

di Alberto Tonello

## Il Nero d'Avola «vicentino» fa furore a Palermo

Potenti, muscolari, ma al tempo stesso eleganti, ricchi di profumi, dai tannini morbidi, avvolgenti. La sensazione è stata quella di trovarsi di fronte a vini che tracceranno una nuova strada dell'enologia italiana di qualità. I 12 Neri d'Avola selezionati per il wine tasting che si è svolto nelle sale affrescate di palazzo Chiaramonte, nel cuore di Palermo, sono lontani anni luce dai ruvidi antenati che solo dieci o quindici anni fa lasciavano l'isola nelle cisterne, per arricchire i più celebrati vini toscani o piemontesi.

Ma quello che ha fatto più specie agli esperti che hanno partecipato alla degustazione organizzata in occasione di Sicilia Vino 2003, è stato constatare che due dei Neri d'Avola che alla fine hanno ottenuto il massimo dei punteggi, portavano la firma di due vignaioli vicentini di gran classe: Gianni Zonin, presidente dell'omonimo gruppo vinicolo, il maggiore d'Europa, e il conte Paolo Marzotto, da poco proprietario (con la consulenza tecnica del più celebrato produttore vicentino, Fausto Maculan) di due splendide tenute, a Santa Cristina di Gela, nel nord della Sicilia, e a Pachino, nell'estremo sud.

Zonin ha presentato il suo cavallo di razza, pluripremiato su tutte le guide più famose: il Deliella Igt di Sicilia 2000, della tenuta Principi di Butera. Si tratta di un Nero d'Avola in purezza, allevato su rilievi collinari la cui altitudine varia tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare: mare che si trova a pochi chilometri e che influisce favorevolmente sul clima. I suoli di origine calcarea, ricchi di scheletro, sono bianchi e riflettono i raggi luminosi, creando intorno ai grappoli un microclima ideale per la loro maturazione; i vigneti sono allevati a cordone speronato, con una densità d'impianto di 4.400 ceppi per ettaro. Vinificazione da vendemmia manuale, con fermentazione controllata di otto giorni. Il vino ha maturato per 12 mesi, il 50% in barriques e il 50% in botti da 60 ettolitri di rovere, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Massimo dei consensi anche per il blend Ramione igt di Sicilia 2001 della tenuta Baglio del Pianetto del conte Marzotto. Anche in questo caso un rosso di grande eleganza, dai profumi caratteristici e di lunga vita evolutiva. La Sicilia dunque è cresciuta in modo ammirevole, merito anche dell'imprenditoria vicentina.