

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

23 Dicembre 2008

Monreale Perricone Doc 2003 Marchiopolo



Bonu stu Perricone, ma scusassero 'u francesismo, cu minchia è ?

Giocando un po' con un immaginario vernacolo siculo che sicuramente farà rabbrivire più di un siciliano vero, è stata questa la reazione che ho avuto stappando, degustando e poi passando decisamente a berlo, con grande piacere, questo vino, annata 2003, che porta in etichetta la dizione Monreale Doc (per informazioni su questa ben poco nota denominazione siciliana [leggete qui](#) e [leggete qui ancora](#)) Perricone.

La Doc [Monreale](#), che comprende l'intero territorio comunale di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena e parte di quello di Monreale e Piana degli Albanesi e prende nome dalla località in provincia di Palermo celebrata per il suo Duomo, è una delle numerose Doc siciliane che pochi conoscono e la cui conoscenza fuori dai confini locali non viene agevolata dal fatto che si tratta di una Doc onnivora e onnicomprensiva.

Il **Monreale Doc** è difatti indifferentemente Bianco, Rosso e Rosato, comprende una grande varietà di uve e di vini e inoltre sono contemplate le tipologie "Ansonica o Inzolia, Catarratto, Chardonnay, Grillo, Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Perricone, Pinot Nero, Sangiovese, Syrah".

Tutti i vini bianchi vengono prodotti anche nelle versioni Bianco Superiore e Vendemmia Tardiva, mentre per i vini rossi sono previste le versioni Novello e Riserva. Si aggiunga poi che "la denominazione di origine controllata Monreale con la menzione Catarratto, Chardonnay, Grillo, Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Inzolia, Nero d'Avola,

Sangiovese, Syrah, Merlot, Perricone e Pinot Nero è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno". Insomma un bel guazzabuglio... Venendo alla Doc Monreale Doc Rosso, il disciplinare prevede che si ottenga da uve Nero d'Avola e Perricone per almeno il 50% con l'eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca nera autorizzati della zona.

Data questa eterogeneità mi sono avvicinato al mio Monreale Perricone, annata 2003, una selezione curata da [Marchiopolo](#) in collaborazione con l'azienda **Tamburello** di Palermo, con una certa curiosità, innanzitutto sapendo poco di quest'uva se non quello che avevo letto nella scheda del vino, ovvero che "nonostante sia conosciuto e coltivato in Sicilia da tempi remotissimi, le origini e la diffusione di questo vitigno sono molto incerte. Utilizzato per la vinificazione del Marsala Ruby, con la decadenza commerciale di tale vino ha subito un rapido e quasi totale abbandono. Il recupero recente del vitigno per merito della famiglia Tamburello, oggi seguita nell'esempio da altri produttori, lo indirizza alla vinificazione di vini particolarmente ricchi di polifenoli (resveratrolo) considerati importanti per la salute dell'uomo".

Poi, dopo aver letto che le uve, in purezza, arrivano da vigneti posti da 200 a 400 metri di altezza, su terreni calcarei alluvionali posti nella Valle del Belice, da vigneti a spalliera con 5000 piante ettaro ed una resa di 90 quintali, e aver saputo che il vino fa affinamento parte in legno (botti da 20 ettolitri, non barrique) e parte in acciaio e che la cura tecnica è stata del duo Mirella Tamburello e Fabrizio Zardini, ho cercato di saperne di più.

Mi sono affidato ad una persona che i vini siciliani conosce come pochi altri, il sommelier (collaboratore anche della rivista dell'A.I.S. De Vinis) e giornalista **Luigi Salvo** ([visitate qui il suo sito Web](#)) che mi ha inviato un estratto di un suo articolo dedicato a due Perricone in purezza degustati tempi addietro.

Il Perricone “chiamato anche Pignatello”, mi dice, “è proprio uno degli antichi vitigni autoctoni siciliani a bacca rossa, particolarmente diffuso nel 1800 durante il periodo pre-fillosserico, oggi è coltivato non in grandi quantità, in diverse zone della Sicilia, ma soprattutto in provincia di Trapani, Palermo, Agrigento e Messina, con forme d'allevamento a piccola espansione con potatura corta o mista, mostra un'ottima vigoria con produzione buona e costante.

