

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 114 - Maggio 2015 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: -
Proprietà: Baglio di Pianetto
Uvaggio: Non dichiarato
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Marco Bernabei
Prezzo allo scaffale:
€ 40,00-42,00

Baglio di Pianetto Agnus

Esaltare le innate qualità e mettere in bottiglia, con tecnica e saper fare, le indubbie potenzialità del terroir siciliano. Nasce con queste ambizioni il progetto Baglio di Pianetto, fondato nel 1997 dalla famiglia Paolo e Florence Marzotto. Oggi i fondatori sono affiancati nella conduzione della tenuta da figli e nipoti. I vini di questa realtà sono divisi in linee ben precise. L'Angus da noi assaggiato appartiene al vertice della piramide, collocato tra le bottiglie più pregiate della Limited Edition. Uve non dichiarate per un rosso che profuma di mediterraneo, dal colore rubino molto intenso e vivido. Vino di carattere, definito su uno schema aromatico intenso e su una struttura decisa. Maturo ed avvolgente, regala pienezza ad ogni sorso.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Baglio del Cristo di Campobello
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 15.919
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-25,00

Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Igt Lu Patri

Non è la prima volta che proponiamo nei nostri Quaderni i vini del Baglio del Cristo di Campobello, azienda agrigentina di sicuro fascino, collocata in uno spettacolare contesto naturale e paesaggistico. Segnaliamo con piacere, dunque, un percorso che ci pare in crescita costante e che sembra arrivato a livelli di chiarezza stilistica davvero convincenti. Il Nero d'Avola Lu Patri 2011 è vino rilassato e tipico, fine, definito da un corredo aromatico di piccoli frutti di bosco e un lieve tocco boisé. Anche in bocca è scaltro e gustoso, di struttura solida e ben bilanciata. Finale profondo ed equilibrato.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Antonio Rallo, Antonio Santoro e Stefano Valla
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-47,00

Donnafugata Dop Contessa Entellina Mille e una Notte

Davvero non ci stanchiamo di raccontare la bellissima storia di Donnafugata, iniziata nel 1983, splendida azienda siciliana che ha contribuito in maniera decisiva a rilanciare il vino dell'isola ad altissimi livelli. Di proprietà della famiglia Rallo, ha il cuore produttivo a Contessa Entellina, dove coltiva 260 ettari di vigneto, ma vanta splendide appendici a Marsala e Pantelleria, dove sui 68 ettari di vigneto viene prodotto il gioiello Ben Ryè. Qui raccontiamo un altro dei vertici della piramide qualitativa di Donnafugata, il rosso Mille e una Notte. L'annata 2009 di questo blend a base di Nero d'Avola ha colore impenetrabile, naso molto intenso sul tema frutto-rovere, bocca avvolgente e cremosa, di grande coerenza e profondità.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Arianna Occhipinti
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo:
Arianna Occhipinti
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Occhipinti Doc Sicilia Il Frappato

Arianna Occhipinti è diventata, tutto sommato in breve tempo, uno dei personaggi più carismatici e rappresentativi del vino artigianale italiano. Dalle sue vigne e dalla piccola cantina in Contrada Fossa di Lupo, nei pressi di Vittoria, ha saputo emergere con forza. Lo ha fatto con la determinazione e le idee di una donna forte, capace di vini che hanno fatto parlare dall'alto della loro autorevolezza. Il Frappato è una delle bottiglie simbolo del percorso aziendale. Per certi versi ne incarna i caratteri ed è capace di raccontarne la fisionomia. Denso ed elegante, intenso e raffinato, immediatamente comprensibile eppure affatto scontato. Armonioso e "disuguale".

