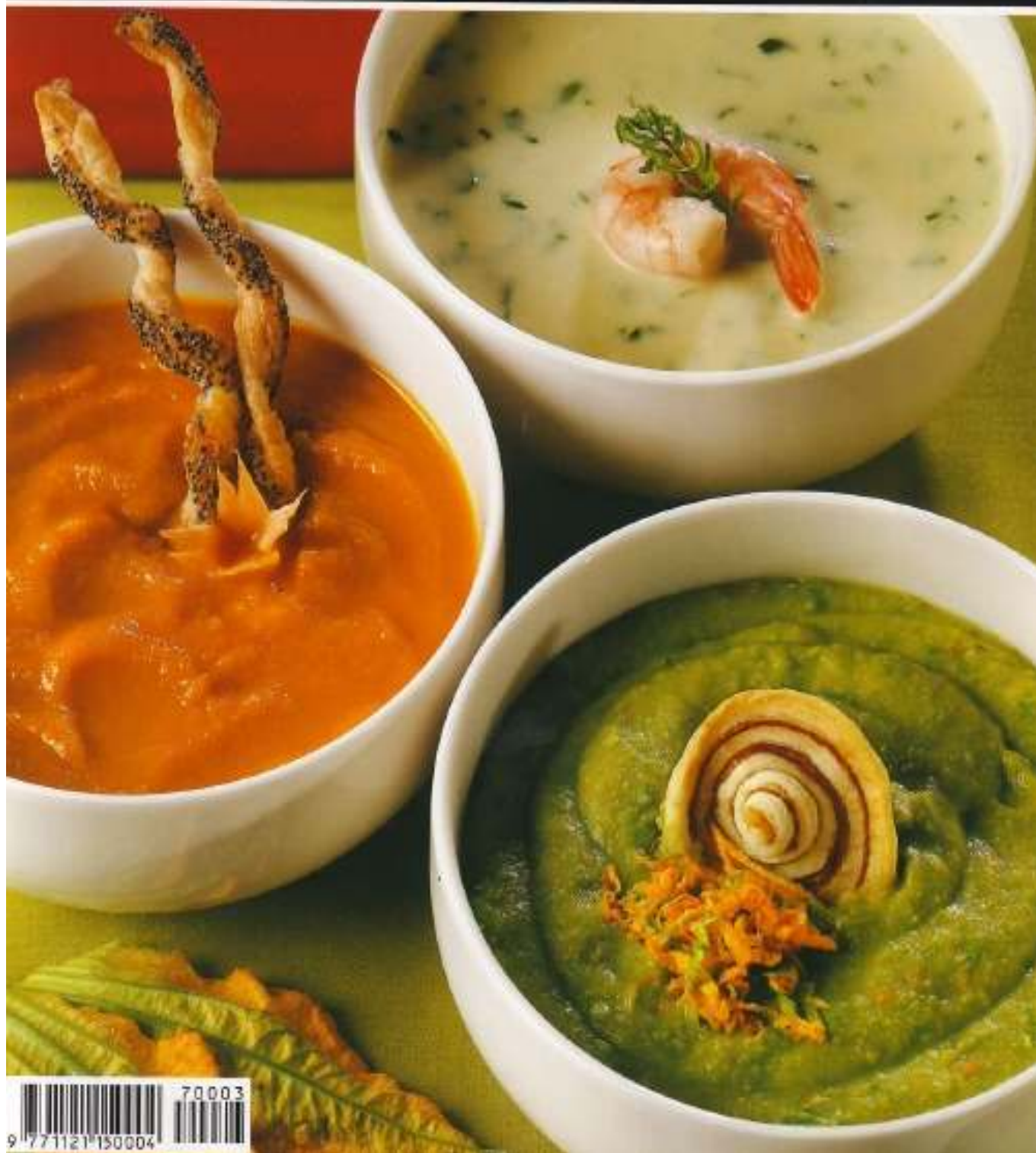


marzo 2007  
€ 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

*dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*



# CERASUOLO DI VITTORIA

di Febiano Gualteri



Filet di uva frappato della tenuta Valle dell'Acate



All'Assemblea agricola Cnr una parte della produzione di Cerasuolo viene sottoposta a grandi analisi di terracotta



**C**erasuolo significa color ciliegia, una tinta che in genere caratterizza vini meno corposi di quelli rossi. Non nel caso del Cerasuolo di Vittoria, che è invece di salda struttura.

#### Il territorio

Si produce nella Sicilia sud orientale, dalla costiera della piana di Gela sino ai monti Erei e Iblei, coinvolgendo la provincia di Ragusa e alcuni comuni delle province di Caltanissetta e Catania. Un'area cocente, battuta dai venti di scirocco d'Africa; l'uva arriva a maturazione con zuccheri concentrati per la povertà d'acqua, garantendo vini ricchi di aromi e alcolicità. Il cuore della zona è Vittoria, centro fondato nel Seicento dalla nobile locale Vittoria Colonna

#### Il vino

I produttori di Cerasuolo (Doc del 1973 perfezionata nel 1991), hanno sempre sottolineato che l'uva nero d'Avola utilizzata per vinificarlo è un vitigno generoso. Sino al 2005, anno nel quale è stato riconosciuto Docg, nel Cerasuolo la percentuale di nero d'Avola pote-

va rappresentare massimo il 60%, mentre il frappato, l'altro vitigno base, aveva come percentuale minima il 40%; ma non un limite massimo, così da poter essere l'uva prevalente.

