



VINO BIANCO SICILIANO

Alcamo

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[L'Alcamo DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Situata nella parte occidentale della Sicilia la zona vinicola corrispondente all'attuale denominazione dell'Alcamo DOC fu iniziata alla viticoltura dai coloni greci che qui si stabilirono almeno sette secoli prima della nascita di Cristo.

Successivamente con i Fenici e i Romani poi, la produzione e il commercio dei vini di Alcamo si svilupperà ulteriormente tanto da rappresentare una delle primarie attività della zona. Con la dominazione saracena il commercio e la produzione subirono una notevole diminuzione per poi riprendere dal 1200 in poi, con la cacciata dei Saraceni dall'isola, e la dominazione di sovrani che non ostacoleranno la produzione del vino.

La produzione maggiore si svolge in provincia di Trapani, dove la geologia presenta altopiani molto dolci, bassi anche se di altitudini

diverse, Si caratterizza dall'assenza di corsi d'acqua, rimpiazzati però da un'alta permeabilità dei litotipi, rocce ricche di minerali.

I terreni sono composta prevalentemente da rocce calcaree, marne e argille marnose.

L'orogenesi dell'isola è molto complessa, e risale alla formazione preistorica delle catene montuose e a quella dell'attuale mar Mediterraneo. La natura dei terreni, morbidi e calcarei, con forte presenza di marne, favorisce la crescita e la maturazione delle uve, fornendo qualità negli aromi.

Il clima è molto caldo, tipico dell'isola.

I vitigni bianchi

I vitigni utilizzati nella produzione dei bianchi sotto la denominazione Alcamo sono il Catarratto, il Grillo, il Grecanico, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Müller Thurgau e l'Ansonica, altrimenti detto Inzolia.

Il Catarratto è per diffusione la seconda uva in Italia e la prima nell'isola. E si distingue in Catarratto Bianco Comune e Catarratto Bianco Lucido. Nonostante il secondo sia di qualità superiore, il primo è il più coltivato per le sue alte rese. I vini prodotti hanno buona acidità.

Il Grillo rappresentava in passato, per i suoi vini di corpo pieno, la base essenziale per il Marsala. Oggi ha ceduto il passo alle altre uve e viene utilizzato prevalentemente nel taglio, con vini terrosi e astringenti, dagli aromi citrini che si affinano bene nel tempo.

Il Grecanico, al contrario del Grillo, sta invece conoscendo un'espansione delle superfici vitate, anche se fornisce vini non

aromatici, e dai profumi somiglianti al Sauvignon.

L'Alcama DOC bianco



La denominazione di origine controllata Alcama nasce per decreto ministeriale nel 1972 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nelle province di Trapani e Palermo nelle tipologie, per quel che riguarda la produzione dei bianchi, Bianco, Bianco spumante, Bianco classico, Bianco vendemmia tardiva, e nelle tipologie monovarietali Ansonica o Inzolia, Grillo, Catarratto, Chardonnay, Grecanico, Müller Thurgau e Sauvignon. Per le tipologie ad esclusione dei monovarietali il Catarratto deve essere presente nel vino per almeno il 60%, escluso il Bianco Classico dove questa percentuale sale al 80%. Per Catarratto si intendono entrambi le varietà, il Bianco Comune e il Bianco Lucido.

Le rese massime sono fissate a 12 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie ad eccezione della Vendemmia Tardiva che deve essere prodotta con rese massime di 8 tonnellate.

Per gli spumanti le metodologie da utilizzare sono la rifermentazione in bottiglia e l'autoclave, mentre per la Vendemmia Tardiva le uve devono appassire sulla pianta fino ad almeno il 15 settembre.

I vini sono generalmente giallo paglierino, vinosi e fruttati, con sapori secchi, di buon corpo e leggermente amari. Gli abbinamenti sono molteplici e con la tradizionale cucina siciliana. I bianchi si possono servire con melanzane, asparagi, brodi, ma anche frittate di verdure, calamari, risotti al nero di seppia e altri piatti a base di pesce. L'Alcama Ansonica si abbina bene con il pesce spada, il tonno e gli spaghetti alle vongole. Per lo Spumante si preferiscono molluschi e dessert, mentre con il Catarratto vanno meglio le seppie ripiene e gli spaghetti con le cozze. Se si servono aragoste e crostacei allora si può scegliere lo Chardonnay, ottimo anche con i risotti, mentre per i pesci al cartocci si abbina il Grecanico. Il Grillo preferisce pesci grassi, come ad esempio il luccio, mentre per le ostriche si consiglia il Müller Thurgau.

Il Vendemmia Tardiva può essere sia dolce che secco e si abbina sia ai dessert, che alla pasticceria cremosa o secca della tradizione siciliana.

Le aziende

Le aziende che vinificano sotto la denominazione Alcama non sono ancora conosciute a livello nazionale e molte, visto le tendenze della moda di valorizzare più il vitigno che la denominazione, vinificano sotto il marchio IGT.

Tra le molte cantine il Principe di Corleone vinifica il Bianco d'Alcama dal 50% di Catarratto e il 50% di Inzolia per ottenere un prodotto fine e delicato, con profumi di fiori bianchi e gusto secco e acidulo, da abbinarsi a crostacei e frutti di mare, e per i fine pasto ai formaggi morbidi. È un vino di 13% vol, che può essere comunque usato a tutto pasto, con l'attenzione di servirlo molto freddo.

Contea di Sclafani

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Contea di Sclafani DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Contea di Sclafani si produce in una zona che si trova nel Parco delle Madonie a 150 chilometri ad est di Palermo. Il suo nome evoca un antico stato feudale presente nell'isola dal XII secolo fino al 1812, che segnò l'abolizione del feudalesimo in Sicilia. La zona comunque rimase famosa nella sua nomenclatura, dovuta con tutta probabilità, alle origini greche della civilizzazione dell'isola e alla presenza di templi dedicati ad Esculapio.

Le montagne delle Madonie, nelle cui zone collinari limitrofe si sviluppa la produzione vinicola, sono di natura calcarea, con altitudini molto alte. Le colline su cui invece si coltiva la vite hanno caratteristiche sabbiose e

argillose, di aspetto morbido e dolce, pur rimanendo di origine calcarea.

Il clima della Sicilia è caldo e temperato, e le estati lunghe aiutano la crescita delle viti e lo sviluppo degli aromi nei vini.

I vitigni bianchi

I vitigni utilizzati per la produzione di questi bianchi sono quelli nobili, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon, e quelli autoctoni Catarratto, Grecanico, Grillo e Inzolia, generalmente coltivati in tutta la Sicilia.

L'Inzolia, altrimenti detto Ansonica, è una varietà importante coltivata prevalentemente in Sicilia e sporadicamente anche in Toscana, dove viene indicata con il suo secondo nome. La coltivazione è in diminuzione, anche se resta una fortissima presenza nella Sicilia occidentale, dove è molto apprezzata per la sua aromaticità che si abbina perfettamente al Catarratto per la produzione di vini secchi da tavola. Nelle produzioni migliori i vini sono caratterizzati da un buon profumo di noce, mentre in quelle peggiori si nota una sostanziale mancanza di acidità e aromi.

Il Contea di Sclafani DOC bianco



La denominazione di origine controllata Contea di Sclafani fu creata il 21 agosto 1996 per decreto legge. Autorizza la produzione di vini bianchi e rossi in quattro comuni della provincia di Agrigento e Caltanissetta, in diverse tipologie, che per i bianchi sono i monovarietali ognuno per ogni vitigno e le tipologie Bianco generico, Bianco Spumante, Dolce e Dolce Vendemmia Tardiva.

Per il Bianco generico la quantità delle uve autoctone, tranne il Grillo, deve essere di almeno il 50%, mentre nei monovarietali la percentuale

sale al solito 85%.

Le rese massime sono consentite tra le 10 e le 12 tonnellate per ettaro a seconda del vitigno e di 8 tonnellate per le uve appassite. Il vino, una volta prodotto, deve subire un invecchiamento di due anni e di sei mesi per il Vendemmia tardiva che deve subirlo in botte.

Le metodologie per la produzione di spumanti devono essere le due classiche utilizzate in Italia per la spumantizzazione dei vini.

I vini prodotti sono eleganti, con profumi fruttati e sapori sapidi e asciutti. In genere il colore è paglierino, che in alcuni prodotti può assumere sfumature verdognole. Gli Ansonica si abbinano bene a spaghetti alle seppioline o ai moscardini, mentre con lo Chardonnay si possono fare accostamenti anche con funghi e vitello, oltre che con il pesce. Il Grillo può trovare negli involtini di melanzane e le lasagne, ottimi compagni oltre ai soliti pesce spada e pesci alla griglia o gli antipasti e i frutti di mare.

Le aziende

L'azienda di punta di questa denominazione è certamente Tasca d'Almerita, l'unica che è riuscita a distinguersi sia a livello nazionale, che internazionale, con dei vini che hanno conquistato numerosi premi e riconoscimenti, tra cui le menzioni dell'Associazione Italiana Sommelier. Produce molte tipologie di Contea di Sclafani, tra cui lo Chardonnay in purezza di 14,5% vol. Il colore è dorato molto fitto, con una elegante gamma olfattiva di frutti maturi e fiori appassiti. Ben raffinata è la nota di cumino, affiancata da aromi di funghi e di sottobosco. Il palato conferma le sensazioni olfattiva con una struttura potente e molto alcolica che avvolge l'equilibrio sapido e fresco e accompagna la lunga persistenza. Per queste sue caratteristiche se ne consiglia il consumo con piatti strutturati, come il filetto di dentice al tartufo. Sempre lo Chardonnay in purezza è il protagonista dello spumante Almerita metodo Classico, che racchiude le migliori qualità di fragranza, freschezza, sapidità e mineralista dei migliori prodotti spumantizzati italiani come i famosi Franciacorta. In più la terra di Sicilia fornisce al vino una struttura potente, cremosa e di notevole concentrazione tanto da farlo abbinare a piatti molto strutturati come i risotti ai funghi porcini con il caciocavallo locale. Il vino viene maturato per ben 23 mesi sulle fecce. Il Contea di Sclafani Nozze d'Oro invece, sfrutta tutta la gamma varietale autoctona delle coltivazioni siciliane per raggiungere ottimi risultati, eleganti e raffinati, a partire dall'aromaticità dell'Inzolia. È un vino molto minerale, dagli intensi ed eleganti profumi floreali. Anche il palato non delude, con notevole struttura e freschezza. È un ottimo abbinamento per le ostriche.

Contessa Entellina

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Contessa Entellina DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

[Le degustazioni in piazza](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Contessa Entellina si trova nella Valle del fiume Belice, a 80 chilometri da Palermo, in Sicilia, su terreni costituiti da rocce carbonatiche, marnose e silicee. Contrariamente a molte parti della Sicilia, qui l'approvvigionamento idrico dei fiumi è abbondante, per la presenza dei numerosi affluenti, per lo più di natura torrentizia, che vanno ad immettersi nel Belice.

L'antico agglomerato urbano, chiamato Anthilia, fu probabilmente iniziato da una popolazione del VI secolo a.C., gli Elimi, di cui si conosce ben poco, se non una profonda e proficua conoscenza della vite e del vino, che ha lasciato numerosi reperti archeologici ritrovati nel corso dell'ultimo secolo. La tradizione fu poi continuata, con eccellenti risultati, dai Romani, che dedicarono alla preziosa pianta, molte testimonianze scritte e anche raffigurazioni numismatiche. Il terreno fertile qui ha sempre contribuito a una notevole produzione agricola

fatta non soltanto di viti, ma anche di famosi e antichi uliveti.

