



# CUMMO

## RASSEGNA STAMPA

Casa Vinicola Sicania s.r.l.  
Sede Via Mascagni, 3 – 92024 Canicattì (AG)  
Stab.: C/da Ferlazzano s.s. 123 km 4 (bivio per Delia) 92028 Naro  
Tel/Fax 0922 839552 – Seconda linea 329 2761791  
e-mail [info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com) – Sito Internet [www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)



## **Presentazione azienda**

L'Azienda " Cummo " Casa Vinicola Sicania è nata nel 2001 a Canicatti, in provincia di Agrigento, dall'iniziativa di un giovane imprenditore che ha ereditato dalla famiglia l'esperienza e il patrimonio enologico accumulato sotto la guida del nonno paterno. Il programma mira a catturare i profumi e i sapori della Sicilia per racchiuderli in una bottiglia e consegnarli al consumatore attento ed esigente. Le bottiglie dell'azienda Cummo hanno un'immagine pensata per rendere più facile la loro identificazione sugli scaffali dell'enoteca. Un look decisamente moderno che rappresenta lo spirito dell'azienda.

## **I vigneti**

I vitigni sono situati in territorio vocato alla coltivazione e le condizioni naturali del terreno contribuiscono alla produzione di uve di alta qualità. I vigneti dell'azienda Cummo si dividono tra i territori di Naro, Ravanusa, Campobello di Licata, Butera e Palma di Montechiaro. Le uve coltivate sono Inzolia, Nero D'Avola, Frappato, Catarratto, Syrah, Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Nero Cappuccio.

## **La nostra teoria**

Il vino si fa con l'amore l'impegno e il cuore, ecco perché per produrlo bisogna amarlo. Sono questi i sentimenti che ispirano la linea di condotta della nostra azienda, ai quali si aggiungono la tenacia, la caparbia, la costanza anche di fronte agli ostacoli. Il vino che produciamo riflette in pieno questi sentimenti. I nomi che abbiamo dato ad ogni vino sono posti come a sigillo della storia che sta dietro la produzione di ognuno.

## **VISITE GUIDATE SU PRENOTAZIONE**

Per visite e degustazioni su appuntamento contattare i nostri uffici.



## RASSEGNA STAMPA 2009

1908 Nero Cappuccio premiato con la medaglia d'oro al concorso enologico internazionale Berliner Wein Trophy 2009 tenuto nella capitale tedesca Berlino

# Berliner Wein Trophy 2009

Il concorso vinicolo internazionale nella metropoli Berlino



**MEDAGLIA D'ORO BERLIN**

**2005**  
**"1908"**  
**Italien**

**Cummo Casa Vinicola Sicania**

**Prof. Dr. Reiner Wittkowski**  
Vize-Präsident OIV

**Peter Scheib**  
Jury-Leitung

DWM – Deutsche Wein-Marketing  
in cooperazione con

**Wein|Markt**  
DAS WEINWIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR HANDEL UND BEZUGER

L'Organizzazione del Berliner Wein Trophy sotto il Patronato della OIV: Deutsche Wein-Marketing GmbH, Am Borsigturm 1, D-13507  
Berlin info@berliner-wein-trophy.de, www.berliner-wein-trophy.de

La rivista “Il Sommelier”, rivista di enologia, gastronomia e turismo, organo ufficiale della FISAR ha scritto del nostro vino “1908”



## Cummo e il Nerello Cappuccio da un vitigno misterioso... un vino grandioso



Vitigno dalle origini misteriose, il Nerello Cappuccio o Mantellato deve il suo nome al singolare portamento (cappuccio, mantello) della pianta coltivata ad alberello. Autoctono d'origine ignota è stato da sempre presente, in piccole percentuali (15-20%), insieme al Nerello Mascalese, nelle vigne etnee. Negli ultimi decenni ha registrato un continuo abbandono da parte dei viticoltori, tanto da rischiare l'estinzione. Vinificato in purezza da Diego Cummo, giovane produttore con un forte radicamento sul territorio, nasce il "1908" vino da medio invecchiamento, che richiama un secolo di storia; infatti il 1908 fu proprio l'anno di nascita del fondatore dei "Cummo" nonno dell'omonimo Diego. Un anno importante che ben definisce la storia delle origini dell'azienda, trattandosi di un vitigno antichissimo, forse il più antico

QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS

a cura della redazione di



*le notizie di enogastronomia*

QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS QUALITYNEWS

dell'isola. Vendemmiato a fine settembre, sprigiona quei sentori tipici della grande terra di Sicilia: note di frutta matura, carube, foglie di pomodoro e vaniglia. Il "1908" è stato il più votato dall'Annuario 2009 di Luca Maroni e su Vini Buoni D'Italia Edizione 2009 ha ottenuto 4 stelle su 4.

CUMMO - Casa Vinicola Sicania s.r.l.  
[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

**Campagna pubblicitaria sulla rivista "Il Sommelier" in occasione del Vinitaly 2009**

prod@casavinicola.com



# CUMMO

omaggio alle radici

**1908** prende il nome dall'anno di nascita del fondatore dei **Cummo**. Rosso dal carattere forte, vinificato con uve 100% Nero Cappuccio o Mantellato, deve il suo nome al singolare portamento della pianta coltivata ad alberello. Affinato gradualmente in 3 fasi articolate: 6 mesi in vasche di acciaio, 6 mesi in botti grandi e 1 anno e mezzo in barriques di rovere francese, con vari batonnage per conferire al vino corpo e morbidezza. Note di frutta matura, fichi secchi, carrube e vaniglia, il 1908 fa rivivere l'originale sapore di questo antico vitigno a lungo dimenticato.





Medaglia D'Oro  
Berliner Wein Trophy 2009



Verona, 2-6 Aprile 2009  
Pad. 2 - Sicilia - corridoio C

VIA MASCAGNI, 3 - 92024 CANICATTI - AG  
INFO +390922839552 +393292761791  
[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)



**La rivista “Il Sommelier” ha scritto del nostro vino bianco Saffico dal connubio di Chardonnay e Grillo**



## SAFFICO - IL NUOVO, INTRIGANTE BIANCO DI DIEGO CUMMO

L'azienda agricola Sicania ha la sede principale a Canicattì, nella provincia siciliana di Agrigento. È stata fondata nel 2001 da Diego Maurizio Cummo, che ha seguito le orme di suo nonno Diego e del padre Calogero. Dopo aver prodotto per anni vini per altre aziende, Diego Cummo ha deciso di iniziare a realizzare vini con una propria etichetta. Questa cantina siciliana, benché nuova, ha alle spalle una storia e una tradizione radicate nei primi anni dopo la seconda guerra mondiale. *“Il vino si fa con l'amore l'impegno e il cuore”* – racconta il titolare – *“ecco perché per produrlo bisogna amarlo. Sono questi i sentimenti che ispirano la linea di condotta della nostra azienda, ai quali si aggiungono la tenacia, la caparbia, la costanza anche di fronte agli ostacoli. Il vino che produciamo riflette in pieno questi sentimenti. I nomi che abbiamo dato ad ogni vino”* – continua Diego Cummo – *“sono*