Editoriale

Caleidoscopio enoico

Al centro del Mediterraneo c'è un vero e proprio caleidoscopio enoico. È la Sicilia del vino con la sua incredibile varietà, di stili, di vitigni e di terroir. I vigneti sono coltivati sulle falde dell'Enna ma anche a Pantelleria o a Lipari, sul livello del mare o ad altezze quasi alpine. In crescita il numero delle aziende e dei progetti enologici, accanto a chi ha creduto nel vino siciliano pionieristicamente. Il patrimonio varietale rappresenta già un banco di prova ben sperimentato, tant'è che la produzione di vini da vitigni di antica coltivazione, dopo l'iniziale "sbornia" per gli internazionali, sta progressivamente crescendo e, probabilmente, finirà per prevalere anche se c'è bisogno di ponderare adeguatamente il valore di ogni varietà. A regime anche la Doc Sicilia, nata nel 2011, un brand utile guardando all'orizzonte internazionale e, probabilmente, uno strumento che razionalizzerà una regione enoica non priva ancora di qualche contraddizione. L'appeal del vino siciliano poggia sulla diversità, ma non può fare a meno della qualità se vuole imporre i propri tratti originali e tipici. La lezione pare essere ben compresa dai produttori dell'isola che sono impegnati anche su un altro fronte strategico. Se, infatti, in Sicilia le condizioni meteorologiche sono generalmente favorevoli, dando modo di adottare tecniche di coltivazione sempre più sostenibili, l'impegno in questo senso deve crescere ancora. Ne sono tutti convinti e anche noi.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo allo scaffale: €
25,00-27,00

Planeta Doc Sicilia Nerello Mascalese Eruzione 1614

Non solo una delle cantine simbolo della Sicilia, tra il ristretto lotto che ha inciso maggiormente nel rinascimento del vino dell'Isola, elevandolo a livello nazionale e internazionale. Planeta è, a tutt'oggi, tra le realtà che meglio riescono a interpretare, preconizzare e cavalcare i tempi e le tendenze, dall'alto di un fiuto di rara efficacia e di un'altrettanto lesta capacità di dare gambe alle idee ed ai progetti. Non una ma più cantine, interpreti di altrettanti territori e storie da raccontare. Come amano ripetere in famiglia "quello di Planeta si configura come un viaggio attorno alla Sicilia e ai suoi vini più grandi", da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia, ultimo baluardo dell'azienda sull'Etna. Tutte le proprietà e ogni cantina è capace di un tratto stilistico preciso, che certamente mira all'interpretazione fedele dei terroir ma anche all'esaltazione dell'idea stilistica dell'azienda, nota per il suo tratto pulito e moderno. Anche nelle uve "lavorate" c'è un mix di indagine nel passato del territorio e di sguardo sul mondo. Da una parte Greco, Carricante, Moscato di Noto, Frappato, Nerello Mascalese e Nero d'Avola; dall'altro Chardonnay, Syrah, Merlot, Cabernet... L'azienda è condotta con piglio e personalità dai fondatori: Alessio, Francesca e Santi Planeta con tutta la famiglia, a cominciare da Diego Planeta, riconosciuto protagonista del rinascimento vinicolo siciliano degli ultimi quarant'anni. Un'azienda di questa portata, la voglia di cimentarsi con nuovi progetti e la capacità di dare una propria lettura ad ogni zona esplorata ha portato all'impresie sull'Etna, ultima arrivata ma di certo tra le più affascinanti. Feudo di Mezzo si trova sul versante nord del vulcano, nei pressi del borgo di Passopisciaro. Qui i terreni, ben esposti, si caratterizzano per l'impronta vulcanica originata dalla degradazione della roccia lavica, cenere e sostanza organica, con forti componenti minerali. Tra i vini qui prodotti, il nostro assaggio riguarda il Doc Sicilia Eruzione 1614, Nerello Mascalese in purezza dai toni tipici della varietà, di grande pulizia e precisione. Il naso richiama i piccoli frutti di bosco e la cenere, la bocca è suadente, molto gustosa e facile da bere.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Cambria
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 22,00-24,00

Cottanera Doc Etna Rosso

Cento ettari di cui 65 vitati. Azienda di riferimento nel panorama etneo, dunque, in possesso di un raro patrimonio di vigneti su suoli lavici, a 700 metri sul livello del mare, lungo le pendici settentrionali del vulcano. Siamo a Castiglione di Sicilia. E' qui che si trova anche la cantina. Tutto comincia in tempi non sospetti, negli anni Novanta. All'inizio le varietà piantate sono quelle del panorama internazionale, poi arrivano gli autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. L'Etna Rosso 2011 ha naso borgognone, di sottobosco, cenere e piccoli frutti rossi maturi. Vino che in bocca risulta succoso, fresco, piuttosto scorrevole e saporito.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Wiegner
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Michele Bean, Marco Wiegner
Prezzo: € 23,00-25,00