L'attuale Contessa Entellina, si trova ai piedi del Monte Genuardo, a 570 metri sul livello del mare, ed fa parte delle comunità di etnia albanese della Sicilia.

Il clima caldo e temperato dell'isola si divide qui in numerosi microclimi, causati dalla presenza dei torrenti, ognuno con le sue peculiarità e differenze.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi vengono coltivati i vigneti delle varietà Ansonica, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon, Müller Thurgau, Catarratto Bianco Lucido, Pinot Bianco e Grillo.

Il Sauvignon è un uva molto aromatica e fragrante che produce vini secchi tipici, alcuni dei quali famosissimi in tutto il mondo. Può essere mescolata al Sémillon per la produzione di dolci botritizzati, in quanto conferisce anche struttura al vino. In genere i vini offrono gamme olfattive caratterizzate dalle note erbacee, particolarmente incentrate sul muschio, l'uva spina e ortica. Le rese devono essere controllate in modo da non essere eccessive e non compromettere la presenza di questi aromi.

Il Contessa Entellina DOC bianco



La denominazione di origine controllata Contessa Entellina è regolata dal decreto ministeriale del 1990 e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nel territorio del solo comune omonimo da cui prende il nome.

Oltre al bianco generico sono autorizzate le menzioni in etichetta per i vini monovarietali a base di Grecanico, Sauvignon, Chardonnay, Ansonica e Ansonica Vendemmia Tardiva.

Per la produzione del bianco generico vengono vinificate le uve con presenza per almeno la metà del taglio di Ansonica.

Le rese di queste uve non devono eccedere le 12 tonnellate per ettaro, per tutte le tipologie, mentre il vendemmia tardiva deve essere invecchiato per almeno sei mesi prima di essere commercializzato.

L'imbottigliamento invece è autorizzato in una vasta zona della Sicilia occidentale.

Le aziende

L'azienda più famosa e che senz'altro ha dato lustro a questa denominazione è Donna Fugata, azienda storica della famiglia Rallo che vinifica ottimi vini bilanciati con il legno delle botti, dotati di forti accenti minerali.

Il Contessa Entellina Charandà ne è un perfetto esempio, con un uvaggio spartito tra l'Ansonica e lo Chardonnay che raggiunge nel vino i 14% vol. Si veste di un colore oro cristallino, profondo e denso. L'olfatto si distingue per la cremosità e la ricchezza degli aromi alla frutta tropicale, fiori gialli e crema di nocciola, sostenuti dai toni minerali e di mare. Il palato è caldo e sontuoso, molto bilanciato, con una fresca e persistente acidità che si affianca alle note legnose della maturazione di sei mesi dei quali due in acciaio. Se ne consiglia l'associazione con il filetto di sarago, magari con aglio e rosmarino affiancato dalla purea di legumi.

Il Contessa Entellina Vigna di Gabri invece viene prodotto dall'Ansonica in purezza, che fornisce il colore paglierino e i dolci aromi di pera, tiglio, cedro e alghe. La bocca è per questo ben sapida, pienamente fresca e agrumata. L'abbinamento ideale si trova nelle capesante gratinate. Il Contessa Entellina Chardonnay La Fuga invece si veste di un paglierino dorato. La gamma olfattiva include i frutti bianchi della pesca e della susina, con speziature di zafferano e dolcezze di crema. Il palato è strutturato e persistente, con un fresco e sapido retrogusto che ne fanno un buon compagno della spigola ai funghi.

Le degustazioni in piazza

Se si vuole degustare il vino locale, senza dover necessariamente acquistare delle bottiglie, si può partecipare ad aprile alla Settimana Santa della Piana degli Albanesi che si svolge ogni anno nel periodo pasquale a Palermo. Si avrà così la possibilità di degustare i vini della zona tra i canti e i balli tradizionali in greco, tutti eseguiti in abiti degli usi albanesi del '600, tra uova decorate in stile bizantina e riti cerimoniali della chiesa ortodossa orientale. Si possono infatti ammirare nella zona, anche le numerose chiese di rito greco, particolarmente consigliate durante le festività religiose, che sono ancora molto sentite dalla comunità albanese.

Delia Nivolelli

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Delia Nivolelli DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

[Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



Il Delia Nivolelli si produce nella Sicilia occidentale, nella stessa terra protagonista della produzione del Marsala, sulle colline ad est di Marsala, ad un'altezza di 400 metri circa sul livello del mare. I terreni sono sabbiosi e argillosi con delle reazioni sub-alcaline, dovute al calcare che qui è molto presente, fino a rappresentare il 35% della composizione del suolo.

Il clima come nel resto dell'isola, è caldo e temperato, con inverni miti che favoriscono la giusta crescita delle viti. Anche le estati lunghe e le discrete precipitazioni aiutano i vigneti, oltre alle escursioni termiche tra il giorno e la notte che ne coadiuvano la concentrazione zuccherina,

grazie a una giusta distanza dal mare e altitudine.

La viticoltura qui si pratica dai tempi più antichi, che avevano come protagonisti Greci, Fenici e Romani, popoli che fecero di questa terra fertile un centro di scambi commerciali.

La zona fu anche favorita dalla estrema vicinanza con Cartagine, posta a poche miglia marine dall'altra parte del Canale di Sicilia, fatto che, insieme a una produzione di qualità, la rendeva tra le favorite negli scambi con la madrepatria al tempo della dominazione cartaginese.

I Romani, una volta conquistata l'isola, si comportarono da pari, come usavano fare con tutti i popoli conquistati, accentuando ancor di più la vocazione vinicola e commerciale della Sicilia occidentale.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei vini bianchi, la denominazione si avvale dei vitigni Inzolia, Chardonnay, Sauvignon, Grillo, Müller Thurgau, Damaschino e Grecanico.

Il Damaschino è un uva bianca da taglio, utilizzata nella produzione dei vini della zona per l'apporto qualitativo più che per quello quantitativo. Infatti non riesce a dare la necessaria acidità e alcolicità ai vini se vinificato in purezza, in compenso fornisce delle rese molto elevate. Con il Grillo veniva in passato utilizzato anche nella produzione del famoso Marsala, dove il Grillo apportava corpo e aromi caratteristici di questo vino dolce, come il bilanciato insieme di profumi citrini e terrosi e la capacità di subire lunghi invecchiamenti. Per la sua scarsa aromaticità comunque, il Damaschino è l'unico dei vitigni autorizzati per la produzione del Delia Nivolelli, a non essere vinificato in purezza, anche se alcuni viticoltori stanno cercando le rese ottimali per arrivare a produrlo come monovarietale almeno per i vini da tavola.

Il Delia Nivolelli DOC bianco



La denominazione Delia Nivolelli venne istituita per decreto ministeriale il 10 giugno 1998, per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche spumanti, e rossi a Mazara del Vallo, Petrosino, Marsala e Salemi.

Per la produzione dei bianchi generici è necessario tagliare almeno il 65% di Grillo, Inzolia e Grecanico con il resto delle uve, mentre per i monovarietali Chardonnay, Grillo, Müller Thurgau, Inzolia, Sauvignon e Grecanico, i vitigni indicati in etichetta devono essere presenti per almeno l'85%.

I monovarietali possono essere vinificati anche nella tipologia spumante.

Le rese massime delle uve sono stabilite a un massimo di 12 tonnellate e mezzo per ettaro per tutte le tipologie.

I vini sono generalmente di colore paglierino, fruttati, con palato che può essere vellutato nello Chardonnay o secco per il Grecanico, mentre il Grillo risulta morbido.

Per il bianco generico si consigliano gli antipasti di mare, gli spaghetti alla siracusana o le triglie al cartoccio, mentre lo Chardonnay è bene accompagnarlo con grigliate di pesce o pesci di fiume, ma anche formaggi semiduri e maccheroni con sarde. Il Damaschino può invece trovare abbinamenti anche con carni bianche, salumi e minestre asciutte come la pasta e fagioli.

Con il Grillo si torna a piatti di pesce al cartoccio, grigliate e spaghetti con gli scampi, mentre il Müller Thurgau preferisce gli spaghetti alla marinara, i molluschi e i crostacei. Per gli antipasti e i fritti di pesce meglio scegliere l'Inzolia, che può essere abbinato anche ai formaggi molli e agli spaghetti con le seppie. Il Sauvignon va bene con piatti strutturati e saporiti quali le seppie ripiene, il risotto ai frutti di mare e il salmone affumicato, mentre per l'aperitivo e i dessert si può optare naturalmente per lo spumante.

Le aziende

La produzione del vino bianco ancora non ha conosciuto gli sviluppi necessari che gli permettano di avere una vetrina più ampia di quella locale, e quindi risulta difficile trovarli al di fuori della Sicilia occidentale.

Il Margharet di Catalanovini è un buon Grillo di colore paglierino e i profumi intensi di pesca bianca e mela, ma anche frutti più da rosso come il ribes e il lampone. Il palato è molto persistente, e di un elegante equilibrio tra questi due gusti in apparente contrasto.

Il vino in piazza

Per una gita fuori porta alla ricerca dei vini della denominazione Delia Nivolelli e gli altri siciliani, si può approfittare nel mese di novembre delle degustazioni organizzate a Camporeale, in provincia di Palermo, dove vengono presentati numerosi vini della Sicilia occidentale, in insieme ai prodotti culinari locali e quelli della terra dell'isola, in special modo con assaggi di pomodori ripieni e melone giallo dolce di Sicilia. La rassegna promette, oltre ai vini locali, tra cui il Nivolelli, anche degustazioni di Alcamo e del vero Damaschino locale.

Erice

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[L'Erice DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'Erice DOC si produce a pochi chilometri da Trapani, sulle colline circostanti il Monte Erice, di origine tettonica pleistocenica. Qui la zona ha una conformazione particolare, con i suoli che hanno una geologia calcarea dolomitica di natura carsica originata nei basalti triassici agglomerati in formazione nodulare. La parte superficiale del terreno è anch'essa particolare con calcilutiti e calcisiltiti marnosi e fortissima presenza di selce in forma nodulare intervallata da marne calcaree e silicizzate, ed argille silicee.

Il clima è asciutto e caldo, con una buona escursione termica e ventilazione marina che favoriscono la maturazione delle uve e la

concentrazione degli zuccheri.

Al centro della produzione vi è Erice, un borgo medioevale molto antico famoso soprattutto per la pasticceria artigianale da degustare in loco.

L'artigianato locale è caratterizzato dalla notevole dinamicità dei suoi cittadini, che puntano a farne un settore di prestigio e di espansione per l'economia della zona.

D'altra parte l'area è molto attiva fin dai tempi dei Greci, Cartaginesi e Romani, che svilupparono la coltivazione della vite e il commercio dei vini per più di mille secoli, seguendo, a seconda delle varie dominazioni, quasi tutte le rotte commerciali del Mediterraneo. La leggenda parla degli esuli troiani che fondarono tra le numerose colonie, anche Erice, prima di fondare Alba Longa e Roma.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi, nell'Erice DOC si utilizzano i vigneti di Inzolia, Grecanico, Müller Thurgau, Catarratto, Chardonnay, Zibibbo, Grillo e Sauvignon.

Con il termine Zibibbo si indica in siciliano una delle tante varietà di Moscato, il Moscato di Alessandria, da cui si produce anche il famoso Moscato dolce di Pantelleria, e altre uve da tavola.