*posti come a sigillo della storia che sta dietro la produzione di ognuno. Il sole e il calore della Sicilia, i suoi colori e profumi sono perfettamente espressi dalle caratteristiche e dall'immagine volutamente data alle bottiglie così sobrie e nello stesso tempo eleganti e seducenti. L'amore per la terra unitamente all'impiego delle moderne tecnologie consentono di ottenere prodotti di alta qualità con caratteristiche tali da appagare le aspettative di ogni consumatore più attento ed esigente”*. E Saffico, il nuovissimo bianco I.G.T. Sicilia presentato dalla Casa Vinicola Sicania, ha tutte le caratteristiche per ammaliare i palati più raffinati. Il nome nasce dall'unione in parti uguali di due profumatissimi vitigni, 50% Grillo e 50% Chardonnay, di colore giallo paglierino e con un bouquet intenso, con sentori di frutta matura, alternata a profumi floreali tipici del Mediterraneo. Il gusto è elegante, armonico, piacevole, caldo, inebriante e persistente dovuto all'affinamento in barriques di acacia per 6-8 mesi, il che darà al prodotto la pienezza e dolcezza tipica di questo legno. Servito tra i 12°C e i 14°C, è perfetto con primi piatti a base di crostacei, secondi di zuppa di pesce, con selvaggina o carne bianca, formaggi a pasta morbida. Sviluppa una gradazione alcolica di 13,50° Vol.



Cummo - Casa vinicola Sicania s.r.l.  
[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

**IL SOMMELIER 03/2009**



# CUMMO

**Per la sua eleganza e straordinaria bellezza l'etichetta del nostro vino bianco Saffico è stata menzionata dalla rivista settoriale "Comunicando"**

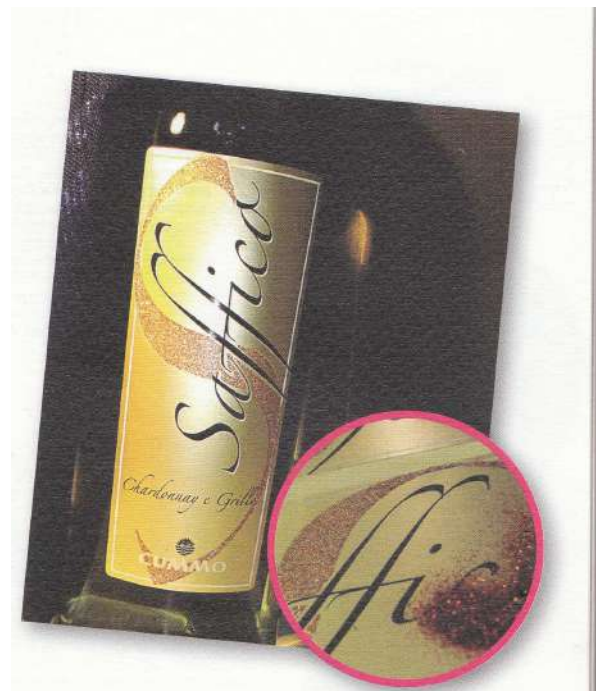


L'identikit...



**ILMA**  
ETICHETTE  
ADESIVE

Ilma è un'azienda fondata agli inizi degli anni '60 che vanta ormai quasi cinquant'anni di storia. L'iniziativa imprenditoriale, nata con uno sguardo fiducioso al futuro, ha sempre seguito una linea guida fondamentale: la qualità nei dettagli del proprio operato. Questo rappresenta il segno distintivo dei prodotti stampati da Ilma, all'avanguardia nelle tecnologie tradizionali, digitali e combinate. Oggi l'azienda è diventata una realtà affermata nelle arti grafiche, che vanta un ricco agoglio di esperienza e un team affiatato e attento a cogliere le esigenze del mercato della stampa di etichette. Molti i mercati presidiati, in modo particolare quello enologico, oleario e della cosmesi, tra i più stimolanti e creativi.  
[www.ilmatichette.it](http://www.ilmatichette.it)







Premio per l'Impegno per la Qualità a Cummo – Casa Vinicola Sicania  
Città del Mare – Terrasini 22-24 maggio 2009



# CUMMO

Luglio 2009: La rivista svizzera Vinum ha scritto del nostro vino rosso 1908 Nero Cappuccio

Weintipps

## Unsere Partner informieren

Lust auf Abwechslung im Glas? Entdecken Sie die neuesten und spannendsten Weine der Guide-VINUM-Mitglieder.



### Traduzione:

Rosso scuro pieno, al naso intenso con aromi di fichi e erbe aromatiche, miele di bosco, bacca nera, cuoio, corteccia e birra di malto. Letto abbastanza? Continua: al palato strutturato pieno, omogeneo, aspro-speziato e un pizzico animalesco, ardente, leggermente secco. Quello che risalta così complesso è un vino dalla Sicilia, Nero Cappuccio 1908 della Casa Vinicola Sicania, Annata 2005.

### Feurig

Sattes Dunkelrot, eine intensive Nase mit Aromen von Feigen und Kräutern, Waldhonig, schwarzen Beeren, Leder, Rinde und Malzbier. Schon genug gelesen? Es geht noch weiter: im Gaumen satt gebaut, homogen, herb-würzig und eine Spur animalisch, feurig, leicht trocken. Was so komplex daherkommt, ist ein Wein aus Sizilien, Nero Cappuccio 1908 von

Casa Vinicola Sicania, Jahrgang 2005.

CHF 32.50

### TopVinum

9630 Wattwil

Tel. 071 993

90 40

[www.topvinum.ch](http://www.topvinum.ch)





## RASSEGNA STAMPA 2008



AZIENDA SELEZIONATA

SICILIA



AZIENDA SELEZIONATA



CUMMO



L'azienda Cummo Casa Vinicola Sicamia, nasce a Canicattì nel 2001, quando Diego Cummo seguendo gli insegnamenti della famiglia crea una linea di vini con un proprio marchio. Oggi la tradizione e l'esperienza tramandate dalla famiglia, unite all'innovazione tecnologica appresa da Diego, consentono all'azienda di soddisfare le esigenze qualitative dei consumatori, quasi ai livelli del "Grandi" che hanno fatto la storia del vino.

I vigneti dell'azienda Cummo si dividono tra i territori di Naro, Ravauissa, Butera, Palina di Montebello e Campobello di Licata. Le uve coltivate sono quelle di Iuzza, grillo, cataratto, nero d'Avola, syrah, merlot, chardonnay, frappato e cabernet sauvignon.

Il lavoro in vigna è preceduto da un'attenta opera di studio, in modo da rispettare ed esaltare le caratteristiche ambientali, la personalità del vitigno e selezionare uve di qualità. Diego stesso si occupa di seguire passo passo il ciclo dell'uva assistito da un agronomo per accertarsi che i frutti siano sani e genuini il lavoro viene poi completato dall'enologo. La filosofia dell'azienda è quella di puntare su una produzione (per il momento) ancora limitata ma di grande livello andando anche alla ricerca di vitigni autoctoni meno noti. I vini Cummo hanno nomi che non a caso esprimono perfettamente il calore, l'intensità, la tradizione e la cultura di questa parte, ma non solo, dell'isola siciliana. Vi sono vini di grande carattere e personalità come: Pura Essenza ottenuto da uve nero d'Avola e frappato, Pura Passione che è solo con uve nero d'Avola, Pura Essenza prodotto con uve nero d'Avola, Pura Passione che è un nero d'Avola invecchiato un anno in barrique.



Alcuni dei vini rossi prodotti dall'azienda Vinicola Sicamia passano periodi di affinamento in barrique prima di completare la loro maturazione in bottiglia.

