



In alto i CALICI

**QUINDICI BUONE RAGIONI
PER BRINDARE ALL'AUTUNNO.
ECCO LE NUOVE CANTINE SICILIANE
DA TENERE D'OCCHIO**

di Nino Aiello e Pasquale Buffa

Il cliché giornalistico di settore prevede che in questo periodo dell'anno vengano consigliati esclusivamente dei vini rossi, con malinconici titoli tipo "i colori dell'autunno" e via discorrendo. Il che – intendiamoci – va benissimo e l'abbiamo fatto anche noi. Questa volta, però, reduci dalle annuali degustazioni dei vini siciliani e calabresi (una maratona di quasi 1.400 etichette!) per il Gambero Rosso, abbiamo pensato di andare contro questa inossidabile consuetudine, forti di almeno un paio di motivi: uno ci è venuto in mente ricordando il caro amico Luigi Veronelli, inarrivato e inarrivabile uomo di cultura, immenso gastronomo, insuperabile conoscitore di vini e anarchico dichiarato, che si divertiva in simili circostanze a dire, beffardo e sornione, "la migliore regola è andare contro la stessa regola", poi, avendo constatato una notevole tendenza degli appassionati a bere nuovamente vini bianchi tutto l'anno, con non poche incursioni nel mondo colorato dei rosè, finalmente oggetto di maggiore attenzione da parte delle case vinicole italiane, che si sono determinate ad alzarne il livello qualitativo, sino a poco tempo addietro, invero, fra il modesto e il sufficiente. Abbiamo pure pensato di non proporre - per una volta - i vini dei brand siciliani più conosciuti e di maggiori dimensioni, dedicando la nostra carrellata a cantine di qualità dai numeri più contenuti - alcune già note e apprezzate - altre sul mercato da poco e altre ancora dal taglio familiare-artigianale, le cosiddette boutique winery. Nella speranza di fare cosa gradita ai lettori della nostra rivista, che invitiamo a così a condividere con noi dei momenti di allegria e piacevolezza. ■

SYRAH 2013

IGT Terre Siciliane

Cossentino

Via Principe Umberto, 241
90047 Partinico (PA)
Tel. 0918782569
www.cossentino.it

Prezzo in enoteca:
circa 8 Euro

I vigneti di quest'azienda pionieristica del biologico in Sicilia si trovano sulle colline che si affacciano davanti al Golfo di Castellammare, nel territorio della DOC Alcamo. Dall'ampia gamma produttiva, che include vini a base di vitigni autoctoni e internazionali, segnaliamo questo Syrah in purezza che fonde ai profumi varietali di frutti rossi e spezie una piacevole sfumatura mediterranea di capperi e distinte note iodate; in bocca rivela un frutto morbido e ben maturo, ancora fresco e pulsante.



JARDINU 2013

Zibibbo
IGT Terre Siciliane

Tenuta Coste Ghirlanda

Loc. Piana di Ghirlanda
91017 Pantelleria (TP)
Tel. 3388244649
www.costeghirlanda.it

Prezzo in enoteca:
circa 25 Euro

Coste Ghirlanda è una bellissima e giovane azienda di Pantelleria che coniuga accoglienza e gastronomia di alto livello a un'agricoltura rispettosa dei valori del territorio. Dalla cantina, ancora in fase di ampliamento, abbiamo selezionato lo zibibbo secco Jardinu che, come suggerisce il nome, è un vero e proprio "giardino" di profumi nel quale si fondono la menta, la pesca, la ginestra, la salvia e quella nota minerale speziata tipica dei terreni vulcanici; la bocca è ampia, pulita e lunga nel finale.



ELORO

Nero d'Avola
Fontanelle 2010 - DOC

Curto

SS 115 Ispica - Rosolini,
km 358
97014 Ispica (RG)
Tel. 0932950161
www.curto.it

Prezzo in enoteca:
circa 18 Euro

L'azienda ha origini risalenti al 17° secolo: da allora i Curto coltivano la terra in Val di Noto, un territorio che ha fatto da culla al Nero d'Avola, che su questi terreni di bianco calcare vicini al mare acquista un carattere inconfondibile. L'Eloro Fontanelle è un modello di riferimento di vertice per i Nero d'Avola della zona di Pachino: ha un bouquet intenso e complesso con note marine, carrube, capperi e confettura di prugna; in bocca è consistente e rotondo, rimanendo elegantemente beverino.