È un uva molto antica, come il suo parente Moscato Bianco, ma produce vini di qualità inferiore se non si procede all'appassimento delle piante. Cresce nei climi caldi, con rese buone e acini molto maturi che grazie alla concentrazione zuccherina apportano una notevole dolcezza ai vini, pur non avendo la stessa aromaticità del suo parente, mentre nei climi freddi incontra moltissimi problemi di acinellatura e colatura tanto da essere scarsamente utilizzato. Produce dei vini forti e dolci, con aromi troppo leggeri, che si individuano in profumi d'uva e geranio molto lievi e confettura d'arancia. Solo in Sicilia quest'uva trova una sua connotazione pregiata nei vini, mentre in altre aree geografiche, come ad esempio la California, viene addirittura utilizzata per il consumo a tavola di uva secca, o in Olanda e Inghilterra per la

produzione di scialbi vini da tavola.

L'Erice DOC bianco



La denominazione di origine controllata Erice è relativamente recente, autorizzata per decreto ministeriale solo il 20 ottobre 2004, per produrre varie tipologie di vini bianchi e rossi. Per la tipologia bianco, sono regolate le varietà monovitigno per ciascuna uva, oltre alla produzione del bianco generico, dei vini spumanti, del passito, dello Spumante dolce e dei Vendemmia Tardiva Sauvignon e Zibibbo.

L'Erice bianco deve essere composto dal Catarratto per almeno il 60% del taglio, mentre per i monovarietali la percentuale sale al 85%, tranne che per le vendemmie tardive, dove si deve arrivare al 95% e il passito e lo spumante dolce, che prevede la stessa percentuale di Moscato

d'Alessandria, qui detto Zibibbo. Per quel che riguarda invece lo spumante generico si deve utilizzare almeno il 70% di Chardonnay. La zona di produzione è limitata ai soli comuni di Castellamare del Golfo, Buseto, Valderice, Palizzolo, Trapani, Erice e Custonaci.

Le rese massime autorizzate oscillano tra le 9 e le 11 tonnellate per ettaro esclusi i passiti che devono avere rese massime di 6 tonnellate per ettaro. Lo spumante si può produrre solo in autoclave.

I vini sono generalmente di colore paglierino, con sfumature verdognole, tranne per i passiti che hanno colori dorati. I profumi sono delicati, più fruttati negli Chardonnay e nei Sauvignon, più aromatici nei Thurgau e nei Moscato. Per il Bianco si possono abbinare gli spaghetti con le sarde, le grigliate di pesce e il tonno con cipolle, mentre il Catarratto preferisce abbinamenti più saporiti con risotti ai frutti di mare, anguille e fritti di pesce. Anche lo Chardonnay si abbina bene con piatti saporiti quali le cozze e gli spaghetti alle vongole, mentre con il Grecanico si preferiscono gli spaghetti alla marinara e le triglie al cartoccio. La zuppa di cozze, l'anguilla marinata e gli spaghetti si accostano al Müller Thurgau, e anche il Sauvignon gradisce piatti saporiti come risotti ai frutti di mare e salmone affumicato. Per i passiti e le vendemmie tardive invece servono sapori forti o dolci, come i formaggi erborinati o i salumi piccanti, o la pasticceria tipica siciliana alla ricotta o quella secca. Anche lo spumante va bene con i crostacei, i frutti di mare e i molluschi, o servito con riso al nero di seppia o in aperitivo.

Le aziende

L'Erice Doc è una denominazione molto dinamica, ma vista la sua relativa giovinezza, ancora non ha sviluppato la necessaria notorietà a livello nazionale. L'intraprendenza dei suoi viticoltori la porrà presto a buoni livelli, con la possibilità anche di acquistare i prodotti in tutto il territorio italiano. Tra le aziende, l'Azienda Agricola San Bernardo vinifica lo spumante brut con metodo classico, da accompagnare ai crostacei o ai molluschi, magari con i crudi di mare tanto apprezzati nell'isola.

Etna

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vigneti bianchi](#)

[L'Etna DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il vino di questa denominazione viene prodotto nelle terre caratterizzate dalle continue ma non esplosive eruzioni dell'Etna, il vulcano più attivo e grande d'Europa. Queste continue eruzioni effusive arricchiscono continuamente le terre circostanti di silicio e minerali essenziali per la crescita della vite.

Nei primi 30.000 anni di vita il vulcano ebbe vari periodi "esplosivi" come quelli che caratterizzano il Vesuvio con altri "effusivi" come gli odierni, che permettono una vita relativamente tranquilla alle sue pendici, anche se interessata da lunghe colate di lava fluida di tipo viscoso basaltico.

I terreni sono sabbiosi di origine vulcanica, sfruttati fin dai tempi più antichi con i Romani che fecero dei vini della zona tra i più rinomati nella capitale, tanto da essere decantati dal poeta Teocrito e raffigurati sulle monete romane del V secolo a.C.

L'antica tradizione e fama della zona ha fatto sì che questa fu l'area che per prima si fregiò del riconoscimento DOC nell'isola.

Le prime testimonianze di una rurale coltivazione della vite risalgono a 3000 anni fa, ad opera delle prime popolazioni locali di origine neolitica. Con i Greci la coltivazione fu notevolmente migliorata, con l'introduzione dei sistemi di allevamento, che migliorarono notevolmente le potenzialità dei vigneti, e una selezione delle uve non spontanea ma mirata.

Il clima è caldo e temperato con estati lunghe e inverni miti che ne favoriscono la coltivazione di vigneti e uliveti.

I vigneti bianchi

Le uve che vengono utilizzate per la produzione dei vini bianchi sotto la denominazione Etna provengono dai vigneti di Carricante, Catarratto, Trebbiano e Minnella Bianca.

Il Carricante è un vitigno autoctono siciliano, utilizzato per lo più per il taglio dei vini della Sicilia orientale, anche rossi. Ha una buona produzione e anche buona gamma organolettica, ma la sua coltivazione si sta restringendo sempre più.

Il Minnella Bianca è un raro vitigno a bacca bianca ormai coltivato solo alle pendici dell'Etna. Non è molto produttivo, e nemmeno vigoroso, con produzione di vini che se vinificati in purezza, sono leggermente aromatici e un apporto morbido al palato.

L'Etna DOC bianco



La denominazione di origine controllata Etna è stata istituita dal decreto ministeriale del 1968, prima denominazione ad essere approvata in Sicilia. Autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati in provincia di Catania, in una ventina di comuni alle pendici del vulcano.

I vini bianchi devono essere composti per almeno il 60% dal Carricante, e per il restante 40% dal Catarratto, che può essere tagliato anche con le altre uve autorizzate, Minnella e Trebbiano.

Le rese massime autorizzate non devono essere superiori alle 9 tonnellate per ettaro, abbastanza basse quindi.

I vini sono giallo paglierino, con sfumature dorate e riprendono i profumi del vitigno principale. Il palato è fresco e secco, per essere abbinato a molti dei piatti di pesce tipici della Sicilia. Si può accostare al pesce spada, ai baccalà, agli stoccafissi, al merluzzo e al cefalo ma anche agli spaghetti con le cozze.

Se prodotto nel solo comune di Milo, con una percentuale di Carricante pari ad almeno l'80% dell'assemblaggio, i bianchi possono essere classificati nella tipologia superiore, per assumere profumi fruttati e sapori morbidi e vellutati, perdendo i riflessi dorati a favore di quelli verdognoli.

Si abbinano in questo caso con la pasta con sarde e seppie, pesci al cartoccio, cefalo con finocchio e pomodoro o le grigliate.

Le aziende

Numerose le aziende che producono ottimi Etna bianco dai risultati e riconoscimenti prestigiosi.

Tra queste sicuramente Benanti, con il suo Etna Bianco Superiore Pietramarina, un vino eccellente con il Carricante in purezza e il colore oro brillante molto denso. Il naso è un complesso e intenso insieme aromatico che apre con la frutta bianca, il girasole e il pompelmo, con bei toni minerali e mielati a supporto, finiti dalle erbe aromatiche e le noci tostate. Il palato è ricco, dalla struttura concentrata e sapida, con una buona acidità e il richiamo nel finale persistente degli agrumi di Sicilia e le mineralità classiche delle zone vulcaniche. Per lui si scelgono piatti strutturati come le capesante con besciamella e tartufo. Sempre da Benanti l'Etna Bianco di Caselle con il Carricante in purezza. Di un bel paglierino luminoso, il vino esprime bei toni di timo ed agrumi, con pesca in evidenza. In bocca è sapido, aromatico e fresco. Ottimo con i formaggi caprini freschi.

Il Luci-Luci di Al-Canta'ra si veste di paglierino verdolino, con aromi di albicocca, pera, pesca bianca e gialla, con toni di gelsomino, lievito, ribes e vaniglia. Buona freschezza e sapidità, per il pesce spada alla siciliana.

L'azienda vinicola Etna Rocca d'Api vinifica il Le Moire, di colore paglierino con unghie lievemente verdi. I profumi sono quelli della mela e del biancospino, con sapori freschi e persistenti, per insalate di mare o merluzzi con i pomodorini pachino.

Molto fresco e minerale, sostenuto da una buona acidità e profumi di mela e ginestra è il Mari di Ripiddu di Grasso, da associare a baccalà o pasta ai mitili.

Malvasia delle Lipari

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Malvasia delle Lipari DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione di questa denominazione è situata nelle omonime isole siciliane, conosciute anche con il nome di Arcipelago delle Eolie.

Le isole sono famose per la presenza di due vulcani tra i più attivi d'Europa, Vulcano e Stromboli, che hanno dato origine, con altri vulcani non più attivi, all'arcipelago.

In queste isole vulcaniche troveremo quindi tutti quegli elementi nutritivi caratteristici come forte presenza di sali minerali, silicio e argille silicee.

I due vulcani ancora attivi fanno comunque parte di un complesso sistema vulcanico sottomarino, che trova sfoghi magmatici anche nei fondali marini circostanti, con numerose effusioni di lava che formano autentiche bolle marine di gas espulsi in profondità.

L'origine delle isole sembra sia molto antica, con i primi insediamenti umani che sembrano iniziare già nel neolitico, ben prima di qualsiasi civilizzazione dell'antichità.

È molto probabile che la cultura della vite, fu iniziata sporadicamente già in quel periodo, fino a conoscere un'evoluzione da allevamento con le prime colonie greche e fenice. L'importanza di queste isole fu subito nota agli antichi popoli per la presenza di ossidiana, zolfo, sale ed allume, tutte materie prime molto preziose nell'antichità, tanto che le isole furono il luogo di una delle battaglie più famose tra Romani e Cartaginesi.

Lo stesso nome Eolie risale al tempo della colonizzazione greca e fonte della sua mitologia, che stabiliva nelle isole la casa del dio dei venti Eolo.

L'arcipelago, che si trova a largo della costa nord orientale della Sicilia, sono state dichiarate patrimonio dell'umanità dall'Unesco nel 2000.

I vitigni bianchi

Per la produzione del vino Malvasia delle Lipari vengono utilizzati due vitigni: il Malvasia di Lipari e il Corinto Nero.

Con il termine Malvasia si intendono numerose varietà di vitigni, anche a bacca rossa, che indicavano nel passato i vini dolci ed aromatici esportati dal porto greco di Monemvasia. La varietà specifica delle Lipari fa parte della Malvasia dolce bianca che produce vini passiti aromatici, di colore aranciato.