PER ARRIVARCI

L'azienda agricola Cummo-Casa Vinicola Sicamia ha la sede principale a Canicattì, nella provincia siciliana di Agrigento. Per raggiungere la casa vinicola bisogna percorrere la strada statale 610 che collega Agrigento a Canicattì e uscire a Canicattì nord. Da qui si deve proseguire in direzione Libeti e poi imboccare il secondo svincolo a sinistra che conduce a Della. Dopo circa un chilometro si arriva alla casa vinicola.

Casa Vinicola Sicamia

Sede: via Mascagni 3 92024 Canicattì (Ag) Stabilimenti: Contrada Forlazzano 92025 Naro (Ag) tel. e fax 0922-839552 seconda linea 329.2761791 www.casavinicolasicamia.com info@casavinicolasicamia.com

310 ALMANACCO

la dimostrazione di come la ricerca e la tecnologia hanno consentito di raggiungere risultati eccellenti. L'azienda Cummo dopo la vinificazione in purezza del Nero d'Avola ha sposato l'attenzione sui bianchi e su altre varietà a buccia rossa delle quali si erano perse le tracce.

Per quanto concerne i bianchi si tratta dell'Isola, il Grillo e il Cataratto. Dall'attenta selezione di uve isola provenienti dai vigneti dell'agriturismo nasce Annunziata un vino elegante e dalle caratteristiche note esotiche che si accosta bene a tutti i piatti di pesce e agli antipasti. Dalla varietà cataratto lucido nasce Infrangente un vino particolare che riesce a combinare il gusto dolce al sapido e all'acidulo. Si accosta bene ai primi a base di pesce ai piatti di verdura e ai formaggi freschi. Dalle uve grillo abbiamo ottenuto Idillaco, un vino corposo ed elegante, grazie a questa sua struttura si accosta bene oltre che ai piatti di pesce, al cuscus ed alle carni bianche. La novità più recente è rappresentata da "Saffico", splendido bianco affinato in piccole botti d'acacia.



AZIENDA SELEZIONATA



Nei vigneti dell'azienda Cummo vengono coltivate uve come syrah, nero d'Avola, l'Isola e il cataratto.

L'AZIENDA E I SUOI VINI

Le bottiglie della Casa vinicola Sicamia a marchio Cummo hanno un'immagine pensata per rendere più facile la loro identificazione sugli scaffali dell'enoteca.



- "PURA ESSENZA" IET SICILIA 2007
"Puro Desiderio" IET SICILIA 2007
"PURA PASSIONE" IET SICILIA 2005
"Puro Ardore" IET SICILIA 2005
"PURA SENZIONE" IET SICILIA 2005
"PURA FOLIA" IET SICILIA 2005
"ANNUNZIATE" IET SICILIA 2007
"INTRINGANTE" IET SICILIA 2007
"IDILLACO" IET SICILIA 2007
"RAKELEIA" IET SICILIA 2007
"EBBREZZA" VINO BIANCO FRIZZANTE
"NEROSSE" NERO D'AVOLA 2007
"NEROSSE ISOLA" 2007
"ROSATE" ROSATO 2007
"SAFFICO" CHARDONNAY E GRILLO 2006
"Dolce Nono" NERO D'AVOLA VENUSCIMA, TADINA 2005

ALMANACCO 311



# CUMMO

16 Line

*Il vino del mese*

## CUMMO, UN SORSO DI SICILIA

di STEFANO DI CERNE, foto di TOMMY CHIARELLA



**T**ORINO - Silvio Sessa è l'ambasciatore sotto la Mole dei vini della prestigiosa azienda Cummo, trendy, gettonatissimi bianchi & rossi di gran corpo da degustare nel Quadrilatero romano e non solo. Portano nomi belli ed evocativi come 'ardore', 'passione' e 'seduzione', e seducono davvero. Tutto questo mentre è in dirittura d'arrivo la grande novità 2008

*Trionfale successo alla cena gourmet con i vini di Silvio Sessa, perfettamente ispirati al menù di mare di Massimiliano Strippoli, ristorante Zafferano*

della casa vinicola di Canicatti: il 'Saffo', intrigante uvaggio a base di uve chardonnay e grillo.

Il motto? Provocare intelligentemente. Così abbiamo messo al lavoro uno dei più sublimi chef del pesce in città, quel Massimiliano Strippoli patron del ristorante Zafferano, olimpo torinese e scrigno di delizie per gli amanti di crostacei, coquillages e pescato realizzato al top. La sfida? Partire dai bianchi di Cummo per arrivare ai suoi rossi strutturati, e sposarli ai piatti di Strippoli. Missione compiuta, con applausi a scena aperta per una cenalaboratorio che ha visto un gemellaggio di sapori fra i grandi di Sicilia e un menù intrigante di mare che ha deliziato gli astanti.

A differenza di altre blasonate case vinicole siciliane, queste etichette vantano un rigoroso lavoro in vigna e in cantina per mantenere un frutto integro nei profumi e nei sapori. La prova? "Bebetene e vi accorgete che al mattino il mal di testa è solo un ricordo di altre bottiglie, anche famose, magari vinificate in modo meno attento alla genuinità", spiega Sessa. Imperdibili i tradizionali bianchi grillo e inzolia, dai soavi sentori fruttati e dall'impostazione quasi altoatesina; imponenti i rossi a base nero d'Avola, syrah, merlot e cabernet, dal colore impenetrabile a dalla struttura complessa e speziata.

Per finire, una chicca: la vendemmia tardiva del nero d'Avola (unica nel suo genere), perfetta sposa per cassate, cannoli e panettone natalizio.

Un bravo a Max Strippoli per il suo goloso menu di pesce che ha emozionato. ■



**AZIENDA VINICOLA CUMMO**  
concessionario Silvio Sessa,  
telefono 339 2455402

**CAFFÈ RISTORANTE ZAFFERANO**  
via Sant'Agostino, 15  
Torino  
www.zafferanocafe.it  
telefono 011 5217356  
chiuso lunedì e domenica a pranzo





# CUMMO

gentediparola.it



la nostra é ... **Pura Passione**



## CUMMO

"Casa Vinicola Sicania s.r.l."

Via Mascagni, 3 . 92024 Canicattì . AG

Tel. e Fax +39 0922 839552 - 329 2761791

[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com) . [info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com)

CAMPAGNA PUBBLICITARIA, VIE DEL GUSTO, GENNAIO 2008

Sicilia



**CUMMO**

**CUMMO**  
**CASA VINICOLA SICANIA SRL**  
Via Mascagni 3  
Canicatti (Ag)  
Tel. e fax 0922839552  
cel. 3292761791  
info@casavinicolasicania.com  
casavinicolasicania.com

**Cantina aperta tutto l'anno**

**Visite guidate su prenotazione**

L'azienda Cummo Casa Vinicola Sicania nasce dall'esperienza centenaria della famiglia del nonno Diego, di cui ora il nipote omonimo segue le orme. Tradizione, esperienza, tecnologia e una terra ricca di grandi potenzialità innate, fanno dei vini a Marchio Cummo prodotti di successo. Inzolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay, Nero D'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet, Nerello Cappuccio e Vionnere sono le coltivazioni e i vini prodotti dall'azienda, che nel 2008 avvia la produzione di vini da agricoltura biologica. Una nuova produzione di vini avviene seguendo regole antiche che esaltano i profumi che rendono la Sicilia unica nel suo genere.

