

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



WINE TOUR

Le Isole





SICILIA

I differenti terreni e terroir, il retaggio di un passato ricco che è stato man mano tramandato e le diverse tradizioni culturali e colturali, hanno contribuito a rendere la Sicilia **una delle terre più interessanti dal punto di vista enologico**. Nell'isola più grande del Mediterraneo, la vite è presente dal II millennio a.C. e, nonostante la politica di espansione delle conquiste romane che trasformarono le colture di vite in granai, furono gli arabi a far rinascere l'agricoltura del territorio, portando nuove tecniche ed introducendo nuove colture: la vite però ancora era utilizzata per produrre uva passa per le mense. **Fu poi nel XV secolo che apparirono vigneti alle pendici dell'Etna** ed apparirono i vini corposi del trapanese e del palermitano, i colorati vini di Milazzo, i vini aromatici delle isole Eolie e

di Pantelleria ed il famoso Marsala. È curioso pensare che dal 1870 fino ai decenni successivi, quando in Francia l'arrivo della fillossera e della peronospora distrusse buona parte dei vigneti, furono proprio i vini siciliani a consentire ai francesi di mantenere i mercati avviati in tutta Europa.

Il clima siciliano è particolarmente favorevole per la vite. Il caldo estivo spesso rende indispensabile

l'irrigazione ma allo stesso tempo permette di usare raramente trattamenti batteriologici, è infatti una regione perfetta per la produzione di vini biologici. Sulla fascia costiera il clima è tipicamente mediterraneo, caldo e arido; sulla parte centrale e sui rilievi è temprato ed umido.

Un vitigno al quale la Sicilia deve molto è il Nero d'Avola che prende il nome da un piccolo paese nel sira-





assaggiare tutto, spiegarti la sua gioia e la sua soddisfazione per giudizi positivi al suo vino” **con questo parole Luigi Veronelli parlava di Marco De Bartoli**, abile produttore di un Marsala che vogliamo consigliare: **Marsala Superiore 10 anni, da provare a fine pasto con dolci o formaggi.** Il Marsala Vigna la Miccia è invece un’espressione innovativa e contemporanea del Marsala Oro semi-secco, in cui si esaltano le note fruttate e più delicate del vitigno. Altro esempio è **Guerra di Mare**, nuova azienda dei Domini di Castellare di Castellina. Le vigne sorgono nell’antico

cusano, che dà vini sontuosi con forti sentori di frutti rossi maturi soprattutto ad Agrigento, lungo la costa centro-meridionale.

Un’altra uva particolarmente interessante è il nerello mascalese, anche se i vitigni che si trovano coltivati in grandi quantità sono numerosissimi:

A bacca rossa: nero d’avola, calabrese, frappato, nerello cappuccio, nerello mascalese, perricone, sangiovese;

A bacca bianca: inzolia, caricante, catarratto bianco comune, catarratto bianco lucido, damaschino, grecanico dorato, grillo, malvasia delle Lipari, montonico bianco, trebbiano toscano, zibibbo.

Ti consigliamo...

Se volete degustare un vino siciliano una zona di produzione dalla quale partire è

sicuramente la **provincia di Trapani** che occupa circa la metà della superficie vitata dell’isola ed ha la maggior percentuale di vini DOC, fra tutte il **Marsala**. Il Marsala è un **vino liquoroso o fortificato**: ad un vino base vengono aggiunti acquavite o alcol, mosto concentrato, mosto cotto o mistella cioè un mosto addizionato di alcol etilico o acquavite di vino. **Questo vino viene prodotto al centro della cosiddetta fascia del sole**, data l’elevata insolazione che permette un’elevata gradazione alcolica, quella che non a caso comprende le zone di Madera e Porto, dalle quali nascono i grandi vini liquorosi: zona tra il 32° (Madera) e il 41° di latitudine nord (Porto).

“Ha l’irruenza solare della sua terra: quando lo incontri vorrebbe raccontarti tutto in pochi minuti, e farti



Marsala Superiore “Riserva 10 anni” di Marco De Bartoli - 38,90 €



porto di Seliunte, un luogo che sembra sacro, da sempre dedito alla viticoltura. La vicinanza al mare ed un microclima ideale, danno vita al Tirsat, Chardonnay e Viognier per un risultato intenso, fresco ed esotico, ottimo con crudi di pesce e frittura.