FARO 2013

DOC

Bonavita

Loc. Faro Superiore,
C.da Corso
98158 Messina
Tel. 090389271
www.bonavitafaro.it

Prezzo in enoteca:
circa 23 Euro

Faro Superiore, fra Tirreno e Ionio, è il territorio di un rosso dal fascino straordinario, fatto con un blend di vitigni autoctoni tra i quali spiccano il Nerello Mascalese, il Cappuccio e il Nocera. L'azienda Bonavita è gestita dalla famiglia Scarfone, vignaioli di stampo antico che propugnano un approccio naturale alla coltivazione della vite e alla vinificazione: il loro Faro ha un naso intenso e complesso di rustica eleganza, in bocca è pieno, austero nei tannini e molto persistente.



GROTTA DELL'ORO 2014

Zibibbo IGT
Terre Siciliane

Hibiscus

Contrada Tramontana
90010 Ustica (PA)
Tel. 0918449543 -
0918449179
agriturismohibiscus.com

Prezzo in enoteca:
circa 9 Euro

Un vino "inaspettato" da Ustica, che finora deve la sua fama principalmente alle celebri lenticchie. A farlo Margherita Longo, che gestisce un bellissimo agriturismo biologico, presso il quale si coltivano i preziosi legumi si produce una piccola gamma di vini, tra i quali spiccano il pasito Zhabib e questo Hibiscus, uno zibibbo secco con un fine naso aromatico di lavanda, zagara e rosa impregnato da un'elegante sfumatura minerale, che ritorna in una bocca dal frutto fresco, consistente e sapido.



Riscopriamo la Natura!



Via Galileo Galilei
(angolo via P. pe di Paternò)

Tel. 091 685 27 22
www.galileogarden.it


Galileo
Garden

Da Angelo la cucina mira al sodo

Iniziata l'attività con la denominazione di "Storica Locanda Iblea", questo curato e raccolto locale dal bel dehors estivo è troppo legato alla poliedrica personalità di Angelo Di Stefano, tanto da averne assunto il nome. **Angelo, per chi non lo sapesse, ha passato quasi tre lustri della sua vita professionale dentro il Duomo di Ciccio Sultano - di cui è stato socio - quale maitre di sala e sommelier di alto livello, visto che conosce i vini di tutto il mondo come pochi in Italia. Da qualche tempo si è ripresa la sua libertà e naviga in mare aperto, dividendosi fra questo locale e il wine-bar di fronte, in una logica vincente di vini, materie prime di alta qualità del territorio e accoglienza affabile e colta**, fatta anche di storie, aneddoti e chiacchiere vinoso-gastronomiche coinvolgenti. Che assumono un altro sapore tenendo conto del fatto che ci troviamo nel cuore di Ibla, immersi nel tardo-barocco e nella sua magica atmosfera. Ma per tornare al nostro "Angelo", da sottolineare che la cucina mira al sodo, privilegiando l'esaltazione dei vari ingredienti. Ci si diverte con il polpo di scoglio arrosto e ceci modicani, il carpaccio di manzo locale, lattughino e Pecorino Dop, le fettuccine al gambero rosso e "tinniruma", le tagliatelle al ragù ibleo e crema di ricotta. Come secondi, di gran gusto l'agnello locale, il "vero" pollo ruspante, il maialino nero, il tonno rosso, il pesce spada, preparati in vari modi. Si chiude in bellezza con biancomangiare alla mandorla, cannolo di ricotta, torta di mandorle, salsa alla vaniglia e composta di fragole. Vasta offerta di vini, molti assai "sfiziosi", tutti a bicchiere: ma lasciatevi consigliare da Angelo, ne vale la pena e farete delle belle scoperte!