**Winery open year round**

**Guided tours with reservation**

**Cummo Casa Vinicola Sicania boasts 100 years of experience handed down by family patriarch Diego. Tradition, experience, and technology make wines with the Cummo label successful. The company produces Chardonnay, Nero D'Avola, Merlot, and Cabernet wines.**



**Ardore**  
**IGT Sicilia 2004**  
Syrah  
da 5 a 10 €

Rosso intenso con riflessi violacei. Spiccate note di spezie e di iquirizia amara. Morbido e gustatamente tannico, prodotto a seguito della macerazione delle uve da 22 a 26° per 20 giorni. Affinamento per due anni in acciaio e botti di rovere di Allier.

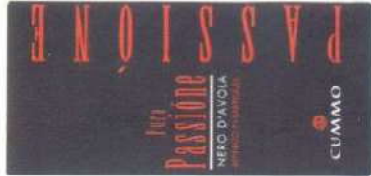
Alcol: 13,5%  
Servizio: 18-20 °C  
Calice: ballon



**Saffico**  
**IGT Sicilia 2005**  
Chardonnay 50%  
Grillo 50%  
da 5 a 10 €

Bouquet intenso e persistente, con sentori di frutta matura, alternata a profumi floreali tipici del mediterraneo. Gusto elegante, deciso, armonico, piacevole, caldo, inebriante e persistente dato dalla permanenza in botti di acacia. Ideale con primi a base di crostacei, secondi di pesce o selvaggina.

Alcol: 13,5%  
Servizio: 12-14 °C  
Calice: calice



**Pura Passione**  
**IGT Sicilia 2004**  
nero d'avola 100%  
da 5 a 10 €

Rosso rubino con riflessi granato. Bouquet intenso e complesso, di frutta secca, confettura, vaniglia e cuoio. Ottenuto con la tecnica della macerazione nelle vinacce per circa 15 giorni, a temperatura controllata. Affinamento da 6 a 8 mesi in barriques su fecce con batonnages.

Alcol: 13,5%  
Servizio: 18-20 °C  
Calice: annello



viedelgusto.it **161**



# CUMMO

## *omaggio alle radici*



## CUMMO

*1908 anno di nascita del fondatore dei Cummo.*

*Diego è stato per decenni mezzadro di un vasto territorio in contrada Carbuscia, terre a vigneto che sono oggi proprietà dell'azienda.*

*Rosso dal carattere forte, vinificato con uve 100% Nero Cappuccio, 1908 fa rivivere l'originale sapore di questo antico vitigno.*



### **Figli di un Bacco minore?**

IV° Rassegna Nazionale  
dei Vitigni Autoctoni e di Tradizione Italiani

**31 Maggio - 2 Giugno, Bagnacavallo (RA)**

CAMPAGNA PUBBLICITARIA IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE **FIGLI DI UN BACCO MINORE ?** DEDICATA AI VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI, TENUTA A BAGNACAVALLO (RA) dal 31 Maggio al 2 Giugno pubblicata su VIE DEL GUSTO MAGGIO 2008





# CUMMO

## SARANNO ANCORA PIÙ BUONI



€ 12

### Sicilia Igt Nero d'Avola "Pura Passione" 2005

**Cummo**

Via Mascagni 3  
92024 Canicatti (Ag)  
tel. 0922.839552 - fax 0922.839552  
www.casavinicolasicania.com

**C**ummo - Casa Vinicola Sicania è una bella realtà aziendale. Negli ultimi anni ha avuto una elevata crescita qualitativa che ha portato i suoi prodotti verso uno standard molto alto. Nella vasta gamma dei suoi vini, i nostri esperti hanno scelto per le sue caratteristiche questo rosso Sicilia Igt "Pura Passione" 2005, prodotto con uve nero d'Avola in

purezza. Ha un colore rosso rubino molto carico con riflessi granati quasi impenetrabili. I profumi sono molto intensi, con evidenti note di frutta rossa, matura ma allo stesso tempo resa equilibrata dallasensazionefresca. Il finale di aromi è speziato e accattivante. In bocca è un vino ricco e corposo e rivela piacevoli note di prugna e di ciliegia sotto spirito. In un secondo

momento si mettono in evidenza delle piacevoli note di mandorla e di amarena. Sul finale si fa apprezzare l'ottima persistenza. È un vino che si abbinerà molto bene alle carni rosse cotte alla brace o anche a piatti di formaggi di media stagionatura. Va servito intorno ai 18 gradi in bicchieri piuttosto ampi, cioè con un'imboccatura di 7-8 centimetri.

Periodo massimo di invecchiamento

8  
anni

Massima qualità raggiunta

fra  
4  
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 20

### La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2005	90/100	€ 12
2004	90/100	€ 12
2003	95/100	€ 15
2002	90/100	€ 10

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo

IL MIO VINO, MAGGIO 2008



# CUMMO

## La Cabassa In tavola

di Stefano di Cerne  
foto di Elda Ramello

48 .line ristoranti

Inaugurato il locale con gli immensi vini siciliani del produttore Maurizio Cummo

### La Cabassa con Ardore, Passione, Follia...

Il raffinato ristopizzeria di Mimmo raddoppia: dai monti olimpici di Cesana inaugura a furor di popolo in via Juarra con i grandi syrah, nero d'Avola, grillo e catarratto dell'azienda di Canicattì

Nella foto in alto Maurizio Cummo premiato dal Gotha del Gusto; al centro della foto in basso, Silvio Sessa.

**T**orino – Talvolta basta la parola. In questo caso solo un nome, Mimmo, pizzaiolo di talento e ristoratore in gamba, che sulle montagne olimpiche di Cesana è anima del ristopizzeria più amato e rinomato nel triangolo Susa-Sestriere-Monginevro. Così come basta dire Passione, Ardore, Seduzione, Follia per riconoscere le note etichette di uno dei migliori vini d'Italia, quelli di Maurizio Cummo, produttore di Canicattì, presente all'esclusiva riunione conviviale a La Cabassa il giorno precedente al Vinitaly di Verona col suo bravo e preparato agente torinese Silvio Sessa.

Chi conosce infatti La Cabassa, il bellissimo locale di Cesana, sa cosa vuol dire fare ristorazione semplice ma di livello. E lo sanno bene anche i turisti francesi e inglesi che da anni hanno qui il loro goloso quartier generale, così fu anche durante i Giochi del 2006. Oggi La Cabassa raddoppia e s'installa sotto la Mole in un locale curato ed elegante, per dar modo agli aficionados torinesi di avere, oltre a un'ottima pizza, anche alcuni gustosi piatti valligiani. Uno per tutti: la carn salada, tenerissimo carpaccio con funghi e formaggio d'alpeggio.

Inaugurato per la stampa di settore con un premio alla qualità e ottimi piatti mediterranei-montani inaffiati dagli immensi vini Cummo, il genero di Mimmo, Tariq, ha allestito un menù gourmet al quale sono stati abbinati i bianchi & rossi firmati da Maurizio Cummo, che è 'volato' appositamente dalla Trinacria con al fianco il suo fedele 'ambasciatore sabaudo' Silvio Sessa.