Utilizzato per la produzione delle DOC Contea di Sclafani, Delia Nivolelli, Monreale, entra a far parte della produzione del Marsala Rubino, ed è costituente di numerose Igt. Il Perricone è utilizzato prevalentemente in blend con il Nero d'Avola, sono pochi i vini che ne nascono in purezza, oggi in realtà il numero delle piante presenti non è elevato, sono distribuite in Sicilia su una superficie di circa 400 ha”.

Allora perché parlare del Perricone ? Semplicemente “perché i vitigni autoctoni, qual è il Perricone, in grado di esprimere interessanti note varietali, rappresentano un enorme patrimonio ampelologico di biodiversità da diffondere, essendo un importante elemento di distinzione in un enologia sempre più omologata. I vitigni d'antica coltivazione, possono, se particolarmente curati in vigna e vinificati senza stravolgere le loro caratteristiche, essere protagonisti in un mercato che in futuro richiederà sempre più e con forza la loro positiva originalità. Quindi va dato plauso e merito alle poche aziende siciliane che hanno inserito nella loro gamma un prodotto da Perricone, vitigno certamente spigoloso ma interessante”.

Tornando al vitigno, va detto che “per quanto il “Perricone” sia conosciuto da molto tempo in Sicilia, specialmente nella parte occidentale della medesima, non si posseggono notizie certe sulla sua origine e relativa diffusione. Questo vitigno viene coltivato con forma d'allevamento a piccola espansione con potatura corta o mista denotando una ottima vigoria e una produzione buona e costante.

Il germogliamento risulta precoce (fra la seconda e la terza decade di marzo) e la maturazione dell'uva avviene verso la terza epoca. Si caratterizza per la foglia di grandezza media, pentagonale tondeggianti e per il grappolo conico-piramidale, ora alato, ora allungato, compatto con acini di forma sferica che presentano buccia di colore blu scura, talora nerastra, molto pruinosa spessa e coriacea; la polpa risulta carnosa di sapore dolce e semplice. Viene coltivato in tutte le zone della Sicilia ma soprattutto in provincia di Palermo, Agrigento e Messina”.

Infine, cosa interessante anche da un punto di vista salutistico, “è che il Consorzio di ricerca sul rischio biologico in agricoltura presieduto dal prof. Celesia, ha condotto un'indagine che ha messo in luce nel Perricone la presenza di concentrazioni di resveratrolo e di piceatannolo, sostanze ad elevato effetto salutistico, decisamente superiori rispetto alla media degli altri rossi siciliani”.

Delineata per sommi capi l'identità di questa cultivar veniamo al nostro vino, che, lo devo dire subito, mi è piaciuto moltissimo ed è stato una vera e propria rivelazione, un bere siciliano, ma con caratteristiche tali da far pensare di trovarsi di fronte ad un vino piemontese o valtellinese dove protagonista fosse il Nebbiolo e non il Perricone...

Colore rubino tendente leggermente al granato di bella intensità e densità nel bicchiere, ma fluido, colpisce subito, sin dal primo impatto, con un naso caratteristico, insinuante, giocato tra il selvatico, il minerale ed il catramoso/goudroneggiante, incisivo, elegante, un insieme complesso, profondo, particolarissimo, dove cogli la ciliegia selvatica, la prugna, la liquirizia, note di sottobosco e spezie, di ginepro, macchia mediterranea, accenni cuoiosi e pepati, di paté d'olive, densi, fitti, consistenti, ma nel contempo freschi e sapidi.

La bocca è ricca, piena, ma conferma il quadro incisivo, sapido, nervoso, degli aromi, con un tannino presente e ben sostenuto, una calibrata dolcezza di frutto, espansiva, solare, quasi cremosa, temperata da un gran nerbo minerale, una leggera speziatura, un'acidità fresca, da petrosità e sale, da una grande ricchezza di sapore, tale da rendere il vino verticale, vibrante, pieno di energia.

Magari non facilissimo da abbinare ai cibi (ma sono certo che proporlo su selvaggina e cacciagione sarebbe una scelta vincente) ma un vino con cui vale davvero la pena confrontarsi.

2d85

Scritto Martedì, 23 Dicembre, 2008 alle 14:30 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

• **L'autore**



[Franco Ziliani](#)

francoziliani@yahoo.it

[A proposito di Vino al vino](#)