RISTORANTE "ANGELO" Corso XXV Aprile, 62 - Ragusa Ibla

Tel. 333 6481782 Chiuso: mai Orario: sempre Ferie: variabili
Prezzo: 30 euro (tre piatti); 40 euro (quattro piatti), vini esclusi
Carte di credito: tutte Provato l'8 giugno 2015

Buatta, voglia di tradizione

Una bella novità nel sonnacchioso panorama gastronomico cittadino, situata in pieno centro storico, dove un tempo esisteva la valigeria Quattrocchi, i cui locali sono stati recuperati con ammirevole buon gusto. Tre "i cavalieri che fecero l'impresa", Franco Virga e Stefania Milano (titolari del ristorante "cult" Gagini) e Davide Bicochchi, giurista bolognese innamorato di Palermo e della sua cucina. Fabio Cardillo (una sicurezza per esperienza e bravura: ha avuto in passato pure la stella Michelin) guida da par suo la cucina a vista, secondo **una linea che è tutta nel nome stesso della trattoria, badando a riproporre, in modo filologicamente impeccabile, i piatti più interessanti della tradizione palermitana e sicula in generale. Quindi, per scelta, niente orpelli e inutili bellurie, materia prima eccellente, cucina di sostanza, sapori al primo posto**. Proviamo a darne un'idea: cacio-cavallo all'argentiera, insalata di polpo, cozze fritte, polpette di sarde al sugo, frittata con patate, anelletti al forno, pasta con sarde e finocchietto, spaghetti al nero con seppie, minestra di pasta spezzata con tenerumi. Grande varietà pure fra i secondi piatti, fra i quali segnaliamo l'arrosto panato alla palermitana, le succulente polpette di carne al sugo, il baccalà fritto, il totano ripieno, la frittura di pesce del giorno e via discorrendo, in relazione agli arrivi quotidiani dal mercato. Finale classico con cannoli e cassata, carta dei vini con due buoni sfusi della casa e una selezione di vini di carattere - fra 10-15 euro - adatta pure a soddisfare i più occhiuti appassionati del nettare di Bacco. Non mancano delle interessanti birre artigianali, servizio sorridente, puntuale e che sa il fatto suo. Prenotate sempre: è un posto molto gettonato!

TRATTORIA "BUATTA, CUCINA POPOLANA" Corso Vittorio Emanuele, 176 - Palermo

Tel. 091 322378 Chiuso: mai Orario: sempre Ferie: mai
Prezzo: 20 euro (tre piatti); 28 euro (quattro piatti), vini esclusi
Carte di credito: tutte Provato il 16 luglio 2015



VOTO
14/20



VOTO
14/20

Sosta Tre Santi Nero d'Avola '09

Una bella realtà familiare risalente al 1898, che vede oggi al timone la quinta generazione, diventata nel tempo, con impegno e lungimiranza, una casa vinicola moderna e affermata capace di coniugare alta qualità e numeri importanti. La conduzione delle tenute avviene secondo i dettami dell'agricoltura biologica certificata e - cosa assai particolare - l'azienda produce pure, probabilmente unica in Sicilia, due vini certificati Bio Vegan. I terreni di riferimento si trovano sull'Etna, a Monte Goma, caratterizzato da antiche vigne disposte su terrazzamenti sorretti da muri in pietra lavica, e nel ragusano, in contrada Bonincontro, dove è possibile ammirare l'antico baglio contadino e il tipico palmento. Il fulcro della maison è comunque a Trecastagni, a circa 700 metri di altitudine, sede della grande cantina di oltre 3000 metri quadri, della suggestiva barriera sotterranea e dell'elegante struttura di accoglienza. Prodotto in poche migliaia di bottiglie, Sosta Tre Santi Nero d'Avola '09 appartiene alla fascia alta della gamma aziendale ed è un vino da utilizzare per le occasioni più importanti. Frutto delle migliori selezioni, viene affinato in barrique per 12 mesi e sosta a lungo in bottiglia prima di andare sul mercato. Cupo e profondo, con l'unghia violacea, ha un quadro aromatico molto articolato, dove risaltano note di erbe della macchia mediterranea, spezie nere, ciliegia, prugna, cioccolato. In bocca è elegante e avvolgente, carezzevole, ha tannini morbidi e setosi, è polpato e parecchio persistente. Un vino di pregio da abbinare a un saporito capretto al forno. In enoteca sui 25 euro.

