

# NERO D'AVOLA MEGLIO SINGLE O MARITATO?

È IL PRIMO ROSSO SICILIANO DI SUCCESSO. MESSO IN BOTTIGLIA DA 12 DELLE MIGLIORI AZIENDE DELL'ISOLA. DA SOLO O ASSEMBLATO CON CABERNET, SYRAH O MERLOT, ECCO COME SCEGLIERLO A TAVOLA

**C**ontinua il boom del Nero d'Avola. Ovvero del primo rosso da pasto di successo di una terra, la Sicilia, famosa per i vini liquorosi e dolci (Nero d'Avola, Moscato Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari, Marsala Vergine) e forte soprattutto nei bianchi, che rappresentano il 70% della produzione regionale (anche se questi ultimi hanno ricevuto consensi soprattutto "negati" a vitigni internazionali).

Il Nero d'Avola ha suscitato l'orgoglio dei siciliani e le ambizioni dei continentali: in una ristretta classifica di 12 aziende top della Sicilia, ben cinque hanno investimenti di imprenditori provenienti dall'Italia, anche se le prime espressioni di alta qualità, in tempi lontani, devono essere attribuite a Giuseppe Tasca D'Almerita, che volle l'assemblaggio del vitigno perricone affinandolo, per fedeltà

alla tradizione, in botti di castagno. Per le sue notevoli potenzialità, il Nero d'Avola ha stimolato produttori ed enologi che a gara si sono misurati in vari percorsi, ottenendo vini completamente diversi, a partire dal Novello per arrivare a vini corposi e strutturati, in grado di affrontare lunghi invecchiamenti. Alcuni grandi enologi piemontesi, in sintonia con i vignaioli e le grandi cantine, sono stati tra i primi a lanciare questa sfida: Franco Giacosa, Giacomo Tachis, Enzo Rivella e altri ancora.

La grande distinzione, che è stata fatta anche in una recente degustazione a Palermo, è ormai tra i Neri d'Avola puri e quelli in *blend*, ovvero combinati, "maritati" con altri vitigni (cabernet, syrah o merlot). Quali preferire? Nelle tabelle in questa pagina, ecco qualche indicazione.

**TONI CUMAN**

## NERO D'AVOLA PURI

BOTTIGLIA	AZIENDA	CARATTERISTICHE
ROSSO DEL CONTE 2000	Duca di Salaparuta	Avvolgente, esprime lunga persistenza aromatica con marcate note fruttate di amarena e mora.
HARMONIUM 2000	Firriato	Particolarmente intenso, dona ampi profumi di bacche rosse mature e spezie, con notevole potenza gustativa.
GRANA 2001	Cusumano	Si manifesta con sentori di more mature, cacao e pepe nero; i tannini leggermente crudi danno longevità.
SANTA CECILIA 2000	Planeta	Morbido al palato, all'olfatto esprime ampia gamma di profumi floreali, cassis, mirtillo e spezie, con netto riscontro al gusto.
ROSELLA 2000	Feudo Principi di Butera	Si presenta con profumi di spezie dolci, cacao e more; buon riscontro olfattivo e lunga persistenza aromatica.
TORRE DEI VENTI 2000	Fazio Wines	Vellutato, offre sentori di ribes, mirtillo e lieve ciliegia, uniti a un delicato aroma di spezie con finale di liquirizia.

## NERO D'AVOLA IN BLEND

BOTTIGLIA	AZIENDA	COMPOSIZIONE	CARATTERISTICHE
ROSSO DEL CONTE 2000	Conte Tasca D'Almerita	nero d'Avola e ritocco di perricone	Si propone con larga trama di frutta matura, marcati profumi di ciliegia, mallo di noce e frutti di bosco; seguono vaniglia, cannella e tabacco.
MONTENERO 2000	Abbazia Santa Anastasia	nero d'Avola 60% cabernet 20% merlot 20%	Nei profumi, rende armonico il suo austero carattere con sentori di vaniglia, spezie e bacche rosse.
MILLE E UNA NOTTE 1999	Donnafugata	nero d'Avola 90% varietà autoctone 10%	Denota sentori fruttati dolci e maturi, con note balsamiche e floreali; finale di lieve tabacco.
RAMONE 2001	Baglio Planetto	nero d'Avola 50% merlot 40% petit verdot 10%	Purpureo, è ampio nei profumi, con spiccata nota di marasca; retrogusto con toni di sottobosco e leggera liquirizia.
HUGONIS 2000	Rapitalà/GIV	nero d'Avola 70% cabernet 30%	Eleganza che si esalta in profumi varietali con immediata percezione della tipicità del territorio.
GORGON TONDO 2001	Pellegrino	nero d'Avola 60% cabernet 40%	Di personalità, propone profumi concentrati di frutta rossa matura, con spiccati toni che sottolineano la giovane tannicità.