



Folla di partecipanti alla degustazione tematica per vitigno che si è svolta Giovedì 3 Febbraio 2011 nella sala degustazione della sede di Delegazione presso NH hotel a Palermo. Il tasting ha riguardato 4 importanti Chardonnay siciliani provenienti da differenti territori assaggiati in abbinamento a preparazioni specifiche. Il primo vino in degustazione è stato lo **Chardonnay Nakone di Tenuta di Fessina '09**

, prodotto da Silvia Maestrelli a Segesta in territorio trapanese, realizzato dall'enologo Federico Curtaz è uno Chardonnay particolarmente fresco, sottile ed elegante, vinificato esclusivamente in acciaio, propone al naso ed in bocca caratteri tipici freschi

del vitigno, quali ananas, banana, mela verde, e piacevoli note spezziate. Lo abbiamo assaggiato in abbinamento a prugne ed albicocche disidratate ripiene di robiola alle erbe. Lo **Chardonnay Tarucco '09**

dell'azienda agricola Geraci proviene da Bisacquino nel comprensorio palermitano, il vitigno è stato messo a dimora su sabbia viva in grado di donare uve ricche di componenti aromatiche e su terreno argilloso che esprime uve di maggior concentrazione. L'enologo Sebastiano Polinas ha scelto la fermentazione in parte acciaio ed in parte in tonneaux. Al naso dona piacevoli ed intense sensazioni campestri, spazia dai fiori gialli all'ananas, al burro fuso, alla scorza di limone, alla giusta vaniglia. In bocca è di materia densa con una sapidità che lascia spazio ai ritorni di frutta a polpa gialla. In abbinamento a frittata di porri e patate con pane nero di Castelvetro. Il terzo vino, lo

Chardonnay Planeta '08,

è un caposaldo della rinascita enologica della Sicilia. Impiantato nel 1990, lo Chardonnay è su terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante, debolmente calcareo, e con frazioni di terreni scuri, la fermentazione e l'affinamento si svolgono in legni francesi. E' caratterizzato dal naso ricco e intenso, profumi di pesca, mela golden, fichi bianchi, nocciola tostata e sensazioni mielate. In bocca è ricco e rotondo, lo abbiamo abbinato ad un formaggio primintio semistagionato. Il nostro tasting si è chiuso con lo

Chardonnay Tasca d'Almerita '08,

è stato messo a dimora nel 1984, la prima vendemmia dello Chardonnay risale al 1989, la vinificazione e l'affinamento avvengono in barriques di rovere francese Allier e Tronçais. Si è mostrato nel bicchiere di finezza ed eleganza, all'olfatto note di cedro candito, nocciola e burro di cacao, su uno sfondo floreale ed agrumato. In bocca pieno, ricco dei richiami nasali, evidenzia freschezza e lungo finale giustamente sapido. In abbinamento a roast beef condito con olio e limone. Quattro diverse espressioni siciliane di un grande vitigno internazionale.

Tanti sommeliers ed appassionati alla degustazione degli Chardonnay siciliani

Scritto da Luigi Salvo
Sabato 05 Febbraio 2011 15:11

Galleria fotografica

{morfeo 15}