

Vini DOC delle province siciliane *di Gaetano Basile*

“Il vino è opera della natura e dell’arte dell’uomo: appartiene perciò a vari regni. Al regno della bellezza per primo: si pensi alle meravigliose e molteplici scale cromatiche dei grappoli, oppure alle infinite sensazioni aromatiche e gustative che il vino può offrire a seconda del suolo, della luminosità o del clima da cui proviene l’uva che l’ha prodotto.” Parola di Giacomo Tachis, enologo di grande ingegno e talento, innamorato di Sicilia.

Nell’Isola il sogno dei poveri fu la vigna dietro la casa, quello dei nobili una vigna per dare lustro al Casato. E’ terra a naturale vocazione viticola come l’attesta la nascita di viti durante il Terziario. Prima ancora che vi comparisse l’uomo.

PALERMO

La provincia di Palermo dal punto di vista enologico si caratterizza per la varietà. Conseguenza di una configurazione territoriale assai varia: dagli ambienti collinari alle pianure, alla fascia costiera. Vi corrispondono ambienti diversi che consentono la coltivazione di vitigni sia bianchi che rossi.

Tentando di identificare i confini, abbiamo ad occidente i vigneti che ricadono sotto la denominazione Alcamo; ad est quelli che vivono sotto le Madonie e Castelbuono. Zone dove prosperano Merlot e Cabernet Sauvignon. Tra Camporeale e Corleone si fanno fantastici Syrah in purezza. Nell’entroterra, invece, l’esteso territorio costituito da sette comuni che produce tutto il DOC Monreale; mentre la zona a sud, confinante con le province di Agrigento e Caltanissetta, è quella di altre due DOC – Contessa Entellina e Sclafani Bagni – che hanno una genesi anomala. Infatti non fanno riferimento a vini specifici di un territorio, ma a una singola grande azienda che possiede vigne e cantine in quella zona. Vediamo assieme questi vini nei dettagli.

Alcamo Bianco DOC – I primi documenti che attestano la coltivazione della vite nelle zone di produzione costituite da ben dieci comuni a cavallo tra le province di Palermo e Trapani, tra cui Alcamo, Monreale e Calatafimi, risalgono al 1367. Ma possiamo ritenere che l’attività vinicola fosse presente già da prima.

L’uvaggio è costituito da Catarratto (minimo 60%) Ansonica o Inzolia oppure Grillo/Greco/Chardonnay/Sauvignon (massimo 40%). Il vino ha colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini. Profumo intenso, vinoso, armonico e fruttato; sapore fresco e asciutto, equilibrato.

Gradazione alcolica: minimo 11%. Delle sottodenominazioni varietali parleremo quando andremo in provincia di Trapani.

Contessa Entellina DOC – Si tratta di vini prodotti nel territorio che comprende il comune di Contessa Entellina.

Contessa Entellina Rosso – L’uvaggio è costituito da Calabrese e/o Syrah (minimo 50%) più eventuali aggiunte di altre uve rosse locali non aromatiche.

Il vino ha colore rosso rubino, talvolta con riflessi granato se invecchiato; profumo vinoso, intenso; sapore asciutto e vellutato. Gradazione alcolica: minimo 11,50%.

Contessa Entellina Bianco – Uvaggi: Inzolia (minimo 50%), Catarratto bianco lucido e/o Greco dorato e/o Chardonnay, più altre uve locali (massimo 15%).

Il vino ha colore paglierino più o meno intenso, talora con riflessi verdolini; profumo delicato fruttato; sapore secco, vivace, fresco. Gradazione alcolica: minimo 11%.

Contessa Entellina Rosato – Uvaggi: le stesse del tipo Rosso, ma vinificate in rosato. Il vino ha colore rosato, talvolta con riflessi aranciati. Profumo fine e intenso; sapore asciutto, fragrante, vellutato. Gradazione alcolica: minimo 11%.

Esistono le seguenti sottodenominazioni varietali: che prevedono un minimo dell'85% degli uvaggi indicati: Contessa Entellina Cabernet Sauvignon - Contessa Entellina Merlot Contessa Entellina - Pinot nero - Contessa Entellina Ansonica - Contessa Entellina Chardonnay - Contessa Entellina Grecanico - Contessa Entellina Sauvignon

Contea di Sclafani DOC – Sono vini prodotti nel territorio comprendente undici comuni della provincia di Palermo, tra cui Sclafani Bagni e Valledolmo e nell'intero territorio di Vallerlunga Pratameno e Villalba in provincia di Caltanissetta ed in parte in quello di Cammarata, in provincia di Agrigento.

Contea di Sclafani Rosso – Uvaggi: Nero d'Avola e/o Perricone (minimo 50%) con l'eventuale aggiunta di altre uve locali. Il vino ha colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi violacei; profumo gradevole, fine, vinoso; sapore asciutto, armonico, ricco di struttura. Gradazione alcolica: minimo 11%.