I due simpatici wine-maker, nel proporre robusti, elegantissimi nero d'Avola e syrah (ma anche dei soavi bianchi a base grillo, inzolia e catarratto, famosi autoctoni siciliani) si sono guadagnati l'applauso scrosciante degli astanti in un perfetto matrimonio d'amore fra le rinomate etichette e la nuova Cabassa valligiana. ■

**RISTORANTE  
PIZZERIA  
LA CABASSA**  
via F. Juarra, 20  
Torino  
telefono e fax  
011 5063524

via Ortigera, 25  
Cesana Torinese  
telefono e fax  
0122 897250





# CUMMO

## *vitigno per vitigno*



### **Promesse mantenute**

Il nome stampato in etichetta, Intrigante, rappresenta bene il carattere di questo vino. La naturale propensione del vitigno a produrre grandi quantità di frutti è stata domata fino a ridurre la resa ad appena 50 quintali per ettaro. In questo modo si ottengono uve con una forte concentrazione di sostanze aromatiche che si trasferiscono poi nel vino. Per permettere all'uva di esprimere al massimo il suo potenziale, poi, la fermentazione è preceduta da una criomacerazione. Tecnica che consiste nel lasciare gli acini pressati a riposo per un certo periodo, in questo

**Lasciato libero di esprimere il suo vigore, il catarratto produce raccolti molto abbondanti.**

caso 16 ore, a temperatura molto bassa. Prima che cominci la fermentazione si sciolgono così nel mosto tutte le sostanze aromatiche contenute nelle bucce. Versato nel bicchiere mostra infatti un colore giallo dorato carico e brillante, che promette sensazioni intense. I profumi non deludono l'aspettativa e, oltre all'intensità, offrono una bella eleganza con le note floreali e speziate tipiche del vitigno, arricchite da sentori salmastri. In bocca il

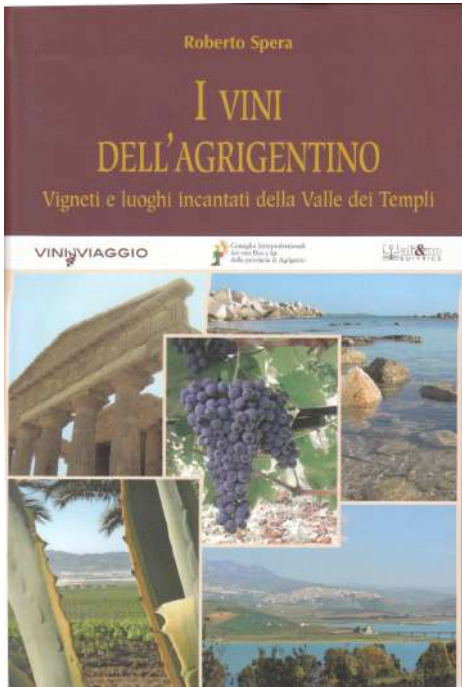
vino è morbido e ben equilibrato, con aromi leggermente ammandorlati sorretti da una buona struttura e sottolineati dalla piacevole sapidità che ci aspettavamo in seguito al profumo salmastro percepito al naso.

**Sicilia Igt Catarratto  
"Intrigante" 2006  
Cummo Casa Vinicola Sicania  
92024 Canicatti (Ag)  
tel. 0922.839552  
fax 0922.839551  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com  
5,50 euro**

48 **Il mio vino** luglio 2008



# CUMMO



## Cummo - Sicilia Casa vinicola

Tutto nacque con uve da vino, ma una violenta crisi del mercato suggerì alla famiglia di fare una piccola rivoluzione: cambiare il sistema di viticoltura e coltivare uva da tavola. «Noi abbiamo uno stabilimento dove con gli scarti di uva da tavola facciamo mosti per succo d'uva. Il prodotto base che va a finire negli yogurt e nei succhi di frutta. Lo abbiamo da 30 anni», ricorda Diego Cummo.

Nel 2000 un ritorno al passato. L'acquisizione di un'azienda vicina per iniziare a muovere i primi passi dell'avventura nel mondo del vino. Una cantina senza vigne con attrezzature non

133

### La collina

coerenti con le nuove tecnologie per la qualità, ma nella logica di fare grandi numeri per la distillazione. Tutto questo servì per poter partire. L'esperienza era tutta da costruire e la scelta di vinificare per conto di aziende più grandi che richiedevano vino fu preziosa a questo scopo. «Ho messo delle attrezzature nuove essenziali. In vigna ho utilizzato quello che c'era. Io avevo bisogno di cominciare a capire.»

Già, in vigna. I Cummo disponevano solo di due varietà: il Nero d'Avola e il Syrah. Il mercato locale offriva la produzione di piccoli coltivatori che presto divennero conferenti delle loro uve. L'azienda comincia a prendere forma. I vigneti dei contadini vengono seguiti fin dalla potatura invernale, altri vengono presi in affitto per una conduzione diretta. Tutte le uve che entrano in cantina sono controllate con attenzione sia nella produzione che nelle fasi successive. La diversificazione dei territori di origine assicura una costanza qualitativa. «È fondamentale la conoscenza del territorio e dei vigneti per riuscire a ottenere la migliore qualità. Siamo sempre una piccola azienda.»

Un'azienda condotta con mano giovane che ha riversato l'entusiasmo e la passione nei colori delle etichette, il giallo, il viola e il rosso, e nella scelta originalissima dei nomi da dare ai propri vini «il vino nasce dalla mente e dal cuore di chi lo produce e deve poter esprimere i suoi sentimenti».



VIGNETO DELL'AZIENDA CUMMO

Ma non solo «è un segnale anche alle donne, perché il nome del vino ci stimola a bere e ad amarci.»

I primi tre vini sono stati: il Nero d'Avola baricato che dava più emozione, che è stato chiama-

### La collina

to *Pura Passione*; quello che sembrava il vino siciliano per eccellenza è stato chiamato *Pura Essenza* (Frappato e Nero d'Avola, in sostanza il taglio del Cerasuolo di Vittoria sempre in acciaio) e il *Puro Desiderio*, un Nero d'Avola in acciaio. Poi l'attenzione è stata dedicata ai bianchi. Brilla fra questi il *Rachelena* che ha una storia particolare «prende il nome da mia madre Rachele Elena, è un omaggio a lei, uno Chardonnay, perché ha un carattere forte come era il suo, fa solo acciaio anche se sembra baricato.» Non mancano nella gamma i vitigni internazionali che assumono nomi altrettanto affascinanti: *Puro Ardore*, un Syrah; *Pura Seduzione*, un taglio di Cabernet Sauvignon e Merlot e il *Pura Follia* (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola), «perché sono quattro vitigni insieme e nessuno li aveva messi insieme nel 2001».

Un vino che è un po' una provocazione, un blend di uve a bacca bianca, lo Chardonnay, che è l'internazionale per eccellenza, e il Grillo, che è l'uva tra le più antiche in Sicilia. «Ho messo insieme questi due vini in barrique di acacia e come mettere insieme la bionda del nord con la mora mediterranea. Una unione al femminile.» Il nome non poteva che sottolineare questa unione ideale: *Saffico*.

Una fantasia senza fine, una ricerca di esprimere in modo immediato la sensazione del bere battezza anche i tre bianchi autoctoni in purezza: l'Inzolia chiamato *Ammaliente*, il Catarratto che diventa *Intrigante*, il Grillo che non poteva che chiamarsi *Idillaco*.



