

# Vino, ecco gli 11 campioni siciliani

## La Guida dell'Espresso 2009 premia l'Etna e il Cerasuolo

ISABELLA NAPOLI

DAL cerasuolo di Vittoria all'Etna doc, dal nero d'avola prodotto a Pachino al passito di Pantelleria. La mappa dei vini dell'eccellenza premia il quadrante sud-orientale dell'Isola dove si concentra il «vino di matrice territoriale» e assegna il primato ai undici best wines, su oltre duecento etichette. Ad attribuire il palmares è l'ottava edizione de La guida Espresso I Vini d'Italia 2009, da oggi in edicola, con una selezione di circa novanta

**Rivincita della zona sudorientale. Novanta i produttori selezionati**

aziende. La filosofia dei curatori Ernesto Gentili e Fabio Rizzari è quella di premiare quei produttori che valorizzano i vitigni legati al territorio, le coltivazioni e i metodi più antichi. È il caso del fuoriclasse Pithos 2007 dell'azienda Cos di Vittoria, un Cerasuolo che prima di deliziare i palati riposa sotto terra in anfore di terracotta da 400 litri, la più grande «anforaia» del mondo con oltre cento recipienti.

«Da quando due anni fa è nata la doc di Vittoria — spiega Giambattista Cila, uno dei titolari della Cos — i produttori sono aumentati a 43 aziende: vendiamo questo vino in tutto il mondo, soprattutto negli Stati

In edicola



### LA PUBBLICAZIONE

La Guida ai Vini dell'Espresso 2009 in edicola da oggi è stata curata da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari. La filosofia è premiare i produttori che valorizzano i vitigni legati al territorio, le coltivazioni e i metodi più antichi



### LE SELEZIONI

Novanta i produttori siciliani selezionati nel volume. La Guida nel complesso propone l'assaggio di 20 mila vini, dei quali 10 mila valutati, 2.300 aziende recensite, 1.900 vini segnalati per qualità/prezzo



Una degustazione di vino

Uniti». Sulle pendici dell'Etna a Trecastagni, Ciro Biondi produce dal 1999 l'Outis 2005, un rosso che supera con le sue cinque bottiglie i più noti elisir di casa Benanti, l'Etna Rosso di Verzella 2005 e il Serra della Contessa mentre l'Etna Bianco Superiore prodotto dall'azienda catanese è segnalato come «bianco siciliano dell'anno». A decretare il successo del vino Etna, con i voti più alti dai 18 punti al 18 e mezzo su 20 anche una new entry, il Rosso San Lorenzo 2006 di Girolamo Russo, che si classifica a pari merito assieme al Neromaccarj 2005 di Gulfi, al Calderara Sottana 2006 e al Prephylloxera di Terre Nere, al Rosso

Quota 600 2006 di Graci.

«È la rivincita dei vini "minerali" — spiega Salvo Foti, enologo di alcune aziende etnee — eleganti, essenziali e con un gusto che si abbina a tutte le pietanze». Cinque bottiglie anche per il Duca Enrico 2005 di Duca di Salaparuta, il primo vino ad inaugurare nel 1988 la stagione del nero d'avola in purezza e che annovera anche selezioni invecchiate vent'anni. L'etichetta 2005 è ancora in corso di vinificazione e uscirà sul mercato l'anno prossimo. In testa alla classifica anche i Marsala riserva superiore 1997 e Targa riserva 1840 di Fiorio mentre Donnafugata conquista le cinque bot-

tiglie con il moscato passito di Pantelleria Ben Ryé 2007. Molte le etichette di buona qualità indicate con quattro bottiglie come l'Etna rosso 2005 e l'Ardenza 2006 prodotta con un vitigno dell'Alta Savoia, il Mondeuse, impiantato sulle pendici dell'Etna da Cottanera, che si distingue anche con una stella come azienda «di livello elevato».

«Da tempo desideravamo produrre un vino ricco di profumi, elegante ed inimitabile — spiega Mariangela Cambria, responsabile Comunicazione di Cottanera — ed il riconoscimento ottenuto dall'Etna rosso Doc, frutto dell'autoctono ne-

Il Gambero plaude al Caffè Spinnato

DUE siciliani tra i sedici migliori bar d'Italia secondo la Guida Bar d'Italia 2009 del Gambero Rosso. Conquista il settimo posto il caffè Sicilia di Noto mentre Spinnato Antico Caffè di via Principe di Belmonte si piazza al nono. Sui circa 1.800 esercizi scandagliati dal Gambero Rosso in tutta Italia, sono stati premiati quelli che privilegiano il binomio tradizione e creatività, sia nella tradizionale tazza di caffè sia in tutte le altre proposte. Primo classificato è il Biasetto di Padova, secondo il Caprice di Pescara. «I bar — commenta Daniele Cemilli, nuovo direttore responsabile delle pubblicazioni degli altri media di Gambero Rosso — sono un'alternativa in una ristorazione veloce troppo spesso svilita dal proliferare dei fast food».

i.n.

relo marsalese, uscito per la prima volta sul mercato in questi giorni, ci ha dato ragione». Una produzione degna di quattro bottiglie anche quella targata Tasca d'Almerita, e declinata nelle etichette Cabernet Sauvignon 2006, rosso del conte 2005 e Chardonnay 2006, in attesa della vendemmia dei 18 ettari sul versante nord dell'Etna, acquistati l'anno scorso. Ben piazzati, anche Planeteta con il Burdese 2006, il Moscato di Noto 2007 e il Syrah 2008 e Alessandro di Camporeale con il Kaïd Vendemmia tardiva 2006, Firriato con il Ribeca 2006, l'Harmonium 2006 e il Quater Rosso 2006.