Il Corinto Nero è invece una varietà di chiara origine greca, in questo caso vinificata in bianco, non molto vigorosa, particolarmente diffusa in Grecia e in Turchia.

Il Malvasia delle Lipari DOC



La denominazione di origine controllata Malvasia delle Lipari nasce dal decreto ministeriale del 20 settembre 1973 per autorizzare la produzione delle tipologie di vino bianco: il Malvasia delle Lipari, Malvasia delle Lipari Liquoroso e il Malvasia delle Lipari Passito o Dolce Naturale. La zona di produzione è ristretta alle sole isole e all'assemblaggio composto per un massimo di Malvasia di Lipari del 95% e Corinto Nero con percentuali variabili dal 5 al 8%.

le rese massime delle uve devono essere di 9 tonnellate per ettaro e devono garantire un titolo di alcol minimo di 11,5% vol per il vino generico, di 18% vol per il Passito o dolce naturale e di 20% per il liquoroso.

Le uve per il passito devono chiaramente subire l'appassimento, anche parziale, e il vino deve attendere fino al 1° giugno prima di essere commercializzato.

Per il liquoroso invece si devono attendere almeno sei mesi, e le uve possono essere anche parzialmente appassite, ma generalmente il vino viene prodotto aggiungendo delle soluzioni alcoliche. Comunque tutte le uve vengono raccolte ben mature, in modo da fornire vini dolci in tutte le tipologie.

Tutti i vini hanno colore giallo dorato che arriva anche ad essere ambrato nei prodotti che hanno subito un buon invecchiamento. Al naso presentano profumi molto aromatici ed intensi, classici del vitigno Malvasia, con il palato che rispecchia quell'aromaticità dolce classica nei vini ottenuti da queste varietà. Gli abbinamenti sono quelli classici delle tipologie dolci, e variano dai formaggi erborinati alla pasticceria, sia cremosa che secca. Si possono accostare anche a crostate di frutta o anche solo fuori pasto, come aperitivo all'abitudine francese, o come vino da meditazione all'italiana. Particolarmente indicati sono i dolci a base di mandorle o di ricotta, nella tradizione classica siciliana, ma anche nell'azzardato abbinamento con i calamari fritti.

Le aziende

Hauner nell'isola di Salina è sicuramente una delle aziende di punta nella produzione di questa denominazione. Vinifica un ottimo Malvasia delle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner con l'assemblaggio classico di 14% vol. I profumi sono intensi ed aromatici di dattero, cedro, caramello, erbe aromatiche e miele di zagara. Al palato è denso, aromatico di miele ed uva, con una lunga persistenza. L'invecchiamento è di due anni in legno, ed è un ottimo abbinamento per la torta di mele. Il Malvasia delle Lipari Passito è di un ambrato luminoso, derivato sempre dallo stesso uvaggio. Il profumo è quello della confettura di albicocche, del torrone e delle erbe secche. Il palato è ben dolce sulle note di nocciola che si prolungano in un bel finale. Si utilizza per questa sua caratteristica con il parfait di pistacchi. Ancora da Hauner e sempre con il 95% di Malvasia abbiamo il Malvasia delle Lipari generico, ambrato molto chiaro, dai bei sentori di fiori d'arancio, pompelmo e gelsomino. La struttura è questa volta sottile, con un lungo finale incentrato sulla frutta fresca e il miele. Viene invecchiato per 8 mesi in acciaio, per incontrare il tortino di pistacchio.

Mamertino di Milazzo

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Mamertino di Milazzo DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La denominazione del Mamertino di Milazzo comprende tutta la provincia di Messina, differenti tipi di suolo che caratterizzano i vini. L'Etna è comunque fondamentale nello sviluppo delle viti in questa zona che può essere divisa in due differenti aree, geograficamente ad est e a nord della provincia. A settentrione la natura del terreno è caratterizzata da presenze flyschoidi pelitico-arenacei e dalla costruzione antropologica di numerosi terrazzamenti, con differenti gradi di erosione dell'ambiente che viene così modellato a volte con rilievi aspri e a volte con rilievi dolci.

Nel settore orientale invece il vulcano incide maggiormente nella composizione dei terreni, con maggiore presenza di silicio e sali minerali, e un ambiente composto da rilievi più dolci che ne evitano la costruzione dei terrazzi per la coltura dei vitigni.

Il clima della zona è leggermente diverso da quello del resto dell'isola, più mite, ma anche caratterizzato da una piovosità più intensa e maggiore, per cui la potatura delle viti risulta più incisiva per mantenere la giusta qualità negli aromi.

Sembra che la vite fosse coltivata in quest'area già da epoche più antiche alla colonizzazione dei Fenici e dei Greci, e grazie agli elementi nutritivi forniti dalle attività vulcaniche, i vini possedessero già un'eleganza e degli aromi del tutto particolari, tanto da essere ritenuti ai tempi dei Romani, i vini da festeggiamenti e celebrazioni dei più alti rappresentanti dello Stato.

Anche Giulio Cesare ne fa riferimento nei suoi scritti proprio in occasione dei festeggiamenti per il suo terzo consolato.

Il vino veniva inoltre descritto come eccelso anche da Plinio e Strabone.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi sotto la denominazione Mamertino di Milazzo vengono utilizzati i vitigni delle varietà Catarratto, Grillo e Inzolia.

Il Catarratto è la varietà dominante in Sicilia, la seconda per estensione in Italia, e si divide in due sottovarietà, il Catarratto bianco comune, più produttivo e quindi maggiormente utilizzato, e il Catarratto Bianco Lucido, certamente di qualità maggiore, che viene però usato quasi esclusivamente nella provincia di Trapani. I vini forniscono una buona acidità e gamma aromatica, ma è importante tenere sotto controllo le rese elevate, in modo da non diluire troppo queste qualità.

Il Mamertino di Milazzo DOC bianco



La denominazione di origine controllata Mamertino di Milazzo nasce dal decreto ministeriale del 3 settembre 2004 ed autorizza la produzione di vini bianchi e rossi, anche nella tipologia Riserva, in una ventina di comuni della provincia di Messina.

Per quanto riguarda la vinificazione dei bianchi, questa deve essere ottenuta da almeno il 45% di Catarratto e il 25% di Grillo e Inzolia. Per le eventuali percentuali residue, quando esistenti, si utilizzano gli altri vigneti normalmente utilizzati nella provincia.

È prevista, oltre al Bianco generico e al Bianco Riserva, anche la tipologia con due vitigni composte dal Grillo e Inzolia. Le rese massime delle uve sono fissate comunque per tutte le tipologie a 11 tonnellate per ettaro. Il bianco, per avere diritto alla menzione riserva in etichetta, deve maturare in legno per non meno di 24 mesi, con data di riferimento stabilita al 1° novembre successivo alla raccolta delle uve.

I vini hanno tutti un colore paglierino con sfumature verdoline, che nel riserva assumono invece i toni ambrati. I vini hanno caratteristiche fruttate e secche, ad eccezione del Riserva che può assumere i profumi del passito e che in bocca può variare dal secco al dolce passando dall'amabile.

Sono ottimi vini per gli abbinamenti con i piatti saporiti siciliani, come il pesce spada alla siciliana con pachino ed erbe, la pasta con le sarde o gli involtini di melanzane. Per il secco Grillo Inzolia si va su abbinamenti con crostacei e molluschi, oltre che piatti di pesce e sarde.

Per il Riserva invece gli abbinamenti sono nettamente diversi e si sceglieranno i dessert e la pasticceria secca o cremosa siciliana, ma anche piatti salati come il salmone affumicato, il pate di fegato e i formaggi piccanti.

Le aziende

La Casa Vinicola Grasso vinifica il Mamertino di Milazzo Bianco con il 50% di Catarratto, il 40% di Grillo e il 10% di Inzolia per ottenere un vino luminoso e dorato, dagli aromi vegetali e fruttati alla nespola, all'ananas, con tocchi di biancospino. Il palato risulta morbido e fresco, con un retrogusto tostato e un bel finale sapido. Viene fatto maturare sei mesi in botte prima di incontrare gli spaghetti al nero di seppia.

L'Azienda Agricola Vasari invece vinifica un ottimo Mamertino di Milazzo Bianco che si veste di paglierino con riflessi verdolini. Il naso esprime i profumi della frutta secca, tostata, con toni aromatici vegetali appena accennati di gelsomino e un tocco di miele, prima di esprimere i sentori fruttati dell'ananas e delle pasca bianca. Il palato fresco, richiama la gamma olfattiva equilibrandola con la giusta sapidità e un'accentuata acidità. Ottimo vino per la pasta con i molluschi o le sarde, ma anche con pesci saporiti alla griglia come lo spada.

Marsala

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Marsala DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'Inghilterra e i vini Marsala, Porto e Sherry, hanno in comune la loro storia, legata ai viaggi commerciali dei mercanti inglesi. Dal '500 infatti, la nascente marina mercantile inglese era sempre in viaggio, solcando tutti i mari per rifornire la sempre più florida economia del regno. Le importazioni di vino nella madrepatria erano tra i traffici maggiori tanto che l'Inghilterra è stata storicamente, dal seicento in poi, la maggior importatrice di vini per numerosi secoli, fino a quando non fu scalzata dagli Stati Uniti.

La comunanza dei tre vini che si producono in Portogallo, Spagna e Sicilia, sta nel fatto che le navi seguivano una rotta precisa nel Mediterraneo per approvvigionarsi di vino, facendo tappa prima a Oporto, poi in Spagna, e infine nel porto di Marsala, per acquistare il vino liquoroso locale, così forte e quindi molto amato in Inghilterra. La tradizione del Marsala e la sua conoscenza a livello internazionale risalgono quindi ad alcuni secoli or sono. Infatti la cantina più antica di Marsala fu fondata nel 1833 da Vincenzo Florio, che per primo intuì le enormi possibilità commerciali del vino locale.

I vitigni bianchi

I vitigni utilizzati per produrre il Marsala bianco sono il Catarratto, il Grillo, il Damaschino e l'Ansonica, chiamato anche Inzolia o Insolia e sono tutti vitigni autoctoni siciliani.

Il Grillo fornisce vini con profumi citrini, a volte terrosi, con corpo pieno. I vini possono essere anche leggermente astringenti nelle stagioni più fredde.

Il Catarratto è la varietà bianca più diffusa in Sicilia, soprattutto nella provincia di Trapani ed è quella principalmente utilizzata nel taglio del Marsala anche se sta cedendo il passo all'Inzolia. Ultimamente è stato riscoperto come vitigno da vinificare in purezza, per la sua buona acidità.

L'Inzolia è un'uva molto aromatica, con profumi di noci e mandorle mentre il Damaschino è oramai coltivato in pochi appezzamenti, sostituito dal Catarratto per la sua maggiore resistenza alla fillossera.



Il Marsala DOC bianco

L'attuale denominazione di origine controllata Marsala fu istituita per decreto ministeriale il 28 maggio 1987, mentre l'originale risale al 1969,

per autorizzare la produzione di questo vino liquoroso in parte della provincia di Trapani.

La vinificazione si effettua per fermentazione naturale, con l'aggiunta al vino finito di alcol etilico, in modo da fortificare il vino.

Per i bianchi le tipologie principali sono l'Oro e l'Ambra, che si suddividono poi nelle tipologie Fine, Superiore, Superiore riserva, Vergine o Soleras, Vergine riserva o Soleras riserva o Vergine stravecchio o Soleras stravecchio indicabili indifferentemente in etichetta.

