

90

DUCA DI SALAPARUTA**DUCA ENRICO 2005**

Dalla sua nascita, nel 1984, questa etichetta ha rappresentato anche sul più vasto panorama internazionale il profilo più nobile del vino rosso siciliano. Trovarlo ancora, di nuovo, alle vette della qualità è un conforto. Vino di meticolosissima precisione, già al naso propone un encomiabile intreccio tra la polposa dolcezza e gli slanci più minerali. Il palato ha struttura di superiore eleganza, trama tannica finissima, allunga e chiude succoso e vivo (48 euro); www.duca.it.



90

DO ZENNER**TERRA DELLE SIRENE 2005**

La piccola azienda degli Zenner, giunti per tutt'altre occupazioni dalla Svizzera a Catania, e da trent'anni impegnati nella viticoltura, opera dai suoi esordi secondo i dettami della biodinamica. Il suo Nero d'Avola è un campione di energia e impulsività. Un vino di segno maturo, ma ricco di rilievi e chiaroscuri. Struttura importante, scie di erbe balsamiche, di timo e menta. Croccante e vivo, con ritorno succoso e pieno. Un grande Nero d'Avola (18,50 euro); www.aziendazenner.com.



89

GULFI**NEROBUFALEFFJ 2004**

È la contrada Bufaleffi di Pachino a darci uno dei Nero d'Avola più convincenti in assoluto. Dalla sospensione fruttata matura evolve su toni terrosi, di sottobosco, di macchia, di tabacco e fiori pas-siti. C'è un soffio marino. È un'aria calorosa e viva. Insinuante. Il palato subito compatto aggiunge tensione sapida e tannica a centro bocca e s'allarga alla sua progressione più cremosa, appena più aspro, senza nulla cedere in eleganza, guadagnando in energia (30 euro); www.gulfi.it.



89

COS**SYRE 2003**

Questo Nero d'Avola di sicura personalità proviene dai dintorni di Vittoria, dal cru Sciri (che peraltro gli dava il nome fino alla vendemmia 2001), e più precisamente da un vigneto ad alberello di trentacinque anni e di ottomila piante per ettaro. Con l'annata 2003 pare sottolinearsi il lato terroso e selvatico, pure la spina sanguigna. Energia e vitalità tra le pieghe mature. Sottili strie più verdi, di erbe mediterranee. Spinta e persistenza di originalissima umoralità (26 euro); www.cosvittoria.it.



89

TASCA D'ALMERITA**CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE 2005**

Esisteva già negli anni 70 il Rosso della Tenuta Regaleali della famiglia Tasca, ed era già il rosso del Conte, il vino più significativo dell'azienda. Negli ultimi anni aggiunge una quota ancora di finezza aromatica e strutturale, guardando a un sempre più vasto consenso internazionale. È vino di impeccabile misura. Guadagna all'ossigenazione e svela una sospensione armoniosa di toni maturi e speziati con un palato di rinfrancante tenuta e precisione (42 euro); www.tascadalmerita.it.



88

Cos**NERO DI LUPO 2007**

Dal comprensorio di Vittoria e da una delle aziende che oggi sembrano interpretare con più originalità il vitigno Nero d'Avola, ci arriva uno dei calici più sorprendenti della degustazione. Una meraviglia di frutti croccanti, di scioltezza e di beva. Toni subito floreali sospesi, frutti di bosco e volteggianti freschezza dei toni. Muove arioso. La dolcezza della polpa poggia su un nerbo minerale e il palato è sciolto, vivo, sapido, succosissimo (13,50 euro); www.cosvittoria.it.

