

Il vino

Chiamatelo "Vurria" il Grillo di montagna siculo-tedesco

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Una partita eterna Italia - Germania finisce, anzi continua, in un abbraccio enologico armonioso. È la cantina Di Giovanna di Sambuca di Sicilia, di proprietà dell'omonima famiglia. Passione siciliana e precisione tedesca sono le due qualità che identificano un lavoro certosino portato avanti dalla famiglia che in tempi non sospetti ha avviato una produzione in biologico. Oggi sono i fratelli Gunther e Klaus a portare avanti l'azienda attraverso un'operazione di marketing ben fatta che rende onore ai vini di produzione. Non solo vino ma anche olio, per interpretare ancora una volta un territorio, compreso tra Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina, e le sue radici. Cinquantasei gli ettari vitati sui cento complessivi che si trovano proprio nel cuore delle Terre Sicane. *Vurria*, questo il nome del vino, nasce dal vigneto Paradiso, in territorio di Contessa Entellina. Qui il mix di condizioni pedoclimatiche favorevoli, come i suoli a medio impasto, argilloso-calcarei e l'altitudine di quattrocento metri sul livello del mare rendono questo Grillo, proveniente dall'omonimo vitigno, particolarmente fresco e intenso

XVII

la Repubblica

Venerdì
8 febbraio
2019



W E E K E N D

Facendo un passo indietro, le sue caratteristiche olfattive mettono in risalto alcune note che rimandano agli agrumi, in particolare pompelmo, limone e lime. Non mancano cenni di note aromatiche come timo e maggiorana e qualche sentore floreale come il sambuco. Al palato vi è una freschezza dirompente che media l'alcolicità di 13,5 gradi. Sorso lungo e un finale che corrisponde ai profumi ritrovati che persistono piacevolmente insieme alla sensazione di freschezza. *Vurria*, che in siciliano sta per "vorrei", è dunque un omaggio alla Trinacria, dalla nomenclatura in etichetta alle caratteristiche del vino che si potrebbe definire Grillo di montagna, quello che racconta la parte più recondita della Sicilia, capace, come in questo caso, di regalare bianchi di rara eleganza che alla cieca possono ingannare, quanto all'origine regionale, persino palati esperti. Un vino che diventa il compagno per un aperitivo e anche per una cena a base di piatti medio-strutturati. La sua parte aromatica ben espressa lo rende ideale anche con il cous cous di carne del ristorante Kus Kus di Palermo in piazza Virgilio. La spalla acida del vino riesce a mediare la grassezza del piatto esaltando le sue diverse consistenze, alternandosi tra tendenza dolce e spezie varie. Succulenza e grassezza sono controbilanciate dalla parte alcolica. La persistenza gusto-olfattiva del vino è direttamente proporzionale alla persistenza aromatica intensa del piatto, creando nuove combinazioni di profumi.



1 "Vurria"
Grillo
della cantina
Di Giovanna
di Sambuca
di Sicilia
da abbinare
al cous cous
di Kus Kus