



La Sicilia del vino si aggiudica 26 Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2022

Segno di grande vivacità e crescita qualitativa della produzione isolana. Abbiamo scelto di raccontarvi alcuni dei vini che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento



La cerimonia di premiazione dei Tre Bicchieri Gambero Rosso (Foto © Gambero Rosso).

Da sempre il premio dei tre bicchieri della guida dei **Vini d'Italia del Gambero Rosso** è tra i riconoscimenti più ambiti e attesi da cantine, addetti ai lavori e winelover.

L'uscita della [35° edizione della guida](#) è stata celebrata a Roma il 16 e 17 ottobre in un evento che ha presentato tutti i vini vincitori dei 3 bicchieri. La Sicilia è stata tra le regioni protagoniste, a dimostrazione del **processo di crescita costante e continuo di qualità espressa dai vini**.

L'annata 2020 per i vini siciliani

Nonostante l'annata 2020 sia stata la più scarsa da decenni (al di sotto dei 4 milioni di ettolitri) in vigna ed in cantina si è riusciti a tirare fuori il meglio dalle uve e salvare un'annata che sembrava compromessa per via degli effetti del clima.

Con **oltre 70 cultivar**, l'isola è la più grande area vitivinicola italiana. La DOC Sicilia, nata per spingere le vendite e comunicare in modo più efficace i vini in tutto il mondo, è passata in nove anni da zero a circa 95 milioni di bottiglie. Trainano la crescita e il successo sui mercati i vini a base grillo, cultivar che da qualche anno sta vivendo una vera e propria rinascita dopo diverso tempo di anonimato.

Gli assaggi della kermesse romana hanno mostrato un ottimo stato di forma di tutti i territori dell'isola, con l'[Etna DOC](#) che conferma il trend di crescita qualitativa sia dei bianchi che dei rossi.

Vini siciliani nella Guida Gambero Rosso 2022

Di seguito una selezione dei vini che ci sono particolarmente piaciuti.

Occhio di Terra Malvasia 2020 – Caravaglio

Ci troviamo nell'isola di Salina dove Nino Caravaglio da anni è un instancabile testimone della viticoltura eroica oltre che essere un inesauribile innovatore. Mentre è al lavoro alla nuova cantina, Caravaglio ha avviato il progetto di un **vino da agricoltura biodinamica**, vinificato e affinato in anfore interrate.



Cantina Caravaglio: malvasia posta sui canizzi ad appassire (Foto © Sito aziendale).

La sua convinzione è che la Malvasia non dia solo straordinari vini dolci ma anche interessanti secchi. Come l'**Occhio di Terra 2020**, malvasia macerata sulle bucce per una decina di giorni, che, dopo la malolattica, affina sei mesi sui suoi lieviti. Al naso delicati sentori di lavanda, agrumi, macchia mediterranea e frutta esotica. In bocca un sorso fresco e persistente. Info:

www.caravaglio.it



Etna bianco Anthemis 2019 – Monteleone

La storia della giovane Giulia racconta di una passione per il mondo enogastronomico che la porta per anni a scrivere di vino fin quando decide cambiare vita mantenendo il comune denominatore della propria passione. Nasce così, sull'Etna, l'azienda vinicola che porta il suo nome: **cinque ettari di vigna**, una parte con viti di settant'anni, in un terroir unico come quello del **versante Nord del vulcano**. Suoli con presenza di argilla e microclima unico grazie alla vicinanza del fiume Alcantara.



Giulia Monteleone, dell'omonima cantina (Foto © Sito aziendale).