Contea di Sclafani Bianco – Uvaggi: Catarratto e/o Inzolia e/o Grecanico (minimo 50%) più una eventuale aggiunta di altre uve locali. Vino di colore paglierino più o meno intenso, talora con riflessi verdognoli. Si può arrivare fino al colore ambrato per il Vendemmia Tardiva. Profumo gradevole, fine, elegante. E' fruttato nello Spumante.

Sapore armonico, delicato, gustoso, sapido. Vellutato e ricco nel Vendemmia Tardiva.

Gradazione alcolica: minimo 10,5%

Esiste nelle tipologie:

Dolce – minimo 11°, di cui almeno 5,5% in alcol svolto.

Spumante – minimo 11,5°.

Dolce Vendemmia Tardiva – ottenuto da uve raccolte dopo il 1° ottobre e sottoposte ad appassimento sulla pianta e vinificate in recipienti di legno. Deve avere minimo 18°, di cui almeno 5,5° in alcol svolto. Viene affinato in botti di legno per 6 mesi e non può essere immesso al consumo prima di 18 mesi.

Contea di Sclafani Rosato – Uvaggi: Nerello Mascalese (minimo 50%) più altre uve locali. Il colore è rosato più o meno carico. Profumo gradevole, fine, fruttato, fragrante; sapore delicato, armonico, fresco, vivace. E' sapido lo Spumante, sempre da bere giovane. Gradazione alcolica: minimo 10,5%.

Esistono le seguenti sottodenominazioni varietali che prevedono un minimo di 85% degli uvaggi indicati: Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon - - Contea di Sclafani Merlot - Contea di Sclafani Nerello Mascalese - Contea di Sclafani Nero d'Avola o Calabrese - Contea di Sclafani Perricone - Contea di Sclafani Pinot nero - Contea di Sclafani Sangiovese - Contea di Sclafani Syrah - Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia - Contea di Sclafani Catarratto - Contea di Sclafani Chardonnay - Contea di Sclafani Grecanico - Contea di Sclafani Grillo - Contea di Sclafani Pinot bianco - Contea di Sclafani Sauvignon

Monreale DOC – Prodotto nei territori dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirrello, Santa Cristina Gela, Corleone, Roccamena ed in parte Monreale e Piana degli Albanesi.

Monreale Rosso - Uvaggi: Calabrese o Nero d'Avola e Perricone (minimo 50%) più uve locali. Vino di colore rosso rubino fino a raggiungere il granato nel Riserva. Profumo gradevole, vinoso, fruttato; sapore ricco e armonico. Gradazione alcolica: minimo 12°

Monreale Bianco – Uvaggi: Inzolia e Catarratto (minimo 50%) più altre uve tra cui il Trebbiano. Il vino ha colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo fine ed elegante. Sapore delicato nel Superiore armonico e corposo. Gradazione alcolica: minimo 11°.

Monreale Rosato – Uvaggi: Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese (minimo 70%), più uve rosse locali. Vino di color rosa tenue, profumo fruttato, sapore armonico, fresco, talora vivace. Gradazione alcolica minimo 11°. Va bevuto entro 16/18 mesi.

Esistono le seguenti sottodenominazioni varietali: Monreale Cabernet Sauvignon – Monreale Calabrese o Nero d'Avola – Monreale Merlot – Monreale Perricone – Monreale Pinot nero – Monreale Sangiovese – Monreale Syrah – Monreale Ansonica o Inzolia – Monreale Catarratto – Monreale Chardonnay – Monreale Grillo – Monreale Pinot bianco

seguono i vini delle altre province...



Gaetano Basile, nato a Palermo il 16 novembre 1937, giornalista free lance con collaborazioni con *Il Mattino*, *La Sicilia*, *Oggi Sicilia*, *Eques*, *Tutto Equitazione*, *Cavallo Magazine*; cura delle rubriche fisse sul *Giornale di Sicilia (Viva Palermo)*, su *Kagome di Tokyo (Rivista di cucina italiana)* e *ACCI di Tokyo (Giornale dell'Ass. Cuochi Cucina Italiana)*. Direttore di "Il Pitрэ" (*Quaderni del Museo Etnografico Pitрэ Palermo*) e di "Babbalà" (*Testata giornalistica televisiva regionale*). Ha anche collaborato con testate televisive come *France 3*, *Yleisradio Finnish Broad. Co.*, *France Inter*, *ZDF*, *Nippon TV*, *RAI* e *MEDIASET*.

Fra i riconoscimenti: Targa d'argento UPT (1993), Premio Città di Monreale (1996), Premio Sicilia '97 dell'Ordine dei Giornalisti Siciliani, Premio Telamone di Agrigento (2000), Premio Trinacria d'argento (2001), Accademico Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina (2004)