91/100



NICOSIA

Via Luigi Capuana, 65 - 95039 - Trecastagni (CT)
tel. 0957806767 fax 0957808837 - info@cantinenicosia.it - www.cantinenicosia.it

Zibibbo Grotta dell'Oro '14

Isola di singolare bellezza, Ustica offre mare pulito, bellissimi panorami e pesce fresco di ragguardevole qualità. Famosa anche per la rinomata lenticchia di Ustica, Presidio Slow Food, regala oli pregiati e prodotti dell'orto molto graditi ai tanti ospiti, che ne apprezzano le speciali qualità organolettiche derivanti dai suoli vulcanici e dai venti impregnati di salsedine che l'accarezzano di notte e di giorno. Non secondaria, per il wine lover, la produzione vinicola, sino a poco tempo fa limitata a piccole quantità di standard artigianale e di stampo familiare. Margherita Longo, alla guida di questo piacevolissimo agriturismo-azienda, si è dedicata alla produzione vitivinicola con instancabile dedizione, e con l'aiuto di un bravo enologo ha ormai raggiunto quel livello che potrebbe far dire: "E' nata una stella". I suoi 4 vini, da circa tre ettari di vigneto di proprietà, sono molto interessanti e ben fatti ed esprimono in modo esemplare il territorio usticese. Grotta dell'Oro '14, zibibbo secco in purezza, prodotto in sole 1.500 bottiglie, è una vera e propria "chicca enologica" che vale la pena conoscere. Dal colore verdolino intenso, si apre all'esame olfattivo con nuance delicate di lavanda, petali di rosa, mandorla fresca e agrumi. In bocca c'è un ritorno perfetto di queste belle note, il vino è sapido, fresco, "marino", scattante, con un filo di appagante mineralità. Un bel prodotto, impeccabile compagno di una bella frittura di paranza o di un ricco cous cous di pesce. Direttamente dalla brava vigneronne - che lo spedisce volentieri - per l'invitante importo di 8 euro.