Wiegner Doc Etna Rosso Treterre

A nord del vulcano, più o meno sui 750 metri d'altezza, con viti che poggiano sui classici suoli lavici della zona. I Wiegner possiedono, dal 2002, 6 ettari a vigneto in tutto in questo splendido scenario naturale, tra le contrade "Rampante" e "Marchesa". L'Etna Rosso Treterre è prodotto esclusivamente da Nerello Mascalese, fermenta con soli lieviti indigeni e affina in legni di varie dimensioni. Ha profumi seducenti e già espressivi, dal cuoio al tabacco, dalle sfumature di sottobosco alla frutta matura, fino a quelle in lieve confettura. Il palato è coerente, terroso, con nette sensazioni di radici e tannino croccante.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo: € 55,00-57,00

Graci Sicilia Igt Quota Mille Contrada Barbabeccchi

L'azienda si trova nel quadrante nord della denominazione, con vigne nella valle dell'Alcantara, in Contrada Arcuria, Feudo di Mezzo e Barbabeccchi. Il Quota 1000 proviene proprio dalle vigne più alte e vecchie (centenarie) di Barbabeccchi, ancora a piede franco. Vino di carattere, molto espressivo, capace di un ventaglio aromatico seducente che spazia da note di cenere e frutta rossa, non senza qualche lieve accenno tostato. Grande il palato, vibrante e di bella materia.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Giuseppe Russo
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo: € 24,00-26,00

Girolamo Russo Doc Etna Rosso Feudo

Non c'è bisogno di ricordarlo, quella di Giuseppe Russo, pianista convertito alla viticoltura per salvare il patrimonio di famiglia, è una delle aziende migliori di tutta la denominazione. Cura amorevole delle vigne, vinificazioni rispettose della materia prima e rara sensibilità. Paiono essere queste le variabili che contribuiscono ai successi dell'azienda. Il Feudo (dal nome dell'omonima contrada di Randazzo) ha profumi complessi e sfaccettati, bocca di materia, sapore ed eleganza.



La prima chiusura al mondo
senza impronta di carbonio



**AMORIM
WE CORK
BETTER**
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2001

Proprietà: Famiglia Tasca

Uvaggio: Nero d'Avola

Quotazione: € -

Tasca d'Almerita Doc Contea di Sclafani Rosso del Conte

La capacità di invecchiamento del Nero d'Avola non è probabilmente una delle qualità più testate per questa tipologia, ma se dovessimo prendere a campione il Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, diremmo che i risultati sono decisamente lusinghieri, in questo assaggio di una bottiglia ormai ultradecennale. L'azienda, è vero, ha bisogno di poche presentazioni, essendo una delle colonne portanti di quel made in Sicily in bottiglia che tanta fortuna ha riscosso e riscuote. È dallo splendido feudo Regaleali, circa 500 ettari situati tra le province di Palermo e Caltanissetta, che provengono le uve di questo vino. Splendido nel suo vestito rosso rubino, svela profumi che da timidi si fanno via via più nitidi e affascinanti fino a stupire le narici con sensazioni di prugna matura e cioccolato ben amalgamate a toni speziati e pietra focaia di bella eleganza. E non finisce qui perché in bocca il vino è ancora meglio: elegante e fresco, alterna note di carruba a quelle di buccia d'arancia che accompagnano il sorso verso un lungo finale teso e profondo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Principi di Butera, Doc Sicilia Insolia Serò 2012

Serò è ottenuto da uve Insolia coltivate in un vigneto di 16 anni di 2 ettari. Vinificato per metà in legno e per metà in acciaio, resta ad affinarsi sui lieviti, in botti ovali da 25 ettolitri austriache, per sette mesi. Nitido al naso, dove emergono fiori gialli, pesca, melone bianco, agrumi, ampio e persistente in bocca, fresco di acidità accentuata da una vena sapida in cui tornano agrumi, pompelmo rosa. Finale fresco e di buona lunghezza con la tipica e piacevole nota amarognola dell'Insolia che rimanda alla mandorla.