La **provincia di Agrigento è la seconda per quantitativi prodotti**. I terreni sono siccitosi ed essenzialmente marnoso-argillosi, con sfaldamenti di stratificazioni gessose. Un'azienda che non si può fare a meno di ricordare è **Planeta, è infatti fra Menfi e Sambuca che è nata la storia della fa-**

miglia e dell'azienda avviata 17 generazioni fa. Ottimo per accompagnare carpaccio di pesce crudo, ostriche e capesante alla griglia, **Cometa Sicilia DOC** che esalta il carattere elegante del Fiano.

Nel palermitano si coltivano principalmente vitigni a bacca bianca come catarratto e inzolia anche se è sempre più presente il trebbiano toscano, ma persistono le coltivazioni di uva a bacca nera, calabrese e nerello mascalese. Nasce dalle colline di Monreale il monovarietale **Shamaris di Cusumano**, grillo 100% che fresco e sapido al palato è perfetto

per antipasti di mare, sushi, sashimi e tartare. **La provincia di Cattanilsetta è un'altra zona nella quale la viticoltura ha registrato negli ultimi anni una forte espansione.**

I principali vitigni utilizzati sono il catarratto, il calabrese, l'inzolia, la barbera, il trebbiano toscano, il sangiovese e il frappato. Raccomandiamo di "percorrere" la **provincia di Messina** fermandosi alle Isole Eolie con il Capofaro Malvasia, **Salina IGT di Tasca d'Almerita**, un vino intenso e delicato ma anche deciso e profumato in bocca. La **provincia di Catania** è stata tra le prime ad essere conquistata dai greci nel 729 a.C. Nella frazione di Castiglione di Sicilia, **Passopisciaro è un'azienda tutta da scoprire**: decisamente giovane, essendo stata creata nel 2000, è sostenuta dall'esperienza pluriennale di Andrea Franchetti che, intuendo le potenzialità del terreno lavico, decise di sviluppare l'attività vitivinicola nella zona etnea. **Degno di nota è il Nerello Mascalese Contrada Guardiola**, elegante e con buona struttura acida è perfetto abbinamen-



to di carni, formaggi stagionati e cibi dai gusti intensi. **Lo chardonnay Passobianco Igt è invece perfetto se dovete accompagnare primi di verdure, risotto ai frutti di mare, e zuppe.**

La provincia di Siracusa è una zona dove la viticoltura occupa un ruolo secondario per le quantità prodotte ma molto interessante a livello qualitativo, ad esempio il **Passito di Noto di Planeta**, nato da uno dei vitigni più antichi del mondo, il Moscato Bianco. Prodotto con

un moderno sistema di appassimento, i suoi profumi di frutta esotica e agrumi canditi, è perfetto abbinamento di dolci di riposto, frutta secca e formaggi maturi.

Nella provincia di Ragusa un'azienda da provare è sicuramente **Terre di Giurfo**, che coltiva alcuni dei vitigni rappresentativi della zona: dal Cerasuolo di Vittoria al Frappato, dal Nerello Mascalese al Nero d'Avola. Il monovarietale di Inzolia si chiama Suliccènti che, nel

dialetto della Sicilia orientale, significa sole ad occidente e nel vino questo termine va a suggerire il grado di maturazione.



Chardonnay Igt "Passobianco" di Passopisciaro - 26,90 €





Tra Avaola e Vittoria, in una splendida cornice naturale, si trova la cantina Terre di Giurfo.

La Cantina Terre di Giurfo ha da sempre puntato sulla valorizzazione del territorio della tenuta e, soprattutto, all'ottimizzazione delle caratteristiche qualitative dei suoi prodotti. Ogni vigneto, infatti, è preventivamente selezionato, quindi seguito e controllato nelle tecniche di produzione secondo il sistema della cosiddetta agricoltura integrata, nel rispetto delle rese massime per ettaro stabilite

dagli enologi, con un impegno costante che richiede un continuo monitoraggio attraverso controlli sistematici sul prodotto, a partire dalla maturazione delle uve fino alla loro vendemmia.

Il Belsito Frappato "Vittoria" un vino dal colore rosso rubino chiaro.

Il profumo è intenso, persistente e speziato con accenti di frutti di bosco, con un gusto fresco e fruttato, leggero e morbido.