BOTTIGLIE DELL'AZIENDA CUMMO



# CUMMO

**RUSSIA ORA MOSCA PUNTA SULL'ARTE** **IN REGALO LA PRIMA GUIDA OPERATIVA PER NEGOZIARE, GESTIRE E CAMBIARE IL MUTUO**

**MILANO Sicilia FINANZA**

**I NUOVI MUTUI**

€ 3,50 MF il quotidiano dei mercati finanziari *Classificati*

www.milanofinanza.it

9 77594 877985

MF MILANO

ANNO XX - numero 183 - Sabato 13 settembre 2008

Spedizione in A.P. art. 1, c.11, §104, DCB Roma

È «NERO CAPPUCCIO 1908» L'ETICHETTA DEI 100 ANNI

## Sicania, brand & sentiment di un'arzilla centenaria

DI ALFONSO S. GURRERA

**U**n'arzilla centenaria. È la casa vinicola Sicania, di contrada Carbuscia, a Canicattì (Agrigento). Nata nel 1908, ha festeggiato il centenario con un anno di eventi. L'ultimo, la nuova etichetta che si aggiunge alle 24 del catalogo: il «Nero Cappuccio 1908», un rosso in purezza pensato, e vinificato, nel ricordo di Diego Cummo, il fondatore, un secolo fa, dell'azienda. Il Nero Cappuccio nasce da un vitigno parente stretto dei Nerelli etnei, con una struttura marcata. Capriccioso per natura, se ben vinificato regala molte gratificazioni. Fa tre passaggi: il primo in tonneaux e due in barrique nuove con affinamento totale in 22 mesi, compresi i quattro in bottiglia. Ne tappano appena 6 mila pezzi, meno del 3% dell'intera produzione, ma è il fiore all'occhiello dell'azienda. Una chicca da 18 euro allo scaffale. Sicania si distingue per la sua filosofia di marketing e per la cultura dell'immagine. «Se il colore è il vestito del vino, il packaging è l'abito dell'azienda», sostiene Maurizio Cummo, che con la moglie Francesca è l'anima della cantina. Ed è attraverso le etichette che i Cummo comunicano «brand and sentiment», come dicono, della company. Nomi che vanno dritto al cuore: Ardore, Follia, Passione, Ammalianti, Idilliaco, Intrigante, e così via. «Una collezione di emozioni» è infatti il titolo della ricca e completa brochure che presenta le 25 etichette, tra cui 15 rossi, due rosati, sette bianchi e un vendemmia tardiva. Vini per ogni

tipologia di consumatore, dal collezionista a caccia di chicche all'acquirente quotidiano attento al rapporto prezzo-qualità. Niente Doc, tutte Igt, salvo Ebbrezza, un bianco da tavola, blend di Chardonnay, Inzolia e Zibibbo, che nasce frizzante da una vinificazione in autoclave.

«Ma la nostra passione rimane il Nero d'Avola», continua Cummo. «Lo vinifichiamo in una linea, la Nerossa, che potremmo chiamare anche "Le sette facce del Nero d'Avola", tante sono le etichette che la diversificano, due in purezza ma con struttura diversa, un rosato, un vendemmia tardiva e le altre in blend». Tutti vini da uve rigorosamente territoriali, in parte dai 30 ettari di proprietà (solo 15 vitati), per il resto da 25 ettari in affitto nell'Agrigentino. Passione per il Nero d'Avola, dunque, salvo a tradirsi davanti all'invito a stilare una top ten dei propri vini. Che Cummo apre così: «Al primo posto c'è Ardore, un Syrah in purezza con un bouquet intenso e con spiccate note di liquorizia amara. Lo affiniamo due anni con un primo periodo in acciaio a cui segue una lunga maturazione in botti di rovere di Allier. Si trova in enoteca a 11 euro, che ritengo sia un ottimo rapporto prezzo-qualità».



Da quest'anno l'azienda imbottiglia in proprio. Si è dotata di un'imbottigliatrice «Eurostar» da 3 mila pezzi l'ora, perfettamente idonea al volume di produzione che nel 2008 supererà le 160 mila bottiglie. In soldoni, l'incasso si aggira sui 2,4 milioni di euro. Per il momento il segmento maggiore di mercato è italiano. L'export vale il 10% ed è limitato a pochi paesi della comunità. (riproduzione riservata)



## RASSEGNA STAMPA 2007



# CUMMO



## VINI ROSSI DA 8 A 15 EURO



**Sicilia Igt Syrah  
"Ardore" 2003**

**Cummo - Casa  
Vinicola Sicania**

92024 Canicatti (Ag)

Tel. 0922.839552

[info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com)

[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

**14 euro**

*Cummo, a Canicatti presso Agrigento, è un'azienda giovane che sta già dando ottimi risultati. Lo prova questo eccellente Syrah, già scelto dai nostri esperti come "Vino del Mese" sulla rivista Il Mio Vino. Il suo colore è rosso vivace, con profumi intensi di frutta rossa. In bocca si presenta morbido. Un vino dotato di grande equilibrio, con note di frutta rossa e un finale che richiama alla mente la liquirizia. Un vino che si beve davvero volentieri*



## RASSEGNA STAMPA 2006





# CUMMO

IL MIO VINO, GENNAIO 2006  
EDIZIONE TEDESCA

## TOP WEIN

### Sicilia Igt "Follia" Casa Vinicola Sicania

Sicania ist ein kleiner und neuer sizilianischer Betrieb, der sich von Beginn an vorgenommen hat, alles auf eine gute Qualität seiner Produkte zu setzen. Die fast übertriebene Pflege der Reben und die Sorgfalt im Weinberg sowie der Ausbau im Keller sind die „kleinen“ Geheimnisse des Erfolges dieses Betriebes. Dieser Wein aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Nero d'Avola hat eine sehr intensive granatrote Farbe. Die Aromen sind ausgeprägt und komplex, und man kann eine starke Note nach roter Frucht wahrnehmen, die Eleganz und Finesse zeigen. Sowohl am Gaumen als auch im Abgang sind anhaltende fruchtige und würzige Noten zu spüren. Er ist ein kräftiger, ausgewogener Wein, der sich auch im Mund sehr elegant präsentiert. Er wird in weiten, bauchigen Gläsern bei einer Temperatur von ca. 18° C serviert, um so die Abstufungen seiner Aromen besser wahrnehmen zu können. Er lässt sich sehr gut mit Wild aus dem Backofen und mittelreifem Käse kombinieren.



Casa Vinicola Sicania

WERTUNG



12,50 €

SIZILIEN  
Canicatti (Ag)

Tel. und Fax +39.0922.839522  
www.casavinicolasicania.it  
info@casavinicolasicania.it

Rebsorten:

Cabernet sauvignon,  
Syrah, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 10,5°

10.000 produzierte Flaschen  
Bis spätestens 2009 trinken

Schwefelige Säure:  
76mg/l niedrig



# CUMMO

**Sicilia Igt Catarratto**  
**"Intrigante" 2004**  
**Casa Vinicola Sicania**



**5 €**

**SICILIA - Canicatti (Ag)**

tel. 0922.839552 - fax 0922.839552  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com

vitigni: **catarratto 100%**  
gradazione alcolica: **12,5°**

*10.000 bottiglie prodotte  
da bere adesso fino al 2007*

**anidride solforosa: 108 mg/l media**



# CUMMO

**Sicilia Igt Rosso**  
**"Follia" 2002**  
**Casa Vinicola Sicania**



★ ★ ★ ☆ ☆  
★ ★ ★ ☆ ☆

**12 €**

---

**SICILIA - Canicatti (Ag)**

tel. 0922.839552 - fax 0922.839552  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com

vitigni: **cabernet sauvignon, merlot,  
syrah, nero d'Avola**  
gradazione alcolica: **13,5°**  
*10.000 bottiglie prodotte  
da bere adesso fino al 2009*