Massimo Lanza
Giornalista



Vendemmia: 2012

Proprietà: Feudo Maccari

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: enologi interni e consulenti, coordinati da Antonio Moretti Cuseri

Prezzo allo scaffale: € 21,00-23,00

Feudo Maccari Doc Sicilia Saia

L'imprenditore Antonio Moretti fa sul serio col vino. E' vero che viene dal mondo della moda e che ha cominciato da relativamente poco ma le sue imprese agricole fanno parlare e sembrano aver trovato una precisa collocazione nello scacchiere enologico nazionale. Oltre alla Tenuta Sette Ponti, nell'aretino, da cui tutto parte, c'è anche l'impresa siciliana Feudo Maccari. Saia è uno dei vini di razza che qui si producono, un'interpretazione moderna di una varietà antica come il Nero d'Avola. Profumi di frutta matura, cuoio, tabacco. Ha note boisé che avvolgono una materia di buona stoffa. Tannino un po' ingabbiato dal legno ma sorso di buona ampiezza.

Vendemmia: 2014

Proprietà: Cantine Settesoli

Uvaggio: Sauvignon blanc

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: Domenico De Gregorio

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Mandarossa Doc Sicilia Bianco Urra di Mare

Mandarossa è il brand più importante, capace di alloggiare i vini più prestigiosi di un ampio portafoglio aziendale che comprende anche i marchi Settesoli e Inycon, presenti soprattutto sulla grande distribuzione organizzata italiana ed estera. L'Urra di Mare, da uve Sauvignon blanc in purezza, ha colore paglierino, profumi aromatici con bei richiami di agrumi e frutta matura, non senza folate erbacee e officinali che rinfrescano il quadro e lo rendono vario e dinamico. In bocca è caldo, morbido, coerente nella continuità aromatica, di buona freschezza finale. Ideale come aperitivo, abbinato ad antipasti o su piatti di pesce, anche ben elaborati.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Tenuta Rapitalà, Gruppo Italiano Vini

Uvaggio: Pinto Nero, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Silvio Centonze

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Tenuta Rapitalà Doc Sicilia Nuhar

Grande e bellissima la tenuta che si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo. I terreni si posizionano tra i 300 e i 600 metri, mentre i suoli raccontano storie di argille e sabbie. Molti i vini prodotti dall'azienda, grande la capacità di alternare e mixare (in certi casi) varietà locali con grandi cultivar internazionali. Tra queste ultimi, ecco il Nuhar, blend del super autoctono Nero d'Avola con il fascino Pinot Nero. Ne esce un rosso dalla spiccata aromaticità, abbastanza definito, con note di fragola, rosa, e ribes nero. Morbido in ingresso, ha sorso abbastanza teso, gustoso, con un caratteristico centro bocca dai richiami di mora.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Diego e Alberto Cusumano

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo: Mario Ronco

Prezzo allo scaffale: € 26,00-28,00

Cusumano Sicilia Igp Moscato dello Zucco

Un universo variopinto. Tanti territori, vigne, uve che sembrano tasselli in grado di formare un grande mosaico. Una rappresentazione caleidoscopica di paesaggi e vini siciliani. Questo è Cusumano, un brand che ha davvero bisogno di poche presentazioni e un portafoglio di vini impareggiabile. Tra questi, merita la sottolineatura il Moscato dello Zucco, vino dolce di fama e successo. Moscato bianco in purezza, conosce un deciso appassimento in cantina e, dopo la vinificazione, una parte di affinamento in carati di rovere. Vino solare, aromaticamente esplosivo, complesso, avvolgente e appagante, di interminabile fine bocca.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Villa Maria Estate
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: \$
35,00-40,00

Villa Maria

Cabernet Sauvignon Merlot Reserve Hawkes Bay New Zealand

La storia di questa realtà produttiva neozelandese comincia nel 1961, ad Auckland intorno ad un ettaro di vigneto. La prima vendemmia arriva l'anno successivo con le prime bottiglie a marchio Villa Maria. Nel corso degli anni 60' Villa Maria resta un'impresa familiare e dagli inizi degli anni 70' comincia a svilupparsi. Oggi l'azienda impiega più di 250 personale permanente ed esporta vino in oltre 50 paesi in tutto il mondo. Nel 2001 ha deciso di tappare tutte le proprie bottiglie con tappi a vite e dal 2009 l'azienda è certificata Iso 14001 (sistema di gestione ambientale). Sono soltanto 5.000 le bottiglie di Cabernet Sauvignon Merlot 2010, un vino dove l'impatto dei legni di affinamento, per lo più effettuato in legno nuovo per 18 mesi, certo non manca. I profumi sono ricchi, puliti e molto speziati. In bocca, il vino è morbido, ampio e quasi grasso. Il sorso mantiene buon ritmo anche se nel finale il legno non manca di tornare protagonista con una chiusura un po' arcigna.

