

Vino, Conte del Tellaro: uve Sicilia e spumantizzazione veneta

(askanews) - Roma, 10 feb 2015 - Un originale matrimonio enologico che unisce l'Italia, dal Mediterraneo alla pedemontana Veneta, passando per l'Emilia Romagna. Meravigliosi vitigni siciliani, come il Grillo e lo Syrah, frutto della generosa isola, con una mirabile storia di vini d'eccellenza alle spalle e terreni tipici che godono di un ottimo clima, diventano infatti stupendi vini grazie ad un accurato processo di spumantizzazione sviluppato in una terra altrettanto d'eccellenza come il Veneto. Anzi, di Conegliano, dove fare vino è una lunga tradizione, corroborata e sviluppata anche grazie alla presenza della Scuola Enologica (fondata nel 1876 da Cerletti e Carpenè) e nel cui campus operano l'Istituto Professionale per l'Agricoltura, l'Istituto Tecnico Agrario, l'Università di Padova, il Centro regionale per la viticoltura, l'enologia e la grappa di Veneto Agricoltura, l'Istituto sperimentale della Viticoltura. In sostanza, una diffusa cultura radicata nel territorio su come fare vini nobili. A favorire il riuscito matrimonio è Conte del Tellaro, giovane azienda enologica che fa capo all'imprenditore siciliano Pietro Basciano, tra l'altro presidente della squadra di basket "Virtus Bologna", della "Pallacanestro Trapani", oltre che della Lega Nazionale Pallacanestro. Insomma, passione allo stato puro.

E da questo connubio, un ideale ponte di bollicine tra Sicilia e Veneto, nascono spumanti e vini frizzanti, ambasciatori delle migliori espressioni della terra siciliana che diventano stelle del Made in Italy superiore. Tali proprio grazie alla maestria della tradizione veneta. Per creare questi spumanti Conte del Tellaro utilizza il metodo Martinotti-Charvat (1895), anche detto metodo della rifermentazione in autoclave. "Una tecnica", ha spiegato Basciano, «che permette di esaltare le caratteristiche del vitigno d'origine riportando sul palato la freschezza e il gusto fruttato, dando origine ad una caratteristica unica e al gusto e profumo inconfondibile delle terre siciliane".

"Per ottenere risultati superiori", ha proseguito l'imprenditore, "oltre ad impiegare manodopera culturalmente e tradizionalmente preparata, abbiamo affinato tecniche e usiamo macchinari di ultima generazione che consentono di avere un'elevata qualità dei vini, raggiungendo così la massima espressione del Made in Italy". In particolare il Grillo, il vitigno dei Fenici, è una pianta autoctona del territorio di Marsala, mentre il Syrah, bacca nobile, longeva e profumata, è coltivato nella zona di Noto e Marsala.

Con una produzione tanto mirata quanto raffinata, Conte del Tellaro ha una lista di soli sette nobili vini. Sono: l'"Extra dry Bianco", da uve di Grillo vendemmiate in cassetta, da cui nasce un vino fruttato intenso con sentori di erbe mediterranee e una gradazione alcolica di 12 gradi; il "Brut N.D.", prodotto con uvaggio siciliano di famiglia e vendemmiato in cassetta, con un gusto avvolgente, fresco e giustamente nervoso e 12 gradi; l'"Extra dry Rosé", ottenuto da uve di Syrah, vinificato in rosato con pressatura e separazione immediata del mosto dalla bucce, con delicate note di frutta rossa e 12 gradi; l'"Extra dry Rosso", da uve di Syrah, vinificato in rosso con separazione delle bucce a metà fermentazione, intense note di frutta rossa e 11,5 gradi; segue il "Millesimato 2014", da uve di Grillo fermentate senza buccia, con un gusto fresco e leggero e un retrogusto intenso e 12 gradi; il "Tàira Bianco Grillo", da uve di Sauvignon e Grillo, vinificato in bianco e rifermentato in autoclave, con un bouquet fruttato e floreale e 11,5 gradi; il "Tàira Rosso Syrah", da uve Syrah siciliane fermentate senza bucce, per ottenere 11 gradi e un bouquet fruttato e floreale. Vini che hanno già ottenuto vari riconoscimenti anche al Vinitaly. E che incontrano il favore non solo dei wine lovers, ma anche dei più giovani, che ne apprezzano la schiettezza e l'eleganza.

"Tutta la nostra attività", ha ricordato Basciano, "è protesa a fornire soluzioni di valore ai consumatori attraverso un uso qualificato della tecnologia e del know how. Sono pensieri che guidano ogni passo che muoviamo".