dolcezza, acidità e contrappunti salini. (L.S.) ●



TENUTA GORGHI TONDI GRILLODORO 2016 PASSITO



BARONE DI VILLAGRANDE MALVASIA DELLE LIPARI 2015 PASSITO



DONNAFUGATA BEN RYE 2017 PASSITO DI PANTELLERIA