Cosa vende

L'Enoteca on-line "Vino di Sicilia" (www.vinodisicilia.com; Tindari - Patti (Messina); tel. 3384396742;) fa parte del gruppo Sicilstore e si occupa esclusivamente della vendita di vini siciliani. Presente sul web dal 2001 rappresenta un punto di riferimento per gli amanti del vino siciliano:

Principe di Corleone, Narkè 2013 - € 6,90

Nero d'Avola di bella pulizia e godibile bevibilità

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso 2013 - € 17,40

Fine, tendenzialmente fresco e saporito, è un Nerello paradigmatico

Planeta, La Segreta Bianco 2014 - € 7,60

Uvaggio variegato a base di Grecanico, Chardonnay, Viognier e Fiano

Sallier de la Tour, Syrah 2012 - € 7,06

Spezie orientali e leggere note di pepe per questo rosso di bel ritmo

Cos, Frappato di Vittoria 2014 - € 14,02

Il Frappato si dimostra una varietà di grande piacevolezza

Benanti, Etna Bianco di Caselle 2013 - € 13,30

Carricante intenso e di grande sapidità

Tenuta Gorgi Tondi, Palmares Brut - € 10,79

Grillo in purezza per queste bollicine fresche e ritmate

Occhipinti, Siccagno Nero d'Avola 2010 - € 20,57

Nero d'Avola di grande sapore e piacevolezza

Baglio del Cristo, C'D'C' Rosso 2013 - € 8,27

Interessante blend a base di Chardonnay, Grillo, Insoia e Catarratto

Principe di Corleone, Cabernet Sauvignon 2013 - € 13,90

Uno dei vitigni nobili per eccellenza, impreziosito dal clima mediterraneo

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca "Vino di Sicilia":

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2012 (It.0,75) - € 47,60

Forse il miglior passito non solo siciliano

Gulfi, Nerobufoleffj 2006 - € 29,68

Interpretazione del Nero d'Avola affascinante e non priva di originalità

Tasca d'Almerita, Almerita Brut - € 29,13

Blanc de Blancs alla siciliana, gustoso e ricco

Palari, Faro Palari 2008 - € 43,96

Uno dei protagonisti del "rinascimento" enologico della Sicilia

Planeta, Chardonnay 2011 - € 22,70

Ormai un classico enico della Sicilia

Tenuta di Fessina, Etna Rosso Il Musmeci 2008 - € 36,81

Rosso di bella eleganza e finezza

Cottanera, L'Ardenza 2008 - € 19,96

Originale rosso da uve Mondeuse

Murgo, Spumante Metodo Classico Brut Rosé - € 20,17

Il Nerello dimostra la sua versatilità e conserva eleganza e finezza anche in versione spumante

Marco de Bartoli, Passito di Pantelleria Bukkuram 2006 (It.0,50) - € 64,43

Davvero un classico straordinario dell'enologia mediterranea

Cos, Contrada 2007 - € 43,86

Nero d'Avola generoso e di bella complessità

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze...a partire dal vino
10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



Il vigneto sempre più habitat dei "nemici naturali"

In natura ogni specie vegetale ha degli antagonisti (predatori, parassiti, patogeni o competitori) che contribuiscono ad impedirne la proliferazione incontrollata. La lotta biologica consiste proprio nell'uso di questi "nemici naturali" per contenere le popolazioni di fitofagi entro limiti accettabili e, di riflesso, nell'incremento del numero di specie all'interno dell'agroecosistema, che diviene più complesso e quindi più stabile. In crescita, quasi lo "palpiamo" fisicamente, l'attenzione all'ambiente e alla produzione il più possibile naturale. Un fenomeno che sta interessando massicciamente anche la viticoltura, dove gli esempi sono in aumento. Ultimo, in ordine di tempo, quello che arriva dall'isola Capraia nell'arcipelago toscano, dove l'azienda "La Piana" ha dichiarato una guerra "verde" alla cocciniglia cotonosa, un parassita delle piante, vite compresa. Sono stati così rilasciati circa seimila esemplari di un piccolo insetto, l'imenottero Anagrus, che a sua volta depone le uova sulla cocciniglia, contenendone l'espansione. Il rilascio è avvenuto sulla base delle condizioni meteo ma anche del ciclo riproduttivo sia della cocciniglia, sia dell'Anagrus, che viene appositamente allevato per operazioni di disinfestazione totalmente ecologiche. L'imenottero rilasciato contro la cocciniglia è già esistente anche a Capraia e il rilascio di alcune migliaia di esemplari è servito a potenziare la sua presenza e quindi a meglio contenere l'espansione della cocciniglia.