**anidride solforosa: 76 mg/l bassa**



# CUMMO

■ AGRIGENTO



## CUMMO

La Casa Vinicola Sicania ha trasformato ogni suggestione della Sicilia in un vino che fa sognare ad occhi aperti



## Gusto che diventa passione divina

CASA VINICOLA SICANIA  
Via Mascagni, 3  
Canicattì (AG)  
Tel./fax 0922 839552  
Cell. 329 2761791  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com

I GRANDI VINI  
50

di Giulia Tassone

**A**rdore, "Seduzione" e "Puro Desiderio" sono solo alcuni dei nomi con cui la Cummo Casa Vinicola Sicania ha etichettato i propri vini, significando tutto il calore, l'intensità e la passione con cui l'azienda esalta le virtù della cultura enologica siciliana. Nei suoi vigneti, distribuiti tra la zona di Naro, Ravanusa, Butera, Palma di Montechiaro e Campobello di Licata, si coltivano le varietà di Insolia, Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Syraha, Merlot, Chardonnay, Frappato e Cabernet Sauvignon. Una vasta gamma di uve per una produzione che limita la quantità onorando i più alti livelli di qualità. L'azienda nasce a Canicattì nel 2001, quando Diego Cummo, seguendo gli insegnamenti della famiglia, crea una linea di vini con un proprio marchio.

Il sodalizio fra la tradizione, ereditata dal passato, e la modernità, garantita dall'attenzione che costantemente presta all'innovazione tecnologica, ha aperto alla sua produzione le porte del successo.

Continuamente in evoluzione quest'anno la Cummo ha voluto ampliare la produzione puntando sui vitigni autoctoni della Sicilia, perfettamente all'altezza di molti altri conosciuti e apprezzati a livello nazionale. ■

### A heavenly taste

The Casa Vinicola Sicania produces a dream wine

The Cummo Casa Vinicola Sicania produces wines with evocative names, such as "Zest", "Charm" and "Pure Wish". They symbolize the passion and the dedication with which the vineyard exalts the Sicilian

wine making traditions. Their vineyards are situated in Naro, Ravanusa, Butera, Palma di Montechiaro e Campobello di Licata, and are made up of several different vine varieties, such as Insolia, Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Syraha, Merlot, Chardonnay, Frappato and Cabernet Sauvignon. A large selection of grape varieties are necessary to produce a high quality wine in a limited quantity.

The vineyard originated in Canicattì in 2001, when the owner, Diego Cummo, following family tradition began to produce wine with his own label. Thanks to the favourable mix of tradition, inherited from the past, and new technology, Diego Cummo produces a sought after wine. This year the Cummo vineyard has improved its production and has concentrated on local vine varieties, which are as good as the better known Italian varieties. ■



Torna alla  
Home Page

Luciano Pignataro WineBlog

10/07/2006

### Paestum, degustazione coperta di Nero d'Avola

di Diodato Buonora\*

*I campioni degustati nei saloni dell'Hotel Esplanade di Paestum, hanno dato il seguente risultato. Naturalmente, è possibile per numerosi motivi, che un altro campione della stessa azienda e della stessa annata possa dare un giudizio diverso.*

**4° vino classificato: Nerosse Nero d'Avola 2004, Sicilia Igt, Sicania, Canicatti (AG).** Un vino corretto prodotto dalla "Sicania" che è sul mercato con diversi marchi. Oltre che con questo "Nerosse" gli amirini hanno degustato anche il nero d'Avola venduto con il nome "Puro Desiderio" che si è classificato al 6° posto. Il vino si è rivelato ottimo alla vista e buono/ottimo al naso e al gusto. Prezzo indicativo in enoteca: € 5,00. Gradazione alcolica 13%. **Punteggio finale 68/100 buono.**

**6° vino classificato: Puro Desiderio Nero d'Avola 2004, Sicilia Igt, Sicania, Canicatti (AG).** Vino corretto. In enoteca: € 5,90. Gradazione alcolica 13 %. **Punteggio finale 64/100 buono.**

RISULTATI DELLA DEGUSTAZIONE ORGANIZZATA DALL'A.M.I.R.A.  
(ASSOCIAZIONE MAITRES ITALIANI RISTORANTI E ALBERGHI)  
SEZIONE PAESTUM E PUBBLICATI SUL WINE BLOG DI LUCIANO  
PIGNATARO IL 10/07/2006



# CUMMO

*il vino del mese*

## Un Ardóre avvolgente

Un nome che attrae in etichetta per un Syrah che lascia eccellenti sensazioni.

Prodotto da una azienda siciliana, giovane ma di grande esperienza



Sicilia Igt Syrah  
"Puro Ardóre" 2003  
Cummo  
Casa Vinicola Sicania  
via Mascagni 3 - Canicatti (Ag)  
tel. 0922.839552  
www.casavinicolasicania.com  
14 euro

**È** possibile che un'azienda quasi al debutto riesca a fare vini subito di successo? Stando al parere dei nostri assaggiatori, che hanno visto di recente sfilare nei loro bicchieri diverse tipologie dei vini della siciliana Casa Vinicola Sicania, la risposta è decisamente sì. Specie per i meriti di un rosso Sicilia Igt fatto con syrah in purezza e dal nome che resta in men-

te: "Puro Ardóre". L'annata 2003, oggi in commercio, è sembrata davvero "importante", capace di schierarsi in prima fila nel vasto mare del vino siciliano e di difendersi bene nel confronto con altri vini da syrah al 100% prodotti in Italia e da tempo ben collaudati.

Merito di Diego e Francesca Cummo, coppia giovane, volenterosa, fiduciosa e dotata di legittime ambi-

zioni. I due titolari della Sicania, azienda di Canicatti, in provincia di Agrigento, nel 2001 hanno preso dieci ettari dai vigneti di casa e si sono messi a fare vino in bottiglia. Con ottime credenziali: un'esperienza nell'attività di famiglia, in cui si faceva già buon vino per

**Cummo ha piantato le vigne a spalliera al posto del tradizionale tendone.**



4 Il mio vino agosto 2006



# CUMMO



conto terzi da oltre 25 anni, la conoscenza dei vigneti e delle singole aree in cui crescono, l'immediato utilizzo della migliore tecnologia disponibile, togliendo di torno dalla cantina del passato le cose inutili o superate. Visto che nessuno, da solo, è perfetto, ecco anche la consulenza di un bravo enologo e la partecipazione attiva di uno staff di genitori, zii, cugini sempre pronti a dar man forte e ad assaggiare i vini prima di fare gli assemblaggi e di mettere poi le bottiglie definitivamente sul mercato, che va sempre più allargandosi.

"Assaggiando insieme, chiacchierando, confrontandoci, riusciamo a fare il vino che, per prima cosa, piace a noi, quello che beremmo in una delle sere a cena insieme", dice Diego Cummo. "Lo possiamo e lo dobbiamo decidere insieme e secondo il nostro gusto perché di vino in bottiglia ne facciamo ancora poche quantità, quindi non possiamo certo permetterci di offrire alla gente un prodotto di cui noi stessi non siamo più che convinti".