Perfetto per accompagnare primi piatti di funghi, è ideale in abbinamento a carni rosse, carni bianche e umidi.

L'Etna Rosso "Nardalici" (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio), dal colore rosso rubino ha un profumo di bacca rossa e un gusto speziato. Ideale con piatti a base di carne.



Belsito Frappato "Vittoria" di Terre di Giurfo - 12,90 €

Un'altra cantina interessante è sicuramente Ayunta. Si tratta di una piccola cantina situata a quasi 700 metri sopra il livello del mare, sulle pendici settentrionali del Monte Etna, vicino al piccolo villaggio di Randazzo, a nord della città di Catania.

I Vini esprimono eleganza, equilibrio e freschezza, per segnalare il puro gusto del terroir e tutte le differenze di ogni annate in ogni singolo vigneto.

"Piante Sparse" Etna Bianco (formato principalmente da Carricante e una piccola percentuale di Catarratto), si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati.



Grillo "Shamaris"
di Cusumano - 14,90 €



Il sapore intenso e minerale con un finale piccante ed è ideale per gli aperitivi estivi e per le serate all'insegna della spensieratezza.

Un altro bianco siciliano da provare è il **Grillo "Shamaris" della cantina Cusumano.** Vino dal colore giallo paglierino ha un profumo con note di gelsomino, fiori bianchi e frutta matura.

Ha un gusto pieno e caldo, morbido e di facile beva.

Da provare come aperitivo, si abbina ad antipasti di mare, sushi e tartare.

La Cantina Cusumano ha centoquaranta ettari di vigneti di famiglia situati in zone vocate e differenziate per condizioni microclimatiche.

La costante attività di studio e ricerca del territorio volta all'individuazione delle varietà vitivinicole più adatte per vocazione, la puntuale ed incessante attività di sperimentazione attuata nelle vigne e nelle cantine, costituiscono il prezioso patrimonio della azienda Cusumano.

Il risultato dello studio accurato che condotto sui vigneti, si traduce in concreto nella trasformazione delle uve di più raffinata qualità in un vino di spiccata personalità e piacevolezza.



La tradizione vinicola sarda ha radici antichissime, sembra addirittura siano riconducibili al 2000 a.C. ma, nonostante abbia attraversato un percorso simile a quello della Sicilia, i suoi vini hanno tardato molto prima di essere riconosciuti come prodotti di qualità. Dopo i Fenici, che contribuirono ad un razionale sviluppo della vite, ed i coloni greci (VII secolo)

che iniziarono a commerciare vino lungo le coste del Mediterraneo, i Cartaginesi imposero strette limitazioni alle coltivazioni. Dopo le invasioni barbariche la viticoltura subì periodi di tracollo, che spesso rendevano necessario una sorta di clandestinità nei monasteri, per poi tornare allo scoperto nel XIV secolo quando invece diventa una parte fondamentale dell'e-

conomia dell'isola.

Una grande varietà di vitigni sardi è di origine spagnola, importata dagli Aragonesi per alcuni secoli fino al 1708 quando la Sardegna passò sotto il controllo dei Savoia che introdussero vitigni continentali.

Il clima è di tipo insulare-mediterraneo: le estati sono lunghe, calde e ventilate, mentre gli inverni sono brevi e piovosi ma non par-





ticolarmente freddi. In molte zone, ad esempio nella provincia di Nuoro, l'allevamento tipico è quello ad alberello, spesso sostituito da un impianto a spalliera che permette di ottenere vini dalla gradazione alcolica più bassa. **Le uve sono principalmente di origine spagnola. Ad esempio il cannonau, uno dei vini più rappresentativi di questa regione,** è la versione locale della garnacha spagnola. La sua espressione più diffusa (circa il 20% della superficie vitata) è il cannonau di Sardegna, con il suo aroma di frutta rossa matura ed un sapore sapido e caldo.



Isola dei Nuraghi Rosso Igt
"Turriga" di Argiolas - 54,90 €

Uve a bacca rossa: bovale, bovale grande, cagnulari, cannonau, carignano, girò, monica, pascale, sangiovese.
Uve a bacca bianca: chardonnay, malvasia di Sardegna, moscato bianco, nasco, nuragus, torbato, trebbiano toscano e romagnolo, vermentino, vernaccia.