Oggi il disciplinare Docg prevede un impiego di nero d'Avola tra il 50 e il 70%, completato da vitigno frappato dal 30 al 50%. Il Cerasuolo di Vittoria possiede almeno 13 gradi alcolici ed è commercializzato non prima del 1° giugno successivo alla vendemmia. Il profumo è ampio e persistente, con possibili sentori di origano e di timo; il sapore è caldo, asciutto, pieno, rotondo e armonico.

*Il colore lo fa sembrare "debole".  
Ma in realtà è forte e corposo, perché prodotto con uve generose*

#### Quello "Classico" si riconosce così

Il Cerasuolo prodotto nella zona "storica" (parte di due comuni della provincia di Catania, parte di due di quella di Caltanissetta e l'intero territorio di cinque comuni della provincia di Ragusa) può definirsi Classico se possiede un tasso alcolico di almeno 13 gradi e subisce un affinamento tale da non essere commercializzato prima del 31 marzo del secondo anno successivo alla vendemmia. Alla degustazione mostra colore cerasuolo tendente al granato; il profumo ricorda la ciliegia e con il protrarsi dell'affinamento assume note di prugna secca, cioccolato, cuoio e tabacco. Il sapore è secco, pieno, morbido e armonico.



## si beve con

**Paste saporite** Si abbinano a primi con condimenti ricchi, come le pappardelle con la nduja (da non confondere con il salame sotto grasso), sorta di salsiccia piccante che richiede di essere equilibrata con un vino di forte personalità.

**Maiale in umido** La spalla di maiale in umido è un piatto di carne decisamente saporito. Richiede pertanto un vino strutturato come il Cerasuolo.

**Ragusano Dop** È un formaggio intenso, sapido, di grande soddisfazione. Richiede un vino ampio, ma al tempo stesso di sapore morbido come molte produzioni di Cerasuolo.



servitelo a 16-18 °C



contrada Bidri  
Acate (Rg)  
tel. 0932874168  
gradazione alcolica: 13,5  
€ 8,96

corso Italia 131  
Ragusa  
tel. 0932967456  
gradazione alcolica: 13,5  
€ 6,30

strada provinciale 3  
Acate-Chiaramonte  
Km 14,500  
Acate (Rg)  
tel. 0932976145  
gradazione alcolica: 13  
€ 12

contrada Dispensa  
Menti (Ag)  
tel. 092580309  
gradazione alcolica: 13  
€ 7,90

via Giuseppe Mazzini 40  
Palermo  
tel. 091332505  
gradazione alcolica: 13,5  
€ 8

**Valle dell'Acate** Nasce con prevalenza di uve nero d'Avola diraspate e pigiate, quindi mosto e vinacce sono lasciati macerare a temperatura controllata. Il vino è affinato in botti di legno e in acciaio, poi in bottiglia. Presenta colore rosso ciliegia intenso; il profumo ricorda le ciliegie, le prugne e i lamponi. Ha sentori di liquirizia e cacao. Sapore morbido, pieno, vellutato.

**Avide** Prodotto con uve in prevalenza frappato, come consentito dal precedente disciplinare. Il mosto è fatto macerare con le bucce a temperatura controllata, quindi il vino è affinato per circa 8 mesi. Ha colore rosso ciliegia carico. Il profumo ricorda la melagrana matura. Il sapore è caldo, corposo con note fragranti.

**Azienda Agricola Cos** Di uve nero d'Avola e frappato vinificate separatamente. Il vino Nero d'Avola è poi affinato in botti di legno, il frappato in acciaio. Le partite sono quindi assemblate, lasciate riposare 2 mesi in vasche d'acciaio, imbottigliate e ulteriormente affinate. Ha colore rosso ciliegia che vira al granato invecchiando. Il profumo è fruttato, con note speziate. Sapore di solida struttura con tannini levigati.

**Pianeta** Da uve allevate a 60 metri di altitudine e vendemmiate a fine settembre. Alla diraspapigiatura seguono 8 giorni di permanenza del mosto sulle bucce, quindi il vino è passato in vasche d'acciaio e imbottigliato in marzo. Rosso rubino carico con riflessi rosati. Profumi di ciliegia, fragole, fico d'India e zenzero. Gusto sapido, vellutato. Da consumare subito dopo la commercializzazione o invecchiato per pochi anni.

**Fatascià "L'Amuleto"** Prodotto con uve vendemmiate in settembre, pigiate e lasciate macerare a lungo per arricchire il mosto degli estratti di buccia. Il vino è affinato per 7 mesi in barrique di rovere e successivamente per 12 mesi in bottiglia. Ha colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo con sentori di frutta estiva matura e di agrumi. Sapore pieno, ben strutturato.

Il prezzo delle bottiglie si intende franco-carriera

