

Un bianco che ricorda l'estate



Brillante, fresco, profumato di agrumi. Eccellente compagno di pesci e primi piatti, grazie al viognier, uva francese che ha trovato cura e accoglienza nelle campagne di Enna

Il calendario di dicembre ha avuto i giorni sistemati davvero bene, messi in un ordine tale da consentirmi una piccola ed enologicamente redditizia vacanza. Ho lasciato le rive familiari del lago di Como, dove abito, suggestive anche nella loro veste invernale ma piuttosto umide, e sono andato in Sicilia. Dove, anche se il clima "non è più quello di una volta" come sostengono gli stessi isolani, ho trovato la campagna verde, il sole tiepido, le strade praticamente deserte, i luoghi d'arte luminosi e per niente affollati. Io sono, l'avrete capito, per il *fuori stagione*, perché non c'è caos, si spende meno, la natura è più bella, più vera.

Come lo è stata quella dell'entroterra siciliano, specie nella campagna ondulata che da Enna scivola a sud verso il mare, passando per Piazza Armerina e Caltagi-

rone. Bei paesaggi, luoghi mirabili, cibo e ospitalità di primo piano. Proprio a Piazza Armerina ho bevuto un eccellente vino bianco "francese" fatto a due passi dall'antica città dei mosaici. Si tratta di un bianco Igt etichettato "Le Chiare", annata 2007. È fatto con uva viognier, originaria della Francia, in particolare della valle del Rodano dove dà vini spesso superlativi. Nella contrada Budonetto l'ha piantato diversi anni fa Francesco Maurigi, insieme ad altri vitigni d'origine transalpina con i quali è capace di fare vini costantemente di grande interesse. Maurigi ha ripreso in mano una storica azienda di famiglia, 250 ettari circa di campagne "mosse". In circa 50 ettari di queste terre ci ha messo filari nuovi di zecca, nel senso che prima non c'erano mai stati perché, dicevano gli anziani del posto, l'uva era "difficile da fare", visto che i campi salivano anche fino a 700 metri d'altezza. Meglio continuare a coltivare il grano o solo i fichi d'India, prodotti per cui Piazza Armerina è stata famosa fin da tempi assai remoti. Invece Maurigi ha studiato bene i terreni, le esposizioni e gli andirivie-

**Sicilia Igt Viognier
"Le Chiare" 2007**

Maurigi
Contrada Budonetto 103
94015 Piazza
Armerina (En)
tel. 0935.85240
fax 0935.680760
www.maurigi.it
12 euro



Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



ni dei fenomeni climatici e ci ha messo i vitigni che meglio si adattavano. Vitigni francesi, appunto, dal pinot nero al viognier, dal cabernet allo chardonnay. Maurigi la tradizione non la rinnega di sicuro ma non le consente di legargli per forza le mani. Vuol restare libero di scegliere e poi di fare. Bravo.

Bravo anche nel produrre Le Chiare, un vino di semplice costituzione - affina tre mesi in acciaio e qualche settimana in più in bottiglia - ma di grande gusto: intenso, fresco, piacevole, facile da bere, visto che la mia bottiglia è finita in fretta senza che quasi me ne rendessi conto. Ma, ricordo, ero in vacanza, in assoluto relax, con un vassoio di frutti di mare davanti appena arrivati dalla costa sud della Sicilia e soprattutto senza un volante da prendere in mano subito dopo il pranzo. Per bere il vino nel migliore dei modi

non bisogna avere mai l'assillo del doversi rimettere subito in viaggio. Sennò, festa finita.

Il vino me lo ha consigliato il ristorante. L'ho lasciato fare e gli ho dato credito dopo aver scrutato la carta dei vini, ben fornita e dai buoni prezzi, e dopo aver visto come si comportava nel proporre il vino ad altri avventori. Insomma, uno che dimostrava di aver passione e di capirne. Uno per il quale il vino sembrava un "pezzo" importante e non solo un accompagnatore di routine per il cibo. Fiducia ottimamente riposta.

Agrumi e note balsamiche

Il vino è sceso nel bicchiere dispiegando subito la sua veste giallo paglierino attraversata da riflessi dorati. Già lungo il pur breve tragitto bicchiere-naso si sono sentiti con intensità profumi di agrumi e di erbe aromatiche con un sen-

I vitigni d'origine francese sono i protagonisti nelle vigne coltivate sui terreni della Tenuta Baudonetto.

tore finale fresco capace di ricordare bene la camomilla e un bouquet di fiori bianchi.

In bocca ancora note fresche piacevoli che hanno richiamato, riportandoli in evidenza, gli agrumi, accompagnati da toni balsamici. Grande l'equilibrio e la persistenza gustativa. I frutti di mare sono stati felici di sparire in così buona compagnia. Non ho avuto tempo di passare alla tenuta Baudonetto, che da Piazza Armerina è a un tiro di schioppo, ma l'indirizzo me lo sono segnato sul libretto che mi porto sempre dietro e nel quale, alla vecchia maniera, attingendo al periodo scolastico della mia infanzia, segno i buoni e i cattivi. I buoni, per fortuna, sono sempre di più e Le Chiare ha allungato questa lista. 