Tra le etichette prodotte, l'**Anthemis** è un vino elegante e complesso allo stesso tempo. Le uve vengono raccolte e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, la pigiatura e 48 ore di decantazione, il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata per affinare, sulle fecce fini, per 12 mesi in tonneaux di rovere francese da 700 litri. Al naso un complesso scrigno di frutti e fiori, agrumi e spezie ed un sorso ben giocato tra frutto e acidità. Finale lunghissimo sapido e agrumato. Info: www.monteleonetna.com



Faro DOC 2019 – Le Casematte

Le Casematte, nata nel 2008 per mano di **Gianfranco Sabbatino** affiancato oggi dall'ex calciatore **Andrea Barzagli**, è un'azienda vitivinicola che si basa, prima di tutto, su passione e determinazione. Arrampicati su una splendida collina che domina lo stretto di Messina, gli otto ettari vitati di proprietà, ai quali se ne aggiungono al momento altri due in affitto, sono rigorosamente condotti in regime biologico.



I vigneti dell'azienda Le Casematte (Foto © Sito aziendale).

Questo **Faro DOC 2019**, etichettato "Le Casematte", è un blend che nasce da **quattro diverse varietà autoctone siciliane**: Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%, Nocera 10%, Nero d'avola 10%. Il vino viene lasciato sulle fecce sino al gennaio dell'anno successivo alla vendemmia e a seguire viene fatto l'assemblaggio per poi maturare in botti di rovere francese di piccola dimensione per 9 mesi.

All'olfatto si presenta con profumi ampi ed eleganti di frutta a bacca rossa matura, note floreali e note che rimandano alla macchia mediterranea e alle spezie, noce moscata e pepe in particolare, su un fondo di legno nobile perfettamente integrato. Al palato mostra gran bell'equilibrio tra tannini fitti e fini e un bel frutto rotondo e succoso che gli dona un lungo finale profondo e persistente.

Info: www.lecasematte.it



Etna Rosso Croceferro 2019 – Generazione Alessandro

Giovane azienda nata sull'Etna dalla voglia di mettersi in gioco di tre giovani cugini, **Benedetto, Anna e Benedetto Alessandro** già attivi nell'azienda di famiglia a Camporeale (PA), qui del tutto autonomi ed indipendenti.



La tenuta di Generazione Alessandro (Foto © Sito aziendale).

L'azienda si estende per circa **dieci ettari sul versante nord-est del vulcano**. I vigneti ricadono su appezzamenti che, sebbene molto ravvicinati, presentano caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche diverse, influenzando profondamente la resa delle uve. L'antico palmento ospita la cantina di vinificazione.

Il **Croceferro 2019** è un vino di elevato profilo, elegante e dotato di complessità. Naso delicato e fine dominato dai sentori di mora, melagrana, alloro e cenni di tabacco. Al palato è molto elegante con tannini vellutati. Info: www.generazionealessandro.it



Zhabib Passito 2020 – Hibiscus



Zhabib passito di Hibiscus (Foto © sito aziendale).

Il **premio vino dolce dell'anno** va ad un vino prodotto in una terra poco più di 36 miglia marine da Palermo dove c'è uno sbuffo di lava nera battuto da impetuosi venti salmastri.

Qui, nell'**isola di Ustica**, gli agronomi **Margherita Longo e Vito Barbera** conducono – con grande passione e solida competenza – Hibiscus, **piccolo agriturismo e gradevole luogo di sosta**

. La struttura è dotata di alcune comode stanze ed è centro operativo dell'azienda agricola di alcuni ettari che, in rigoroso regime biologico, produce le celebri lenticchie di Ustica e una piccola quantità di vini, molto ricercati dagli intenditori per bontà, precisione tecnica e forte caratterizzazione territoriale.

Il passito che ha conquistato la giuria nazionale è un **vino di rara leggiadria**, frutto prezioso di uve zibibbo (moscato d'Alessandria) allevate su suolo vulcanico, colpisce sin dal colore dorato carico e brillante, preludio di intensi e nitidi profumi che evocano lavanda, mirto, elicriso, albicocca candita e datteri su un intrigante sfondo minerale; in bocca è raffinato ed elegante, di incredibile fascino, dolce e vivace, vibrante, di superba armonia. Info: www.agriturismohibiscus.com.

Data di creazione

25/10/2021

Autore

daniele-siena