Viene anche distinto in secco, semi-secco e dolce a seconda della concentrazione zuccherina.

È considerato tra i primi quattro vini da dessert al mondo, molto reputato sia negli accostamenti con il pesce e le carni elaborate nelle versioni secche, che con i dolci che come vino da meditazione. Deve raggiungere una gradazione alcolica di almeno 18% vol.

Le aziende

La storica Cantina Florio, che aprì a Marsala nel 1833, è certamente la più reputata nella produzione del Marsala.

I suoi vini possono accompagnare tutti i pasti e anche la meditazione, dagli antipasti di mare a quelli di terra, proseguendo con tutti gli altri piatti fino al dolce.

Vino di punta è il Marsala Vergine Baglio Florio dal lungo invecchiamento e la purezza del Grillo. Un vino da bere dopo 15 anni di affinamento, elegantemente ambrato con unghie oro antico. La gamma olfattiva apre con la frutta secca e il mallo di noce, seguiti dal timo, dalla vaniglia e da eleganti toni iodati. La bocca è aristocratica, morbida, con un corpo e una struttura imponenti. Il finale è lungo, persistente ed intenso con le note olfattive che si ripetono a livello gustativo. Attende oltre 10 anni in botte prima di incontrare il pecorino di fossa e essere bevuto in meditazione. Il Marsala Vergine Terre Arse è un Grillo in purezza di colore oro antico, con eleganti sfumature ambrate. Anche qui il mallo di noce è un protagonista della gamma olfattiva, con toni salmastri, speziati a seguire delle erbe aromatiche. Il palato è di un seducente secco sapido, dopo aver atteso otto anni nelle botti in rovere di Slavonia. Ottimo con la bottarga di tonno.

Il Grillo è il protagonista anche del The Thousand delle Cantine Mothia, un Marsala liquoroso vestito di giallo ambrato, con splendide sensazioni olfattive intonate sulla mela cotogna, il tabacco, il miele, le mandorle tostate, la liquirizia e il caramello. Ottimo l'impianto gustativo, ben sapido ed alcolico, di notevole struttura e morbidezza avvolgente. Molto persistente, sa associare alla pasticceria secca alle mandorle.

Dalle cantine Vinci una serie di Marsala di buona fattura, con il Marsala Vergine Soleras dal colore oro antico e gli intensi aromi di frutta secca e miele. Il palato è secco, strutturato, con buona persistenza e un retrogusto di vaniglia. Ottimi abbinamenti con pesci saporiti e affumicati, con i formaggi erborinati o piccanti e gli antipasti strutturati, come le terrine e i paté dai sapori decisi.

Menfi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Menfi DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area in cui si produce il Menfi è posta sulla costa meridionale della Sicilia, e parte ovviamente dell'entroterra, tra le provincie di Agrigento e Trapani, in soli quattro comuni.

I terreni sono di natura calcarea, con forte presenza di ciottoli, che favoriscono il riscaldamento notturno dei vigneti e quindi una maturazione costante di queste varietà meridionali.

Il clima è secco e caldo, temperato, come nella classicità dell'isola, fattori che influiscono in maniera positiva nella crescita delle piante.

Storicamente questa zona è stata sempre vocata alla viticoltura, grazie alla presenza di numerose colonie greche prima, e città romane poi, e alla vicinanza con la civiltà mercantile cartaginese, con la città di Cartagine a poche miglia marine dall'altro lato del Canale di Sicilia.

La coltivazione e la commercializzazione della vite e dei vini oggi è nuovamente protagonista, dopo tanti secoli di oblio, a livello nazionale grazie agli sforzi dei produttori e alle nuove denominazioni di origine controllata approvate in Sicilia, che stanno restituendo una forte identità ai vini locali.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei vini bianchi di questa denominazione vengono impiegate le varietà dei vitigni Catarratto Bianco Lucido, Inzolia, Grecanico e Chardonnay, affiancati, quando necessario dagli altri vitigni coltivati nella zona.

Il Grecanico, come suggerisce il nome, è di probabile origine greca, forse importato dai coloni dell'antichità. È un vitigno che ha bisogno di particolari attenzioni per esprimere le sue proprietà organolettiche nel vino, del tutto simili a quelle del Sauvignon. Viene molto impiegato nella produzione di ottimi vini secchi e se ne distinguono due differenti varietà molto imparentate fra di loro, il Grecanico Spargolo e il Grecanico Serrato, che stanno ad indicare la diversa consistenza e densità dei grappoli.

Il Menfi DOC bianco



La denominazione Menfi fu istituita dal decreto ministeriale del 1° settembre 1997 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Menfi, Sambuca di Sicilia e Sciacca, in provincia di Agrigento e di Castelvetrano, in provincia di Trapani.

Per i vini bianchi le tipologie disciplinate sono il Bianco, il Vendemmia

Tardiva, il Menfi Feudo dei Fiori e i monovarietali di tre dei vitigni utilizzati nella vinificazione: l'Inzolia, il Grecanico e lo Chardonnay.

Per il bianco generico i quattro vitigni devono andare a costituire almeno il 75% del vino, mentre nel Vendemmia Tardiva la composizione ampelografica deve essere costituita dallo Chardonnay, dal Catarratto Bianco Lucido e dall'Inzolia in purezza. Il Feudo dei Fiori deve essere invece composto per almeno l'82% da Catarratto Bianco Lucido e Chardonnay.

Le rese massime delle uve sono stabilite tra le 10 tonnellate per lo Chardonnay e le 12 tonnellate per ettaro per le altre uve, ad esclusione di quelle che vengono impiegate per la produzione del Vendemmia Tardiva, che, oltre a dover essere parzialmente appassite, devono avere rese di massimo 5 tonnellate per ettaro.

I vini hanno colore paglierino, con sfumature verdognole o, come nel caso dello Chardonnay, dorate. I profumi sono delicati e fruttati, o floreali per lo Chardonnay, con palato secco che richiama la gamma olfattiva. Possono avere anche la morbidezza gustativa in alcuni casi e naturalmente, nel caso del Vendemmia Tardiva, un gusto marcatamente dolce.

Il Bianco predilige gli antipasti di mare e i fritti di pesce, gli spaghetti con le seppioline e i formaggi semiduri. Per il Grecanico gli abbinamenti sono più delicati, con antipasti di molluschi o crostacei, formaggi molli, spaghetti in bianco alla marinara e pesce al cartoccio, mentre per il Feudo dei Fiori possiamo in alternativa abbinarlo anche agli spaghetti con le vongole e i pesci alla brace. Lo Chardonnay predilige piatti più saporiti come pesce alla brace o spaghetti ai frutti di mare; per l'Inzolia invece l'associazione gastronomica torna ai molluschi e ai crostacei, o ai formaggi molli e alla pasta in bianco ai frutti di mare. Con il vendemmia tardiva gli abbinamenti sono i classici cannoli siciliani, la pasticceria secca, la cassata e i formaggi erborinati.

Le aziende

Le Cantine Barbera vinificano lo Chardonnay in purezza per produrre il Piana del Pozzo, un ottimo vino di colore giallo dorato, con bei profumi intensi di timo, salvia, cedro, ananas e melone che aprono a una mineralità sostenuta e finiscono con le erbe aromatiche. Il palato è strutturato ed elegante, con un finale lungo e una solidità sapida ed equilibrata. Si abbina volentieri alla pasta ai frutti di mare, ma anche con il pomodoro semplice e basilico. Produce anche il Bianco Inzolia in purezza, con una bella complessità nella gamma olfattiva sostenuta da una brillante mineralità. I profumi sono floreali ed aromatici, con mentuccia, salvia e timo in evidenza, prima di tocchi fruttati di frutti tropicali. Il palato richiama le mineralità del naso, con un bell'equilibrio sapido-fresco, che lo abbina a molti piatti con le melanzane o a pesci decisi come il pesce spada. Apprezza anche accostamenti con piatti a base di pomodoro.

Monreale

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Monreale DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Monreale si estende sulle colline di natura carbonatica, con prevalenza di dolomie di origine carsica, che vanno da Palermo fino alla valle del Belice. L'origine calcarea e argillosa della Sicilia deriva direttamente dall'orogenesi dell'isola, una volta sede di un antico bacino preistorico, con numerosi fossili marini che hanno costruito le rocce calcaree del fondo successivamente emerso durante lo scontro tra le placche africana e euroasiatica. Silicio e marne completano il quadro geologico.

Il clima, di lunghe e assolate estati e inverni miti, conferisce alle uve le giuste maturazioni per ottenere prodotti di buona qualità, tanto da essere da sempre un centro vinicolo, fin dall'epoca dei Romani.

La Sicilia odierna sta producendo enormi sforzi nella direzione della qualità, con l'autorizzazione a numerose piccole denominazioni, soprattutto nella zona occidentale, per restituire ai vini quell'impronta identitaria che nel lontano passato ne fecero una delle esportazioni più importanti verso la Roma imperiale, che usava festeggiare nelle sue casate nobiliari, con vini siciliani.

I vitigni bianchi

I vitigni a bacca bianca utilizzati per produrre i vini bianchi sotto questa denominazione sono le varietà Inzolia, Chardonnay, Grillo, Catarratto, Trebbiano Toscano e Pinot Bianco.

Il Grillo è una varietà autoctona usata spesso in passato per il taglio del Marsala, che oggi sta vivendo una sua notorietà grazie all'apporto che fornisce ai vini per quanto riguarda il corpo e i gusti citrini, con una buona acidità che lo rendono un uva particolarmente apprezzata per i vini da invecchiamento.

Il Pinot Bianco, di chiara origine francese, è invece una mutazione del Pinot Nero, largamente usata ormai in tutto il mondo, e importato probabilmente in Italia nei primi dell'ottocento in Piemonte. Nella penisola viene spesso vinificato per vini bianchi secchi a forte acidità, nei prodotti leggermente frizzanti e non molto aromatici, soprattutto come alternativa al classico taglio da spumante, in particolare in Lombardia. Le rese sono generalmente molto elevate e i vini di pronta beva.

Il Monreale DOC bianco



La denominazione di origine controllata Monreale deve la sua nascita al decreto ministeriale del 2 novembre 2000. Autorizza la produzione di vini bianchi, rosati e rossi in una vasta area della provincia di Palermo che arriva fin sotto la valle del Belice.

Nei vini bianchi le tipologie autorizzate sono il Bianco, il Bianco Superiore, il Monreale Vendemmia Tardiva, e i vini monovarietali ricavati dai singoli vitigni Inzolia, Grillo, Pinot Bianco, Chardonnay e Catarratto.

Il bianco si produce dalle uve Catarratto e Inzolia, che devono costituire almeno la metà del taglio, assemblati con le altre uve tra cui il Trebbiano Toscano che può essere al massimo il 30% del vino.

Le rese massime delle uve sono comprese tra le 10 e le 12 tonnellate per ettaro, ad eccezione del Vendemmia Tardiva, le cui uve devono avere rese massime di 8 tonnellate e aver subito l'appassimento sulla pianta fino al 1° ottobre. Questo vino inoltre deve subire un affinamento di almeno sei mesi.

La menzione Superiore può essere utilizzata dai vini bianchi che abbiano riposato per un minimo di sei mesi a decorrere dal 1° novembre successivo alla raccolta delle uve.

I vini hanno colore giallo paglierino con tendenza al dorato nei Superiore e nei Vendemmia Tardiva. I profumi sono eleganti, quanto più intensi quanto più i vini vengono invecchiati. Il palato è generalmente secco, fruttato negli Chardonnay e i Catarratto, e sapido nei Grillo. Il Vendemmia Tardiva è molto ricco, vellutato, con spiccate caratteristiche aromatiche.

