Scritto da Marcello Malta
Mercoledì 06 Ottobre 2010 00:00



Secondo wine tasting targato AIS Palermo quello che si è tenuto lunedì 4 ottobre scorso all'NH Hotel Foro Italico del capoluogo siciliano. Questa volta al tavolo degustativo è andato in scena il Carricante di caratteristica e significativa matrice etnea. Cinque i campioni in degustazione esaminati dai sommeliers della Delegazione cittadina: quattro in purezza, uno (l'*Etna Bianco Murgo 2009*) in blend con una percentuale di Catarratto del 30%. Ognuno diverso dall'altro per peculiarità individuali e diversi elementi distintivi, come altitudine, metodi di coltivazione, terreni, esposizione, criomacerazione o meno, tempi di fermentazione e affinamento, ma tutti col denominatore comune del vulcano Etna.

La medaglia d'oro è andata al **Carricante Salisire Vivera 2009** che ha ricevuto una media di **8 3/100**
dai giudici al tavolo. 13% di titolo alcolometrico, coltivato a Linguaglossa (versante Nord-Est dell'Etna) 600 metri s.l.m. su terreno vulcanico

ricco di scheletro a reazione subacida, questo Carricante viene prodotto da uve provenienti da agricoltura biologica, vendemmiate a metà ottobre, che subiscono pressatura soffice alla temperatura controllata di 14-16 °C. In commercio da febbraio 2011 (l'assaggio per i sommeliers era, quindi, una primizia) questo vino si affina *sur lies* per 10 mesi e in bottiglia altri 6. Il Carricante Salisire Vivera 2009 ha primeggiato per la lunga freschezza, per l'intensità e l'eterogeneità dei suoi sentori olfattivi come agrume, anice, acacia, ginestra, chiari sentori balsamici, trainato da un inconfondibile odore di crosta di pane mescolato ad effluvi di burro e nocciola, e condotto al traguardo con un epilogo persistente ed appena amaricante.

Tutti di vendemmia 2009, oltre al già citato Murgo, gli altri tre Carricante Etna Bianco in cattedra sono stati *Barone di Villagrande*, *Bianco di Caselle Benanti* e *Cottanera*.

{morfeo 2}