

Scritto da Luigi Salvo

Lunedì 13 Giugno 2011 08:50



E' stata una giornata bellissima quella trascorsa dalla nostra delegazione a **Rapitalà** Sabato 11 Giugno 2011. La splendida ed amichevole accoglienza del Conte Laurent de la Gatinais e del direttore commerciale Ninni Rivera ci ha consentito di poter apprezzare personalmente l'ottima efficienza organizzativa dell'azienda che al di là della sua storia guarda al futuro con grandi prospettive. Il nome Rapitalà viene dall'arabo (Rabidh-allah "fiume di Allah" dal torrente che scorre tra i vigneti), la tenuta si estende per 225 ettari, dei quali 170 vitati, nel territorio che da Camporeale declina

verso Alcamo, allo sguardo la vigna dona uno spettacolo affascinante, sembra disegnata da un gran pittore, le dolci colline fra i 300 e i 600 metri sono illuminate dal caldo sole che rende vivi i colori, qui si alternano argille e sabbie e le buone escursioni termiche consentono alla vigna di dare uve molto interessanti. Nel 1968 il francese Hugues Bernard conte de la Gatinais sposa Gigi Guarrasi, discendente della famiglia palermitana proprietaria della tenuta, ed insieme si impegnano per ricostruire la cantina distrutta dal terremoto della Valle del Belice ed alla riconversione varietale e colturale dei vigneti, affiancando ai vitigni autoctoni i grandi vitigni francesi. Oggi l'azienda è seguita dal figlio Laurent e fa parte del Gruppo Italiano Vini.

Dopo il giro in cantina, nella grande sala accoglienza del baglio, che è stato recentemente ristrutturato con gran cura dei particolari, il tasting ha riguardato ben 12 vini. I bianchi: **Grillo** 2010,

Bouquet

2010 (Grillo, Sauvignon Blanc, Viognier),

Piano Maltese Bianco

2010 (Grillo, Catarratto, Chardonnay),

Casalj

2010 (Chardonnay, Catarratto) e lo

Chardonnay

Gran Cru

2009. I rossi:

Campo Maltese Nero d'Avola

2010,

Nuhar

2009 (Nero d'Avola, Pinot Nero),

Hugonis

2008 (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon),

Syrah

Scritto da Luigi Salvo
Lunedì 13 Giugno 2011 08:50

2010,

Nadir

Syrah 2009,

Solinero

Syrah 2008. Per finire il

Cielo d'Alcamo

vendemmia tardiva (Sauvignon Blanc, Catarratto). Il pranzo con prodotti del territorio ha chiuso in maniera perfetta il mix di sensazioni sensoriali.

La galleria fotografica: le vigne, la cantina, i volti, i vini

{morfeo 29}