

Un rosso nel regno del bianco

Lo chiama Shiraz, come l'antica città della Persia (oggi Iran), Antonello Cassarà, appassionato produttore siciliano che ha dato "forma moderna" alla produzione del vino avviata dal nonno, con altri mezzi e strutture, già nel 1930. L'azienda agricola si trova in località Fiume, alle porte di Alcamo, colta città d'origine araba tra il monte Bonifato e il mare. Qui il vino s'è sempre fatto, in prevalenza bianco.



Ma Cassarà ha saputo dare dimostrazione di destrezza e capacità accogliendo tra i suoi filari soleggiati il syrah, vitigno per sua natura itinerante. Ne ha tratto un vino dal colore rosso rubino intenso tendente al porpora, profumato di frutti di bosco, olive, spezie e aromi tenui e da sentori di salmastro.

In bocca è persistente, gustoso, armonico. Un rosso di mare capace di rappresentare al meglio la tipologia del vitigno.

Equilibrato anche nel prezzo

Dalla Toscana arriva il terzo Syrah consigliato dai nostri esperti. Lo produce il Gruppo Santa Margherita, che ha base a Portogruaro, in Veneto, ma otto aziende distribuite in cinque regioni. Il vino si chiama Sassoregale e viene dai due ettari e mezzo di vigneti coltivati a syrah della Tenuta Sassoregale: complessivamente 30 ettari di filari tra le colline affacciate sul fiume Ombrone, nei pressi di Civitella Paganico,

Sicilia Igt
"Shiraz" 2006
Cassarà
Via Fiume
Km 335,300 S. S. 113
91011 Alcamo (Tp)
tel. 0924.502911
fax 0924.503912
www.vinicassara.it
6,50 euro

I terreni asciutti, il clima caldo e l'ambiente soleggiato favoriscono la coltivazione del syrah.

in provincia di Grosseto. Un posto bello, profumato di vento salmastro, di campagna assolata e di macchia mediterranea, che delinea coltivazioni e piccole proprietà.

Il Sassoregale, annata 2007, la cui uva viene trasformata in vino nelle non lontane cantine di Gaiole in Chianti, in un'altra struttura del Gruppo, si mostra subito in grande stile, con un colore rosso dai toni viola, intenso e brillante. Profuma di uva appena spremuta, di frutta rossa matura, di amarena e di delicate spezie. Le quali tornano a farsi sentire in bocca, accompagnate da un tannino piacevole. In un secondo tempo passano per accarezzare il palato anche le note fruttate. Nel complesso un ottimo vino, molto equilibrato e, cosa che non guasta affatto, dal prezzo abbordabile per la tipologia che rappresenta e per il rapporto con la qualità, appena 7 euro. 🍷

Maremma Toscana Igt
Syrah 2007
Sassoregale
Loc. Civitella Paganico
58045 Civitella Paganico (Gr)
tel. 0577.738186
fax 0577.738549
info@lamole.com
www.lamole.com
7 euro