82/100

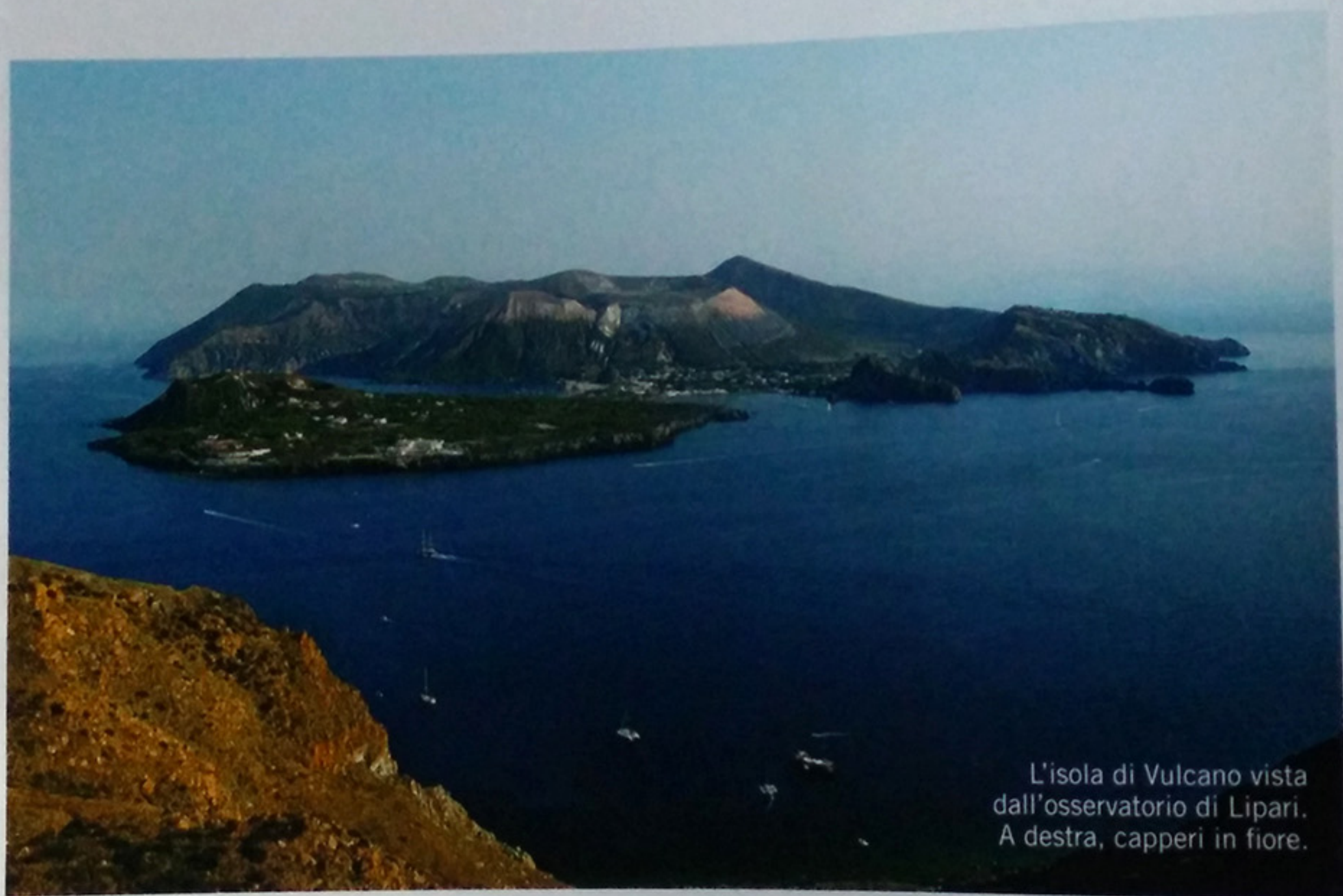


HIBISCUS

Contrada Tramontana - 90010 - Isola di Ustica (PA)
tel. 0918449543 - 3395212822
info@agriturismohibiscus.com - www.agriturismohibiscus.com

RITORNO ALLA TERRA

Le piccole isole siciliane hanno vissuto l'abbandono di un ricco tessuto agricolo. Ma adesso, con capperi, lenticchie, uva, ripartono le produzioni tradizionali



L'isola di Vulcano vista dall'osservatorio di Lipari. A destra, capperi in fiore.

“Nessun uomo è un'isola, intero in se stesso. Ogni uomo è un pezzo del continente, una parte della terra”. I versi di John Donne evocano anche la condizione di chi abita su un'isola: la consapevolezza di stare su una zolla di terra circondata dal mare, e la persistenza dello sguardo verso l'orizzonte del continente cui ci si sente legati. Le piccole isole siciliane negli ultimi decenni hanno sperimentato un destino comune: l'abbandono di un ricco tessuto agricolo orientato in buona parte alla sussistenza, l'emigrazione, il turismo fonte di benessere ma anche di impoverimento culturale, il ritorno all'agricoltura per recuperare le produzioni tradizionali. Pantelleria, Ustica e Salina. Tre luoghi simbolo che hanno legato il proprio nome a prodotti agricoli importanti.



sono perse le conoscenze empiriche di adattamento al clima, io sono fra gli ultimi a ricordare alcune tecniche di potatura, frutto di centinaia di anni di osservazione dei venti, dei microclimi. A Pantelleria non abbiamo vissuto lo scempio del turismo di massa perché chi viene qui ama la natura selvaggia: i dammusi sono incastonati nel paesaggio ma sono diventati residenze di lusso. Resta il fatto che l'agricoltura non è remunerativa per il contadino. Ci sono importanti aziende vitivinicole siciliane che acquistano l'uva e la trasformano. Questo però non dà un reddito soddisfacente a chi coltiva».