Negli abbinamenti l'Inzolia si accosta alla pasta con le sarde, alle melanzane e i pesci alla griglia, come per il bianco, mentre nel Bianco Superiore si preferiscono le triglie al cartoccio e la pasta con le cozze. Il Catarratto può essere accostato agli antipasti di mare, ma anche alle bracirole di vitello e il pecorino siciliano. Per lo Chardonnay gli abbinamenti ideali sono con i formaggi molli, la pasta con le cozze, gli antipasti di mare e le grigliate di pesce. Anche il Grillo preferisce i sapori forti, come i formaggi piccanti, le cozze, gli involtini di melanzane e il tonno. Il Pinot Bianco può essere servito con i carciofi, i formaggi molli o le cozze, mentre il Vendemmia tardiva, essendo secco, trova abbinamenti nei formaggi erborinati, nei paté di fegato e nei formaggi ben sapidi caprini e pecorini.

Le aziende

Da Spadafora abbiamo il Monreale Bianco Alhambra con un perfetto assemblaggio diviso tra Catarratto e Inzolia. Il vino è paglierino brillante, con profumi di frutti bianchi, mandarini ed erbe aromatiche. Il palato è sostenuto da una buona acidità e sapidità, ideali per il pesce azzurro al vapore.

Dal Feudo di Santa Tresa invece abbiamo il Rina Lanca con il Grillo in purezza, e i toni paglierini. Un buon vino dall'equilibrio tra gli agrumi e i frutti bianchi.

Anche Frazzitta, nel suo Punta Ettare, utilizza il Grillo in purezza per fornire al vino i sentori aromatici degli agrumi di Sicilia e il fruttato persistente della pesca bianca e della susina.

Moscato di Noto

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Noto DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione della denominazione Noto si estende su una porzione della provincia di Siracusa, famosa anche per la sua agricoltura. Qui infatti la terra è molto generosa con i frutti della natura, con territori di origine calcarea a forte presenza di argilla e silicio, e sali minerali spesso depositati dai fumi delle eruzione del vulcano Etna, che raggiungono distanze molto elevate.

Il clima temperato e caldo del Mediterraneo meridionale, insieme alle correnti d'aria marine, contribuiscono con il suolo alla crescita e alla maturazione delle viti, conferendogli aromi caratteristici salmastri, e iodati nei prodotti di migliore qualità.

La zona della Sicilia sud orientale fu tra le prime ad essere colonizzate e frequentate dai Greci, che cercavano nuovi territori commerciali per unirsi ai commerci della madrepatria e agli scambi mercantili con l'altra civiltà dominante del Mare Nostrum, Cartagine.

Molti dei vitigni oggi presenti furono importati dalla Grecia proprio in quel periodo e i Greci introdussero anche metodi di allevamento e selezione che sono tuttora usati, cambiando così la coltivazione da sporadica a una vera e propria attività continuata.

Il vitigno

Anche per questa denominazione l'unico vitigno utilizzato nella produzione dei bianchi è il Moscato Bianco, antica varietà aromatica dai molteplici impieghi. Infatti viene sfruttata anche sotto questa denominazione sia per produrre vini dolci e ricchi, che per produrre vini leggeri, vivaci e spumanti.

La sua versatilità però è legata alla latitudine a cui si coltiva. Soffre molto infatti i climi freddi, dove non riesce ad esprimere quelle potenzialità che invece sprigiona nei climi caldi del sud, dove viene utilizzato molto per l'appassimento.

Il Noto DOC bianco

La denominazione di origine controllata Noto è stata istituita dal decreto ministeriale del 2 gennaio 2008 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Noto, Pachino, Rosolini e Avola, in provincia di Siracusa. Come detto l'unico vitigno autorizzato nella



produzione dei bianchi è il Moscato bianco, e i vini autorizzati rispondono alle categorie Moscato di Noto, Moscato di Noto spumante, Moscato di Noto passito o Passito di Noto e Moscato di Noto liquoroso.

Le rese massime delle uve sono fissate a 12,5 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie, con le uve per il passito che devono subire un appassimento esclusivamente naturale al calore del sole. Il liquoroso è invece ottenuto dall'aggiunta di alcol.

I vini hanno colori che vanno dal giallo paglierino dello spumante al dorato delle altre tipologie, con tendenze ambra nei prodotti più invecchiati. I profumi sono i classici del vitigno Moscato, con frutti bianchi, miele e toni vegetali come componenti aromatiche principali. Anche i sapori rispecchiano le caratteristiche del vitigno, con prodotti dolci e aromatici, dotati comunque di una buona fragranza e freschezza, fino ad essere vivaci nei vini più leggeri.

Sono ottimi vini da accompagnare con i dolci. In particolare lo spumante può essere servito con i dolci da forno, mentre il Passito si presta più alla cassata siciliana, i dolci al cioccolato, quelli speziati e secchi, o con i formaggi erborinati. Il Liquoroso si abbina bene con i cannoli classici alla ricotta, mentre il Moscato di Noto è ottimo per la frutta sciropata, i dessert e le trote a base di crema.

Le aziende

Baglio di Pianetto vinifica un ottimo Moscato di Noto Ra'is con intense note di agrumi, fiori d'arancio, pesca e uva spina sostenute da una bella mineralità fresca e vivace al palato. Da provare con i sorbetti alla frutta.

Marabino produce il Moscato Della Torre, un bel vino giallo dorato, con buoni aromi di pera, e arancia e un palato elegante che equilibra morbidezza e dolcezza, con i tocchi minerali e freschi. Il finale è intenso, per la torta alla crema catalana.

Valenti ha nella sua produzione un eccellente Moscato di Noto Acantus, di colore oro intenso, e profumi spiccati di fiori d'arancio arrotondati dai lievi toni di ginestra classici del vitigno Moscato. La bocca rispecchia le sensazioni olfattive, con una buona freschezza e una morbidezza naturale di tutto equilibrio, per accompagnare dessert anche elaborati e speziati.

La famosa azienda Planeta produce anche il Passito di Noto vestito con un bel colore dorato luminoso. Il naso è ben complesso, con aperture dolci di miele, frutti bianchi, mango e poi i toni speziati dei datteri, e i floreali del gelsomino e delle rose. In chiusura un tocco di frutta secca con le castagne in evidenza. La fase gustativa è classica, vellutata e morbida, con una dolcezza avvolgente molto bilanciata dalla vena acida. Ottimo per la pasticceria secca ma anche con i formaggi ben aromatici e gli erborinati.

Anche la Tenuta dei Fossi ha il suo Moscato di Noto Pioggia di Stelle con il consueto colore oro brillante, e le caratteristiche aromatiche dolci dei frutti bianchi e floreali del gelsomino, uniti dai tocchi di fiori d'arancio e del miele. Buona la bocca, bilanciata in freschezza e dolcezza, con tocchi sapidi e una acidità a sostegno, che lo rende un vino ben adatto anche alla zuppetta di pesce agli agrumi e gamberi, oltre che in abbinamento ai classici suffle di ricotta, zabaione e gelato alla vaniglia.

Moscato di Pantelleria Passito di Pantelleria e Pantelleria

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[I vini DOC di Pantelleria](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola che si riferisce a queste tipologie di vino è naturalmente l'isola di Pantelleria, in provincia di Trapani. L'isola conta quasi 8000 abitanti e si trova in posizione più vicina alla costa africana della Tunisia che a quella sud occidentale siciliana.

L'origine dell'isola è vulcanica, e presenta quindi dei terreni che rispondono a queste caratteristiche anche con notevole presenza di acqua calde termali e fanghi curativi come si evince dal lago interno di Venere.

Pantelleria fu probabilmente abitata già dal 5000 avanti Cristo, e subì anche periodi di spopolamento.

I fenomeni eruttivi sono ancora attivi, anche se in forma molto tranquilla, tanto che l'ultima eruzione sembra sia datata alla fine dell'ottocento e altre attività magmatiche sono frequenti sui fondali, con numerosi fenomeni sottomarini tra la costa dell'isola madre e Pantelleria, dovuti all'allontanamento di due differenti e distinte placche.

La presenza di sali minerali e silicio è chiaramente notevole e quindi molto favorevole per la crescita dei vigneti. Il clima è caldo e temperato, ma anche molto ventilato essendo l'isola chiaramente soggetta alle numerose brezze marine.

Il vitigno

L'unico vitigno utilizzato per tutte le tipologie, ad esclusione del bianco generico, è lo Zibibbo, nome che localmente indica il Moscato di Alessandria dal quale si producono i famosi dolci di colore arancione dell'isola. È una varietà che si trova perfettamente a suo agio nei climi caldi del Mediterraneo meridionale, con una buona produttività soprattutto fatta di uve mature. Fornisce dei vini forti e dolci, in cui spiccano profumi di uva e geranio, nonché confettura, soprattutto d'arancia.

I vini DOC di Pantelleria



Il disciplinare che regola la denominazione di origine controllata per i vini Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria è stato riformato recentemente, nel 2011, per riordinare la produzione, con i vini che erano stati già regolamentati dal decreto del 11 luglio 1971.

Il disciplinare autorizza la produzione delle tre tipologie nella sola isola di Pantelleria e dal solo vitigno Zibibbo, ad eccezione del Pantelleria generico che può essere tagliato, in tutte le tipologie, per un massimo del 15% con altre uve bianche.

Per il Pantelleria vengono autorizzate le tipologie Moscato spumante, Moscato dorato, Moscato liquoroso, Zibibbo dolce, Passito liquoroso e Bianco anche frizzante.

Le rese massime delle uve non devono eccedere le 10 tonnellate per ettaro in tutte le tipologie.

Le tipologie Liquoroso vengono ottenute per aggiunta di alcol e un parziale appassimento, ed possono essere commercializzate dopo il 1° febbraio.

Per il Passito chiaramente è necessario sottoporre le uve alla tradizionale pratica e commercializzarlo solo dopo il 1° luglio.

I vini sono di colore giallo, che tende all'ambrato. La gamma olfattiva risente chiaramente delle proprietà dell'uva Moscato e il palato è ricco e dolce, e richiama le stesse caratteristiche del vitigno.

Nel Moscato spumante il colore è invece paglierino, con la spuma persistente. Anche il Bianco e il Bianco frizzante hanno colori paglierini, ma qui il palato è secco con tocchi morbidi.

I vini hanno i classici abbinamenti del moscato, e si possono accostare ai dessert, alla pasticceria secca o a quella fresca, sia cremosa che di frutta, e ai formaggi, sia aromatici che erborinati, comunque sia con sapori forti e decisi.

Le aziende

La famosa Cantina Florio vinifica un ottimo Passito di Pantelleria dorato con sfumature ambrate, molto aromatico come consuetudine per i vini ottenuti dal Moscato. Uva passa e fichi canditi predominano al naso, mentre la bocca ha un ottimo equilibrio acido-dolce. Da associare alla classica cassata siciliana.

