

La scheda di Gelasio Gaetani d'Aragona (l'intenditore)

PASSOPISCIARO
2007 IGT, 14 gradi
Castiglione di Sicilia (Ct)

Proviene da uve Nerello Mascalese che crescono sul versante settentrionale dell'Etna, su terreni di pietra lavica. Le aree qui sono suddivise in contrade

e ognuna un giorno sarà come i Cru o i Grand Cru di Borgogna. Ogni contrada si comporta in modo diverso rispetto ad altitudini e inclinazioni. Il vino prodotto è dunque di "unicità" assoluta, estremamente equilibrato nel corpo e nell'aroma. Per il clima (più freddo) prima della raccolta le uve sono fresche e ricche di zuccheri, di antociani e di sostanze coloranti non intense

ma brillanti (come i Pinot neri di Borgogna). Un guru del vino americano ha paragonato il Passopisciario 2007 a un Clos de Vougeot 1978. A mio avviso le virtù di tale annata sono ancora nascoste. Continuerà a muoversi nella bottiglia per qualche anno come una donna innamorata... Per comprenderla e conoscerla bene è meglio far passare la stagione del grande caldo... Prezzo: 25 euro.