USTICA (MARGHERITA LONGO - AZIENDA HIBISCUS)

Ustica ha appezzamenti frammentati coltivati intensivamente, in cui il ruolo della manodopera è importante, perché è difficile l'uso di mezzi meccanici. Anche qui emigrazione e turismo hanno provocato declino e abbandono di terreni. Storicamente i legumi (fave, cicerchie e lenticchie) erano rinomati ma solo tra chi frequentava Ustica.

Nel 2000 è nato il Presidio Slow Food della lenticchia che ha messo in evidenza il valore aggiunto del prodotto. Si tratta di una varietà locale, piccola, tenera e saporita che è stata valorizzata. Uno degli effetti evidenti è che molti giovani sono rimasti e questo ha migliorato il paesaggio rurale.

La famiglia di Margherita Longo è contadina, anche se negli anni '60 il padre lavorava alla Fiat. Alla fine degli anni '70 ha deciso di tornare. Ha creato la cantina, introducendo qualche macchinario dove c'erano solo asini e zappe. Margherita è nata e cresciuta a Ustica, ha studiato agraria a Palermo, poi un dottorato e un lavoro a Roma al Ministero dell'agricoltura. «Ma non mi piaceva vivere in una grande città e ho deciso con il mio compagno di tornare. Ho riammodernato l'azienda, produciamo lenticchie e non abbiamo problemi a vendere. Stiamo piantando nuovi vigneti, abbiamo un agriturismo e sto quindi seguendo il solco tracciato dai miei genitori. Il turismo aiuta ma ha anche un risvolto negativo perché viene voglia di guadagnare senza la fatica che richiede l'agricoltura. Adesso anche da parte dei turisti però c'è maggiore sensibilità ai temi dell'eno-gastronomia. Negli ultimi anni le aziende più strutturate hanno avuto accesso a contributi europei, quindi abbiamo potuto acquistare delle macchine, anche se la manodopera è sempre fondamentale. Tutta la produzione è certificata biologica. C'è sempre maggiore attenzione ai prodotti e oggi anche i ristoranti si riforniscono localmente. Certo, qualsiasi fornitura è vincolata ai trasporti difficili, tutto è più complicato e faticoso, ma l'agricoltura sta migliorando».

Paola Nano



Grazie al Presidio Slow Food della lenticchia a Ustica molti giovani sono tornati alla terra

organic products and try to work directly with the consumer. I would describe my connection to the island as atavistic. When you are born here, terrace cultivation becomes a way of life. I have an assortment of agricultural products: olives, capers and Zibibbo vines, an ancient and versatile variety. Unfortunately, farming culture has disappeared. Young people do not know how to deal with the rigours of the island's climate. I am among the last to remember pruning techniques, the result of hundreds of years of observing wind and microclimates. The fact remains that agriculture is not profitable for farmers. There are important Sicilian wineries that buy grapes and make them into wine. Yet it does not produce a satisfactory income for farmers."

Ustica (Margherita Longo - Hibiscus Farm) Ustica has intensively cultivated fragmented plots of lands, in which the role of manual labour is key, because it is difficult to use machinery. Here emigration and tourism have also caused decline and the

abandonment of the land. Historically, its legumes (fava beans, grass peas and lentils) were famous, but only among those who frequented Ustica. In 2000 the Slow Food Protection of Lentils was born, highlighting the great value of the product: a small, tender and tasty local variety. One of the apparent effects is that many young people have stayed and this has improved the rural landscape.

Margherita Longo's family are farmers, even though her

father worked at Fiat in the 60s. At the end of the 70s, he decided to come back. He built a winery, introducing some machinery where donkeys and hoes were still being used. Margherita was born and raised in Ustica. She studied agriculture in Palermo, then got a doctorate and worked in Rome at the Ministry of Agriculture. "But I didn't like living in a big city and I decided to return with my partner. I modernised the company. We produce lentils and have no problems selling them. In recent years the most well organised companies have been granted European subsidies, so we have been able to buy machinery, even though manual labour is fundamental. All the production is certified organic. There is an ever-increasing attention to the products and nowadays restaurants are also buying locally. Of course, any product supply will experience delivery problems, but agriculture is improving."