L'azienda Salvatore Murana è certamente protagonista di tutta la gamma dei Pantelleria, a partire dal Passito Martignana, ottimo prodotto di colore ambra scuro e denso. Al naso si aprono i profumi delle albicocche, delle noci, con nocciole seguite dal miele e dal mallo di noce. Il palato rispecchia l'aromaticità del naso, con un bel finale in crescendo. Sicuramente un vino da fuori pasto e da meditazione. Il Passito Khamma è invece un ambra topazio, con ottimi aromi di nocciole e loto, con la classica frutta secca e miele in evidenza. Seguono anche le mele al forno, il cedro e il tabacco rinfrescati da punte di iodio. Il palato è cremoso ma frizzante, fresco e ricco, con un lungo finale persistente per essere accompagnato alla pastiera classica. Il Moscato Turbé veste invece di oro ambrato, con olfatto netto di scorza d'arancia candita, uva passa, crema catalana con un bel finale di macchia mediterranea. La bocca risplende di una bella dolcezza equilibrata da un originale freschezza e sapidità. È un ottimo vino da bere con i formaggi erborinati.

Da Solidea invece un ottimo Passito giallo topazio, ben aromatico e smaltato, con evidenti profumi di confetture d'arancia e albicocche, seguite dall'immane profumo di miele. Bocca ben sapida e dolce, con richiamo alla confettura e finale di erbe aromatiche. Per questo vino si sceglie la torta d'arancio e cioccolato bianco.

Moscato di Siracusa

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Moscato di Siracusa DOC](#)

[Le aziende](#)

[Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Moscato di Siracusa occupa tutta l'area comunale del capoluogo siciliano, sorto nell'antichità su un promontorio montagnoso.

La città di Siracusa infatti è molto antica, nata come colonia greca, si sviluppò enormemente fino a divenire uno dei centri più grandi e splendidi dell'intera penisola.

Come in tutta la colonizzazione greca, la viticoltura ebbe da subito un'importanza fondamentale nell'economia del Mediterraneo, solcato all'epoca da numerose civiltà mercantili, dalla Fenicia alla Romana.

L'area era caratterizzata dalla presenza di numerosissimi corsi d'acqua e da una palude che da essi veniva alimentata. Il promontorio e la zona circostante sono di origine calcarea, con una parte pianeggiante molto piccola occupata dalla città, e il restante territorio di natura collinare, dove l'uomo ha costruito numerosi terrazzi, con forte presenza di argilla e calcare.

L'orogenesi della zona è arenacea, proveniente dall'emersione dei fondali marini.

Il clima è caldo e temperato, classico mediterraneo con gli inverni miti e le estati torride, ma ventilate dal mare. Le piogge si concentrano soprattutto nel periodo invernale.

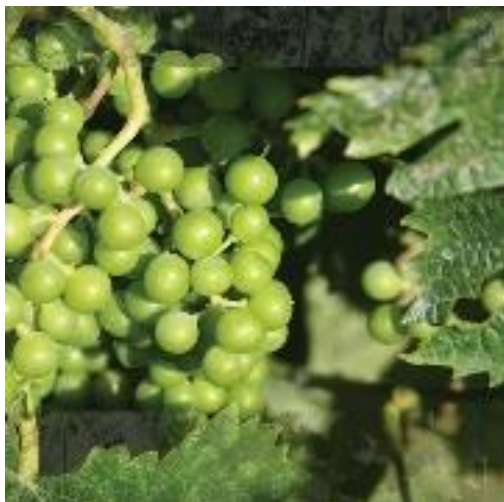
Il vitigno

L'unico vitigno che può essere utilizzato per la produzione di questa denominazione è il Moscato bianco, che viene chiamato anche Moscato giallo o Moscatello Giallo.

Il Moscato Bianco, detto anche Moscato di Canelli, è diffusamente coltivato in Italia, tanto da essere tra le prime cinque varietà bianche per estensione. È tra le varietà più antiche, molto usata in tutte le tipologie di vini in quanto può dar luogo a prodotti freschi e frizzanti, e quindi usata nei vini da tavola leggeri e vivaci, o, se appassita, a vini ricchi ed aromatici dolci, per servire i dessert e la pasticceria o come vini da meditazione e fuori pasto.

Generalmente quando si indica un vino Moscato si intende prodotto con il Moscato bianco, che è la più comune delle tante varietà di questo vitigno esistenti.

Il Moscato di Siracusa DOC



La denominazione di origine controllata Moscato di Siracusa viene disciplinata e autorizzata dal decreto ministeriale del 26 giugno 1973. La produzione del vino riguarda esclusivamente il comune di Siracusa, e deve essere ottenuto dalle sole uve della varietà Moscato bianco, con rese massime di 7,5 tonnellate per ettaro, garantendo una gradazione alcolica minima di 15% vol. le uve vengono sovrasmaturate e appassite sulla pianta.

Il vino è di colore oro, con sfumature ambrate. Il naso è marcatamente aromatizzato dal vitigno, molto delicato e il palato risulta dolce e vellutato, con richiami alle calde note olfattive.

È un ottimo abbinamento per i dessert, la pasticceria secca a base di mandorle e quella cremosa a base di ricotta, come nella migliore tradizione siciliana.

Le aziende

Pupillo è una delle aziende di punta nella produzione di questa denominazione, con una storia centenaria che risale alla sua fondazione nel 1908 ad opera del barone Pupillo del Feudo di Targia. Il suolo su cui vengono coltivati i vigneti è particolarmente ricco di calcare e ventilato dalle brezze marine che conferiscono aromi particolari ai vini.

Il Moscato Solacium si veste di oro brillante, con un naso complesso che va dal miele all'acacia, passando per il biancospino e la rosa bianca. Finiscono gli agrumi con il mandarino e le note salmastre delle brezze marine. Il palato è ben aromatico, dolce e compatto di struttura, con un lunghissimo finale. Si associa benissimo al caprino sotto cenere. Il Moscato Pollio è leggermente più diluito ma decisamente anch'egli di notevole spessore. Il colore si distingue dal Solacium per essere paglierino brillante, con una gamma olfattiva di tutto rispetto, che apre con le intense note di uva sultanina seguite dai fiori d'arancio e dagli agrumi canditi. Il palato offre gusti dolci ma fragranti, e un equilibrio sapido di grande eleganza. Ottimo per la pasticceria alle mandorle.

L'Azienda Agricola Monterosso Rosa vinifica il Moscato Pizia di notevole equilibrio olfattivo e gustativo. Il palato è morbido, fresco e di una straordinaria dolcezza mai stucchevole.

L'Azienda Agricola Fausta Mansio produce invece un bel Moscato giallo ambrato, che spazia sulle note della frutta bianca e dell'albicocca. Buono l'equilibrio tra la sapidità e la freschezza, per crostate alla frutta di pesce e susine. L'agricoltura biologica di questa azienda produce anche il Moscato IGT Micòl, dal gusto ricco e il naso di miele di zagara e note dell'arancio. Il palato è dolce e ricco di frutta, con pesca gialla e la freschezza del melone.

Tra le aziende di riferimento anche Aulòs, con una ampia gamma di moscati.

Il vino in piazza

Uno degli appuntamenti più importanti per i degustatori è la "Festa patronale di Santa Lucia" che si svolge per una settimana a partire dal 3 dicembre. Tra bancarelle e degustazioni enogastronomiche si può assistere anche alla processione della patrona fino alle catacombe e il successivo ritorno nel Duomo cittadino, in una suggestiva atmosfera natalizia.

Santa Margherita di Belice

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Santa Margherita di Belice DOC bianco](#)

[Le aziende e il vino in piazza](#)

La zona vinicola



Il Santa Margherita di Belice bianco si produce in una piccola area meridionale della Sicilia occidentale, a 30 chilometri dalla costa di Sciacca, in provincia di Agrigento, dove c'è una forte presenza di piccole denominazioni di origine controllata raccolte in una porzione di territorio relativamente piccola.

La tradizione vinicola di questa parte della Sicilia è molto antica, con tutta una serie di civiltà che qui affermarono la loro denominazione in epoche successive, e che sceglievano l'isola per le sue straordinarie caratteristiche climatiche e la fertilità del territorio. È noto che i Romani

consideravano, prima della conquista dell'Egitto, la Sicilia come i granai della capitale e una delle terre migliori per il buon vino.

Ma già prima della dominazione Romana, Greci, Fenici e Cartaginesi, che avevano la madrepatria, Cartagine, a sole 140 miglia marine, proprio dall'altro lato del Canale di Sicilia, svilupparono enormemente la coltivazione delle viti e il commercio del vino, iniziati con volumi molto minori dai primi abitanti dell'isola, i Sicani e i Siculi.

I terreni sono di origine calcarea-argillosa con la presenza di elevate quantità di ciottoli che hanno un effetto termico notturno notevole sui vigneti, restituendo di notte il calore accumulato durante il giorno. Le altitudini sono basse, con colline originarie dell'emersione dalle profondità marine del fondo del bacino preistorico antecedente il Mediterraneo.

Il clima è caldo e temperato, con ventilazione di provenienza marina.

I vitigni bianchi

I vitigni utilizzati nella produzione dei bianchi sotto questa denominazione sono il Catarratto bianco lucido, l'Ansonica e il Grecanico.

Il Grecanico è un vitigno autoctono siciliano, anche se il suo nome fa presupporre una origine greca, con la probabile importazione della varietà al tempo della colonizzazione del VII secolo avanti Cristo. Negli ultimi decenni è stato riscoperto e la superficie piantata è aumentata notevolmente, anche grazie alla sua somiglianza aromatica con il Sauvignon, seppur non così intensa e marcata come quella del vitigno francese.

L'Ansonica, nota anche come Inzolia, è una varietà molto coltivata in Sicilia occidentale, dove trova terreni adatti a fargli esprimere le qualità aromatiche che riesce a conferire ai vini, con profumi di noce. Viene molto spesso usata nel taglio classico con il Catarratto, per produrre vini secchi da tavola e buoni vino di origine controllata. Ha bisogno di qualche attenzione in più rispetto ad altre viti in quanto potrebbe mancare in acidità, componente essenziale per molti grandi bianchi.

Il Catarratto Bianco lucido è una delle due varietà di Catarratto, con quello Bianco Comune, certamente la migliore

qualitativamente e la più rara, fornisce aromi gradevoli, e con rese ben controllate anche una buona acidità.

Il Santa Margherita di Belice DOC bianco



La denominazione di origine controllata Santa Margherita di Belice è stata istituita con decreto ministeriale del 9 gennaio 1996 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei soli comuni di Montevago e Santa Margherita di Belice in provincia di Agrigento.

Per produrre i bianchi bisogna utilizzare l'Ansonica con percentuali che variano dal 30 al 50% e il restante taglio affidato alle altre due uve Grecanico e Catarratto bianco lucido.

Le rese massime autorizzate sono di 12 tonnellate per ettaro.

Il disciplinare autorizza anche la produzione dei monovarietali provenienti dai tre vigneti autorizzati.

I vini hanno colore giallo paglierino con sfumature verdognole che assumono toni paglierino lucido nei monovarietali ottenuti dal Catarratto. La gamma olfattiva è generalmente fruttata, con toni fragranti nel Grecanico e nel Catarratto, comunque con profumi delicati ma evidenti. I vini sono secchi e assumono le caratteristiche del vigneto nei monovarietali. Il bianco è fresco e vivo.

Negli abbinamenti dobbiamo tenere conto delle caratteristiche delle varie tipologie. Il bianco preferisce piatti saporiti, come gli spaghetti alle vongole, le *cozze gratinate*, il brodo di pesce, ma anche il timballo di melanzane. Per l'Ansonica gli abbinamenti sono più delicati, anche se sempre di una certa struttura come la pasta con le sarde, i formaggi molli, i crostacei e i molluschi. Anche con il Catarratto possiamo scegliere questi abbinamenti, e anche gli spaghetti alla marinara e gli antipasti di pesce. Per il Grecanico si possono scegliere anche i formaggi molli e la pasta con le sarde.