Vermentino "Is"
di Argiolas - 14,90 €

Ti consigliamo...

Argiolas è decisamente una delle aziende più significative della Sardegna. Cantina fondata agli inizi del '900, a Serdiana, vicino a **Cagliari** in una zona di basse colline ondulate, come un anfiteatro attorno alla città e al suo golfo.

Uno dei vini di maggior prestigio ed esempio di una tradizione di produttori incentrati sulla qualità è sicuramente il Rosso Isola dei Nuraghi Turriga, un vino rotondo, grasso e molto gustoso che prende vita

da Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia nera ottimo per cinghiale, selvaggina da pelo e carni rosse speziate. Per primi a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, è perfetto il carattere vivace e fresco di **Is Argiolas 100% vermentino**.

Vino dal colore giallo paglierino scarico a inflessioni verdognole. Profumo intenso con un aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario con un eccellente bouquet.



Gusto vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato e fine. Volete assaggiare un sorso di **Gallura? Vigne Surrau: un'azienda giovane con un'anima antica.** I due valori fondamentali che guidano la filosofia aziendale sono la tradizione nella scelta dei vitigni da coltivare, e l'innovazione nella vinificazione che viene effettuata con attrezzature all'avanguardia e con sperimentazioni enologiche quali per esempio l'appassimento delle uve Vermentino e Cannonau. Sincaru **Cannonau di Sardegna**

DOC è ottenuto da terreni a disfacimento granitico che gli conferiscono grande equilibrio e mineralità. Altro stile e altri abbinamenti invece per il **Vermentino di Gallura Superiore Sciala**, con un profumo di bouquet intenso con note di frutta esotica è perfetto per primi a base di pesce. **Interessante è il confronto con le fresche fragranze di mele mature del Vermentino 300 Giorni di Sole di Meloni**, cantina che vanta oltre un secolo di storia con la **passione per il biologico**: è infatti dal 1898 che

la Famiglia Meloni riversa nelle proprie vigne fatica ed amore.



Vermentino "300 giorni di Sole" di Meloni - 8,90 €





Il ritrovamento della famosa Coppa di Nestore è una delle testimonianze più suggestive dell'inizio della coltivazione della vite sull'Isola di Ischia per mano dei greci Eubei all'inizio del VIII secolo. Ci piace infatti credere alla teoria di quegli storici che sostengono che il nome romano di Ischia "Aenaria" deriverebbe dal greco "Oinaria" cioè luogo della vite e del vino. È quindi facile pensare quanto la viticoltura sia importante e abbia avuto un ruolo fondamentale nella storia di Ischia, nonostante oggi a causa del turismo la superficie dedicata a tale attività sia stata ridotta.

I vitigni principalmente usati sono a bacca bianca e ricoprono circa il 90% delle coltivazioni: biancolella, forastera, uva rilla, san lunardo. Mentre i più importanti vitigni a bacca rossa sono: guarnaccia, piedi-

rosso e cannamelu.

I vini di Ischia assumono un sapore ancora più importante a causa di una orografia del territorio assolutamente particolare: il territorio è limitato, le proprietà sono frammentate e con giaciture di difficile lavorazione, in alcuni casi si può addirittura parlare di dis-economicità della manutenzione dei vigneti, particolarità di una zona enoica che quindi molto spesso trova nella passione dei produttori il vero fulcro di una tradizione secolare tutt'altro che facile.

Un esempio di viticoltori locali è Casa D'Ambra, azienda nata nel 1863 dal fondatore Francesco D'Ambra che, dall'antica Villa Garavini, già a fine secolo riesce a far parlare dei vini ischitani nei maggiori mercati regionali per poi approdare all'estero soprattutto con l'entrata in azienda



Biancolella Ischia Doc "Frassitelli"
di Casa d'Ambra - 18,90 €

dei figli. **Un esempio rappresentativo dell'intensità dei vini di Ischia è Frassitelli, biancolella in purezza** proveniente da 4 ettari di vigneto a 600 metri slm che, data la forte pendenza, viene lavorato con un trenino a cremagliera. Si tratta di un vino intenso, delicato e persistente, perfetto da abbinare a crostacei e frutti di mare, zuppe di pesce, grigliate ed arrostiti di pesce, frittiture.



signorvino.com