Non solo più il ristorante *Duomo*, nel cuore della meravigliosa Ragusa Ibla (via Capitano Bocchieri, 31; tel. 0932651265; www.ristoranteduomo.it), i luoghi per entrare in contatto con il mondo e le idee di Ciccio Sultano si stanno moltiplicando. Ovvio, comunque, che lo storico ristorante resti il centro propulsore di questo celebre chef, capace come pochi di raccontare i sapori della sua terra, di quel lembo così fascinoso di Sicilia, in maniera moderna, certamente molto personale. Ciccio Sultano è uno dei grandi interpreti della cucina dell'Isola e di tutta la gastronomia mediterranea, capace come pochi altri di elevare quei sapori e quei profumi a livelli siderali. Tra gli antipasti si può "pescare" il polipetto verace, croccante di seppia, patata fondente, salsa verde all'arancia e capperi Iblei canditi. Tra i primi spazio allo spaghettono con astice blu e scampi mediterranei con pacchero e melanzane, piuttosto che all'intrigante versione (originale) della classica pasta con le sarde. Secondi tra terra e mare con la ricciola con fiori di capperi Iblei e olive nere "Fiore", piuttosto che il maialino nero dei Nebrodi allevato allo stato brado, con il suo sugo, cioccolato, cavolfiore al BBQ. Si chiude con il cannolo di ricotta vaccina.

La top five de "Il Duomo"

Salon, Champagne Brut 1996 - € 550,00

Arianna Occhipinti, SP 68 2012 - € 48,00

Marc De Grazia, Etna Rosso Feudo di Mezzo 2008 - € 90,00

Tasca d'Almerita, Rosso del Conte 1987 - € 280,00

De Bartoli, Marsala Riserva 1986 - € 150,00

Non solo vino

AromaSicilia Pistacchio di Bronte Dop



In confezioni da mezzo chilo, i Pistacchi di Bronte di AromaSicilia (via Garibaldi 48, Bronte (Ct); tel. 3803224663) sono facili da ordinare, anche grazie allo shop online, e gustosi da mangiare. L'azienda che li produce, di proprietà di Alfio Paparo si trova nella cittadina che deve la sua fama a questa splendida drupa. Cresce su terreni lavici, ha una delicata aromaticità (con tratti resinosi evidenti) ed è piuttosto piccolo. Protetto dal marchio Dop, è anche Presidio Slow Food e lo troviamo protagonista non solo in "solitudine" ma in moltissimi piatti prelibati.

I tre vini del cuore di...

Joe Bastianich

Joseph Bastianich, detto Joe, è un imprenditore della ristorazione che, nel recente passato, ha conquistato anche il successo televisivo grazie al programma "MasterChef" che conduce nella versione italiana (insieme a Bruno Barbieri e Carlo Cracco) e di cui è stato giudice anche in quella americana (con Gordon Ramsay e Graham Elliot). Figlio di Felice e della cuoca Lidia Bastianich, patron del ristorante "Felidia" nell'East Side di Manhattan, Joe si è perfettamente inserito nell'attività familiare. Apre con successo il ristorante "Becco" a Manhattan, poi il "Babbo" e il "Del Posto", più recentemente, collabora al progetto Eataly di New York. A Los Angeles Bastianich apre Osteria Mozza e Pizzeria Mozza, ed a Las Vegas B&B Ristorante. Bastianich ha fondato anche tre aziende vinicole: la Bastianich a Buttrio e a Cividale del Friuli, La Mozza a Magliano in Toscana, e la TriTono a Mendoza, in Argentina. Recentemente ha acquisito il marchio Brandini a La Morra, in Piemonte.

Champagne Dom Pérignon

Barolo Borgogno

Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno

