

# Griglia rovente per il Nero



Un Nero d'Avola fatto nel messinese, dai profumi e dal gusto intensi ed eleganti. Si abbina perfettamente a diversi tipi di carne rossa cotta sul barbecue o sulla piastra

**G**li americani insegnano. La cottura della carne sul barbecue è prassi tradizionale per consolidare amicizie e crearne di nuove, quasi uno stile di vita per chi ha un giardino e sa accendere la carbonella, consapevole dell'effetto socializzante che ha una griglia. Attorno alla quale radunare gli amici che magari, nell'attesa, hanno già un calice di vino in mano. Quello della grigliata è comunque un rito sempre più diffuso anche in Italia: il suo fascino antico, quello insomma del cerchio attorno al fuoco, attraversa le regioni da nord a sud, nonché le diverse generazioni. Niente di meglio dunque, e soprattutto con il bel tempo

estivo, che organizzare un bel barbecue all'aperto e in compagnia. Per la carne si può scegliere tra costine e bracioline, filetti e salsicce, spiedini e costate. Per il vino invece, se la consuetudine e il gusto chiamano il rosso, la scelta specifica è stata inoltrata alla nostra squadra di degustatori che, prontamente, ha risposto con un Nero d'Avola del 2004, Mamertino Doc prodotto, ovviamente, in Sicilia dall'azienda agricola Vasari. Un vino che ha intensità e corpo sufficienti per equilibrare e sorreggere il gusto altrettanto intenso della carne, di consueto spennellata con olio extravergine d'oliva e aromi dell'orto come rosmarino e salvia. ▶

## Il bicchiere

Profumi intensi e persistenti che, per donare il massimo delle sensazioni, si devono poter esprimere in un calice di ampia circonferenza al centro e leggermente più chiuso all'imboccatura. Le misure ideali sono pertanto di circa 8 centimetri di diametro nella parte più larga e di 6-7 all'imboccatura.



### Un rosso di carattere

Raramente, o forse addirittura mai, era capitato in Italia che un vitigno acquistasse una fama eccezionale in così poco tempo. Per scalare classifiche e richiamare attenzione mondiale, il nebbiolo e il sangiovese con cui si fanno rispettivamente il Barolo e il Brunello ci hanno messo più di un secolo, il Nero d'Avola solo qualche anno. Certo, i media contano eccome, ma che i produttori siciliani fossero seduti sopra una miniera d'oro dalla quale si accontentavano di estrarre semplicemente delle pepite grezze è una metafora che rende bene l'idea della storia recente di questo vitigno autoctono isolano. In effetti, quando queste pepite hanno cominciato a essere lavorate e cesellate, ecco che tutti si sono messi a raccontare del rinascimento enologico siciliano. Di cui il grande protagonista è lui, il nero d'Avola, le cui uve sono ricchissime di colore e cariche di zuccheri, capaci, se fatte esprimere al meglio,

di dare vita a vini di grande struttura e complessità, non privi di una certa eleganza che li rendono anche facili da bere. Così, dopo anni di studi sul territorio, identificando le zone migliori e i migliori sistemi di coltivazione, il nero d'Avola è sbocciato a nuova vita. Quella di prima era spesso confinata in vino da irrobustimento per altre tipologie più nordiche. Per il resto, bastava sfruttare la natura siciliana: l'ottimo terreno e il sole caldo che fa maturare alla perfezione i grappoli. Il risultato finale è uno dei rossi più famosi del Meridione, declinato in diverse variabili da tantissime aziende, e di cui si cominciano anche a identificare le differenti sottozone e perfino i cru, come è capitato al Barolo.

### Una scelta biologica

Il territorio messinese ben si presta a questo nobile vitigno. Lo sa bene la famiglia Vasari, che ha secoli di tradizioni vinicole alle spalle e si dedica prevalentemente



**I vigneti di Vasari hanno ottenuto nel 1990 la certificazione per la coltivazione biologica.**

alla coltivazione dei vitigni autoctoni siciliani: catarratto, grillo e inzolia per i bianchi, nocera e, appunto, nero d'Avola tra i rossi. Nel 1990 poi, l'attuale titolare Ruggero Vasari ha introdotto la coltivazione biologica certificata, una scelta motivata dall'esigenza di creare vini che siano espressione autentica del territorio, nel pieno rispetto della natura, del suo ciclo e delle sue variabili. I vigneti, ad esempio, sono stati realizzati sui terreni più vocati, a un'altitudine di circa 300 metri e con un'esposizione ovest, nord-ovest e la resa per ettaro è contenuta, oscillando mediamente tra i 40 e i 60 ettolitri di vino con il risultato di avere più concentrazione di aromi e sapori nella buccia degli acini. Nel caso specifico di questo vino la vendemmia è fatta manualmente, di solito nella seconda decade di settembre quando, cioè, i grappoli sono del tutto maturi. La vinificazione invece prende l'avvio con una lunga macerazione, oltre 15 giorni, sulle bucce per estrarre il colore, i profumi e i tannini. Dopo la fermentazione si passa alla maturazione in legno, parte in piccole botti di rovere, e infine all'affinamento in bottiglia per circa sei mesi.

### Profumi intensi, morbide sensazioni

Il risultato in bottiglia, che in enoteca ha un prezzo decisamente abbordabile, è un rosso dal bel colore rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso emergono profumi in-

tensi, ricchi di sentori floreali e di frutta rossa, resi ancora più complessi dalla presenza di note speziate. Sensazioni che ritornano poi al palato, dove il vino comunque fa il suo ingresso con grande freschezza e morbidezza. Piacevoli sensazioni che contribuiscono alla sua facile bevibilità, con i tannini che risultano bilanciati e non aggressivi, fino al riemergere delle note di frutta rossa già avvertite al naso. Dunque un vino che sa dare soddisfazione e importanza al pranzo o alla cena senza mettere in crisi le finanze personali. Il bicchiere allora deve saperlo valorizzare: largo al centro per aumentare la superficie di contatto con l'aria, che lo ossigena e ne amplifica i profumi, più stretto invece all'imboccatura per permettere agli stessi profumi di uscire concentrati e non disperdersi troppo facilmente. L'abbinamento ideale è, come detto, quello con le carni rosse cotte alla brace o sulla piastra, ma per intensità e persistenza è un vino che si addice pure a una cena a base di selvaggina, magari lepre o cinghiale, proposta anche sotto forma di condimento per un piatto di pasta. Oppure, senza dover per forza di cose cucinare, basta tirar fuori dalla dispensa un formaggio di media stagionatura, come un buon caciocavallo. Questo Nero d'Avola di Vasari saprà fare la sua parte.

## Mamertino Doc Nero d'Avola 2004



**Azienda Agricola Vasari**  
Contrada Casale  
98043 Santa Lucia del Mela  
(Messina)  
tel. 090.9359956  
azienda@biovinivasari.it  
www.biovinivasari.it

#### PREZZO

9,50 euro

#### NUMERO BOTTIGLIE

55.000

#### GRADO ALCOLICO

13,5 gradi

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 gradi

#### ZONA D'ORIGINE

Sicilia

#### VITIGNI

Nero d'Avola

#### COLORE

Rosso rubino con riflessi granati

#### PROFUMO

Il profumo è indubbiamente intenso, ricco di sentori floreali e di frutta rossa. Emergono evidenti anche delle note speziate

#### GUSTO

Al palato questo vino si presenta fresco e morbido, con un giusto apporto di tannini, elegante nei riscontri delle note di frutta rossa percepite al naso

#### ABBINAMENTO

Un vino che si presta perfettamente a tutti i tipi di carne rossa cotta alla griglia. Per intensità e corpo sposa comunque altrettanto bene sia i sapori decisi della selvaggina sia i formaggi di media stagionatura