



WEEKEND



I VINI

Il coraggio di cambiare

UN TRIS DI SUCCESSO

La Sicilia è stata nei secoli terra di conquista, Arabi, normanni, spagnoli si sono succeduti nei secoli privandoci in alcuni casi, o regalandoci in altri un mosaico infinito e variopinto di storia e tradizioni. Ma questo ha creato in noi una sindrome dello straniero, veniamo affascinati e rapiti da tutto ciò che è lontano, che sembra più convincente, più invitante, più facile da comunicare. Ma alle volte bisogna avere il coraggio di tornare indietro, alle tradizioni. Anche nel vino vi sono stati personaggi, come Maurigi, che lanciandosi inizialmente sul mercato col solo vitigno internazionale, ottenendo ottimi risultati, hanno poi sentito l'esigenza, o forse solo avuto la furbizia, di captare il cambiamento delle mode e il ritorno all'autoctono. Nasce così, dopo gli chardonnay e i sauvignon, Bacca Bianca: ed è centro un'altra volta. Unione di tre uve sapientemente orchestrate: al naso entra sicura l'inzolia col suo odore caldo di frutta tropicale e piante grasse; il grecanico cede linfa verde amara, e lo chardonnay, da buon moderatore, mette insieme davvero tutti! Il verde ritorna anche in bocca, con la mela, il cedro e il mallo di noce. Unico difetto? Troppo perfetto! Ma di sicuro è riuscito a crearsi un suo stile chiaro e riconoscibile. Come riconoscibile è lo stile del trebbiano D'Abruzzo di Masciarelli. Il colore è oro carico, l'odore è spazzante, potentissimo, di camomilla, torrone bianco, zucchero e miele. E' profondo e vi trascina con una tipica punta ossidativa, è sabbia umida. In bocca è più contenuto, salato e con una buona acidità, che accenna note minerali e idrocarburee. Bacca bianca 2003- Maurigi Tenuta di Budonetto-Piazza Armerina euro 6,90. Trebbiano D'Abruzzo 2002-Masciarelli-S. Martino della Marrucina euro 5,20.

Vera Bonanno