Le aziende e il vino in piazza

Il vino bianco ancora non ha ancora trovato una chiara visibilità nel panorama nazionale. Per le degustazioni del Santa Margherita di Belice bisogna rivolgersi ai piccoli produttori locali. Una buona occasione è in luglio a Menfi, all' "Inycon, Menfi e il suo vino", dove vengono presentate tutte le piccole realtà enologiche della Sicilia occidentale, con degustazioni enogastronomiche, spettacoli, meeting con i protagonisti e gli esperti siciliani del settore.

Sciaccia

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Lo Sciaccia DOC bianco](#)

[Le aziende e il vino in piazza](#)

La zona vinicola



La produzione del vino a denominazione Sciaccia, in provincia di Agrigento, comprende una piccola porzione di territorio sulla costa sud occidentale della Sicilia.

Grazie all'approvazione di numerose piccole denominazioni locali, il vino della parte occidentale dell'isola sta conoscendo una nuova identità, che sicuramente si affermerà a breve sul mercato nazionale.

I vini di Sciaccia sfruttano terreni molto calcarei con notevole presenza di ciottoli molto benefica ai vitigni, soprattutto allo Chardonnay che potrebbe risentire di improvvise, anche seppur molto improbabili, eccessive escursioni termiche. I rilievi collinari possono essere anche molto ripidi nelle loro terminazioni sul mare.

Il clima è caldo e temperato, con estati lunghe e ventilate dal mare che apporta salinità ai vigneti conferendo al vino aromi caratteristici.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei bianchi sotto la denominazione Sciaccia vengono utilizzati i vitigni delle varietà Grecanico, Chardonnay, Inzolia e Catarratto bianco lucido.

Lo Chardonnay è uno dei grandi vitigni nobili, forse il più conosciuto e tra i più piantati ormai in tutto il mondo, tanto che il suo nome è ormai familiare anche agli astemi. La sua origine è chiaramente francese, per la precisione della Borgogna, dove per lungo tempo è stato l'unico vitigno utilizzato per i grandi bianchi. Fornisce vini di elevato grado alcolico, talvolta lievemente dolce, e spesso, se invecchiato, con leggeri profumi di rovere. La sua gamma aromatica è ampissima, e comprende anche profumi di lamponi, frutti tropicali, pesce, vaniglia, pomodoro, tabacco, tè e rose. Ha anche una estrema facilità di coltivazione, fatto che lo rende ancora più popolare nei vigneti, dove riesce ad esprimersi al meglio con rese intorno alle 8 tonnellate per ettaro e rese in vino di 30 ettolitri per ettaro. L'unica sua controindicazione sembra essere una germogliazione precoce, che la rende soggetta a rischio per le gelate primaverili, inconveniente che non sussiste nei climi caldi e i territori spesso ciottolosi della Sicilia. Le bucce molto sottili possono essere soggette al marciume e una maturità eccessiva può fargli perdere velocemente acidità. È molto adattabile alle numerose metodologie di vinificazione tanto da essere essenziale anche nella spumantizzazione, con notevoli capacità di invecchiamento che lo rendono il protagonista dei famosissimi Champagne Blanc de Blancs ottenuti in purezza. Quando attaccato dal marciume invece produce ottimi tagli per i vini dolci.

Lo Sciaccia DOC bianco



La denominazione di origine controllata Sciacca fu istituita dal decreto ministeriale del 5 giugno 1998 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi, nei soli comuni di Sciacca e Caltabellotta, in provincia di Agrigento.

Le tipologie disciplinate sono lo Sciacca bianco, lo Sciacca Grecanico, lo Sciacca Chardonnay, lo Sciacca Inzolia e lo Sciacca Riserva Rayana.

Per la produzione dei bianchi si usa una base ampelografica composta dai quattro vitigni autorizzati per almeno il 70% del taglio a cui si possono aggiungere altre uve coltivate nella zona. Il Riserva Rayana invece deve essere composto per almeno l'80% dai soli vitigni Inzolia e Catarratto Bianco Lucido.

Le rese massime autorizzate sono fissate a 12 tonnellate per ettaro ad eccezione del Riserva Rayana per cui le rese massime sono autorizzate fino ad un massimo di 10 tonnellate. Questa Riserva deve essere invecchiata per almeno due anni, di cui uno in botte, prima di essere commercializzato.

I vini sono di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ad eccezione dello Chardonnay che prende sfumature dorate e del Riserva Rayana che invece è di colore giallo dorato. Il naso è intenso e delicato e per gli Chardonnay e l'Inzolia fruttato. I vini sono secchi e a volte freschi.

Negli abbinamenti il Bianco si accorda con gli antipasti di mare e le sarde ripiene, mentre allo Chardonnay possiamo abbinare anche il tonno ai ferri e gli spaghetti all'astice. Con il Grecanico si preferiscono i molluschi, i crostacei, i formaggi molli e i risotti ai frutti di mare. Gli Inzolia sono ottimi con le grigliate, gli spaghetti con le seppie e pomodorini freschi e le insalate di mare. Il Riserva si accorda con sapori più strutturati come gli spaghetti alle vongole, l'orata e le grigliate.

Le aziende e il vino in piazza

Le aziende commercializzano lo Sciacca ancora a livello locale e molte preferiscono utilizzare le denominazioni IGT dei vitigni seguendo una moda recente di valorizzazione della varietà.

Per la degustazione di questi vini si può partecipare alle numerose manifestazioni e sagre organizzate per valorizzare i prodotti tipici locali della Sicilia occidentale, molto attiva in questo genere di eventi.

Uno di questi eventi è la "Festa di Carnevale" di Sciacca, dove tra la sfilata dei carri allegorici e le bande musicali vengono organizzate le degustazioni dei vini, degli oli, del pane e di tanti altri prodotti. Altrimenti potreste partecipare alla Sagra del vino di Montevago che si tiene tra la seconda e la terza settimana di ottobre, dove vengono invitati tutti i produttori delle provincie occidentali.

Vittoria

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Vittoria DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione di questa denominazione si svolge su una decina di comuni all'incrocio di tre provincie della Sicilia orientale, dalle antiche tradizioni che risalgono al tardo Rinascimento.

Fu infatti la fondazione della città di Vittoria nel 1606 a determinare la realtà vinicola della regione. La storia narra che la nobildonna spagnola Vittoria Colonna Henriquez ricevette l'autorizzazione del Re di Spagna, allora dominatore dell'isola, a regalare degli appezzamenti di terreno ai coloni e i contadini a patto che essi la coltivassero a vite, per garantire la produzione di vini. Questo diede origine alla vocazione vinicola di Vittoria e alla ricerca di qualità, tanto che i vini divennero anche dei

prodotti di successo sia nell'Italia meridionale che nella Spagna cattolica.

La produzione che ha ottenuto maggior fama è quella dei vini rossi, soprattutto con il Cerasuolo, mentre i bianchi ancora stentano a trovare una loro collocazione distinta nel mercato siciliano. La scelta di puntare tutto su un solo vitigno dovrebbe comunque accelerare la diffusione del bianco, vista anche la recente moda, soprattutto italiana e siciliana, di valorizzare molto la varietà, a differenza della Francia dove si "ragiona" in termini di localismo e denominazione di origine controllata. Questo potrebbe essere uno svantaggio nella conoscenza stretta della zona, che, come è noto, è ben più importante del vitigno stesso in quanto è proprio il territorio a fare la differenza anche su uno stesso vitigno, nobile o autoctone che sia, anche se di qualità.

In particolare la natura del terreno del DOC Vittoria è prevalentemente sabbiosa e calcarea, fattori che conferiscono all'uva determinate qualità e ne fanno perdere alcune prerogative di crescita. Il calcare aiuta soprattutto la crescita dei vitigni bianchi, conferendo ai vini la giusta acidità per consentirgli una certa longevità. La sabbia invece, da una parte aiuta a combattere la fillossera, dall'altra rende il terreno troppo drenante, disperdendo così molti elementi nutritivi. La pianta quindi potrebbe soffrire di carenze "alimentari", e per questo va controllata in misura maggiore rispetto ad altri terreni.

Il clima è caldo e temperato, come del resto gran parte della Sicilia, con estati anche afose e primavere lunghe e temperate. Anche gli inverni sono miti, con temperature medie sempre abbastanza alte e mai vicine allo zero. Fortunatamente la vite è una pianta che non ha bisogno di molta acqua, e in quantità eccessiva anzi potrebbe risultare troppo diluita, quindi il fattore della presenza di sabbia raramente incide in maniera determinante, se non quando la percentuale sabbiosa del terreno è troppo elevata.

In Sicilia i primi a coltivare la vite furono le popolazioni locali dei Sicani e dei Siculi, ma fu con le prime colonizzazioni greche che la coltivazione assunse i caratteri agricoli antropologici per abbandonare quelli della crescita sporadica. L'isola è stata interessata da numerose dominazioni che alternativamente ne hanno favorito o sfavorito la produzione di vino. Certamente in età antica ha avuto un periodo di grande splendore, interessata com'era dai traffici commerciali greci, cartaginesi e romani. Sotto la dominazione musulmana invece subì un'era di regressione per quel che riguarda la produzione alcolica, soprattutto per motivi religiosi, per poi riprendere una discreta attività dal cinquecento con gli

spagnoli e soprattutto dal seicento in poi con l'espansione imperiale e mercantile britannica, che faceva dell'importazione dei vini, uno dei principali traffici commerciali.

I vitigni bianchi

Il vitigno utilizzato per per la produzione dei bianchi sotto la denominazione Vittoria è l'Ansonica, qui chiamato anche Inzolia, affiancato se necessario da altri vitigni bianchi.

È un vitigno siciliano molto usato negli ultimi anni che sta conquistando una notevole fama soprattutto perché vinificato in purezza sotto la denominazione IGT. Comunque viene usato generalmente nel taglio con il Catarratto per fornire quei profumi di frutta secca anche se spesso ha bisogno di supporto acido.

Il Vittoria DOC bianco



La denominazione di origine controllata Vittoria nasce dal decreto ministeriale del 13 settembre 2005 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni limitrofi alla congiunzione di tre provincie: quella di Ragusa, Catania e Caltanissetta.

L'Inzolia deve essere presente per almeno l'85% nel vino.

Le rese delle uve non devono superare le 10 tonnellate per ettaro, e garantire almeno 11,5% vol.

Il vino è giallo paglierino, con una gamma olfattiva fruttata, con frutti sia bianchi freschi che secchi, in particolare con aromi di noce. Al palato risulta fresco e secco, con richiami alla gamma olfattiva.

È un vino strutturato, con abbinamenti abbastanza inusuali per un bianco secco, come le carni bianche e rosse, i salumi e i formaggi

semiduri.

Le aziende

Visto la giovane età della denominazione e la recente moda di valorizzare più il vitigno che la denominazione di origine molto più legata e identitaria del territorio, attualmente le aziende producono e commercializzano il Vittoria bianco quasi esclusivamente a livello locale, per cui risulta molto difficile reperirlo sul mercato nazionale. Un'azienda da tenere sotto osservazione è comunque la piccola cantina Gufi. Nelle numerose feste e sagre paesane della Sicilia è comunque possibile avere l'opportunità di degustare questa denominazione, magari alla "Inycon, Menfi e i suoi vini" che si tiene a luglio nell'omonima cittadina con la partecipazione di tutti i viticoltori locali.