#### Un vino per tutti

"Abbiamo fatto per anni vino per altri imbottigliatori che avevano a loro volta la necessità di venderlo subito", continua il giovane produttore agrigentino. "Così abbiamo acquisito una buona conoscenza del mercato che, per noi, è fatto di gente *dai facili consumi*". Una battuta per dire che il suo vino è facile da bere e che si può acquistare anche in cantina a pochi euro, dai 3 ai 12 secondo la tipologia. Prodotto, all'inizio, in poche bottiglie, giusto per tastare il terreno.

Avanti bene ma a piccoli passi, anche se nel 2001, anno di fondazione dell'azienda di Diego Cummo, il vino siciliano tirava come una vaporiera, era ampiamente pubblicizzato e anche richiesto e c'era dunque la possibilità di montarsi facilmente la testa.

"In un periodo così fervente, noi *neonati* dovevamo però trovare il modo di farci notare", ricorda il prodotto- ▶

**Diego Cummo ha iniziato a fare vini con il proprio marchio da soli 5 anni.**

*Il buon vino si riesce a fare  
quando si ha conoscenza  
del vigneto e del terreno*



agosto 2006 **Il mio vino 5**



# CUMMO

## *il vino del mese*



re siciliano. "A parte il consenso che ottenevamo negli assaggi dei tecnici, ci venne l'idea di puntare su un pubblico giovane, amante dei vini che sanno di frutta, profumano di fiori, hanno gusti leggeri e armonici e lasciano in bocca buoni ricordi freschi. Il 2001 era pure l'anno in cui andavano in crescendo i wine bar, dove il vino era servito anche fuori pasto, come aperitivo. Bisognava fare etichette diverse e accattivanti, ben riconoscibili".

### **Una linea passionale**

Accidenti, per riconoscersi si riconoscono. Perché a Puro Ardore si sono affiancati Desiderio, Passione, Seduzione, Follia, Ammalianti, Intrigante... Niente fronzoli in etichetta, solo il nome lì, in netta evidenza.

Certo c'è voluto coraggio, perché il nome del vino è un'arma a doppio taglio. Ti fa ricordare il vino buono ma ti fa ricordare anche il vino che buono non è. "Ecco perché siamo stati costretti a dare il meglio", sintetizza Cummo.

Puro Ardore, da syrah in purezza, in questo campionario di vini si è dimostrato subito il primo della classe. "E' in effetti uno di quelli che ci dà maggiore soddisfazione", conferma Cummo "e spero che piaccia per

quel che c'è nella bottiglia, non per il nome insolito. Anche se questo un certo effetto lo fa, perché comunque sugli scaffali si distinguono molto bene".

Di Puro Ardore nella cantina di Cummo non sono rimaste nemmeno due bottiglie. Un po' perché ne ha fatte, in realtà, poche migliaia, ma anche perché la richiesta, subito dopo il debutto, è stata bruciante. L'obiettivo è arrivare a

**Vengono scelte le uve che sanno resistere alle alte temperature della Sicilia.**

farne, vigne permettendo, 15/20 mila bottiglie. Poi si vedrà, avanti passo passo. Il vino è di un bel rosso, limpido e vivace, morbido e avvolgente in bocca, con profumi e toni di frutta rossa e con un finale che sa di liquirizia. Eccellente sotto tutti i punti di vista. Un vino che non stanca.

"Pensando a noi stessi e al nostro pubblico giovane" ricorda Cummo, "il nostro intento è stato quello di fare in vino che coccola, che fa compagnia, che fa stare allegri e lascia un buon ricordo quando è finito. Un rosso che non stordisce mai. Per fare questo serve una cosa determinante. Potrei dire passione oppure dedizione, invece dico: conoscenza. Conoscenza perfetta delle uve e della vigna in cui nascono. Conoscenza che passa attraverso i racconti di chi ci ha preceduto, ma anche attraverso la sperimentazione, la sfida, la voglia di andare avanti e riprovare anche quando le cose non vengono bene".

### **Vigne nuove**

"Per esempio" continua Diego Cummo, "abbiamo sperimentato con successo il syrah coltivato a spalliera anziché a tendone, come invece sono fatte ancora molte vigne siciliane. Il tendone con certe uve va ancora più che bene, perché qui fa davvero molto caldo e, se non ci fosse il tendone a riparare i grappoli dal sole, otterremmo uve e vini cotti. Il syrah invece che vanta pure origini orientali, dove l'alta temperatura è un fatto normale, ama il caldo, comunque gli resiste, non si lascia buttare giù. Però non basta, bisogna conoscere anche la vigna e la terra in cui ha messo radici. Qui da noi, nel centro sud della Sicilia più che in altre zone, il terreno cambia in continuazione. Se potessimo fotografarlo nudo dall'alto sembrerebbe un puzzle i cui tasselli hanno colori e tonalità diverse. Ci capita di vedere uno stesso filare che si appoggia per metà su un terreno vulcanico e per l'altra metà su un terreno calcareo. Di esempi così se ne possono fare decine."

Ecco perché l'uva vuole molta attenzione, ecco perché tutti quegli assaggi in famiglia e con l'enologo del syrah proveniente dai vari vigneti, ecco perché i quasi due anni di affinamento tra barrique e tonneaux. Ecco perché il Puro Ardore, ma non solo lui, può venire anche diverso di anno in anno. "Però gli assemblaggi, prima che il vino vada in bottiglia e ci resti ancora per qualche mese," conclude il produttore, "ci permettono sempre di fare il vino che noi vogliamo".

Puro Ardore va bevuto subito. Non è un vino per meditare ma un vino per stare in compagnia. Magari anche unicamente di un bel piatto, non solo di carne ma anche di pesce saporito. Con un bel trancio di pesce spada o di tonno ci dicono sia insuperabile. Non l'abbiamo ancora provato, ma l'estate sembra essere ancora decisamente lunga.

## **L'Azienda**

L'azienda di Diego e di Francesca Cummo, marito e moglie, è piuttosto giovane, considerando che l'anno di fondazione è il 2001. L'esperienza però è solida, perché la famiglia Cummo, con Calogero, papà di Diego, a guidare un'affiatata pattuglia di parenti, fa vino da oltre 25 anni. Vino per altri imbottiglieri, vino da vendere in cisterne come, in piccola parte, si fa ancora oggi. Sei anni fa invece Diego decide di cominciare a imbottigliare e vendere etichette proprie. In tutto dieci ettari di vigne, piantate prima con vitigni internazionali poi, in periodi più recenti, con uve autoctone siciliane. Non tanto per moda quanto per dare valore a viti che hanno fatto la storia della famiglia, produttrici di vino sfuso

e da taglio e che, godendo di scarso valore "in patria", hanno però dato tono e dignità a molti vini che poi sono diventati famosi. La produzione complessiva di vini comprende una dozzina d'etichette, ma sempre in quantitativi assai ridotti, intorno alle 7 mila bottiglie per tipo. In tutto circa 80 mila bottiglie ogni anno. Questo perché Cummo vuole andare avanti con i piedi prudenti, crescere gradualmente, anche se i suoi vini hanno riscosso subito successo e in cantina non restano mai scorte. Casa Vinicola Sicania è il nome di fantasia che i Cummo hanno voluto dare alla loro impresa. L'azienda ha sede a Canicatti, che si raggiunge con la statale 640, collegante Agrigento a Caltanissetta.





# CUMMO

<b>ROSSO STRUTTURATO</b>	<b>SICILIA ROSSO "PURA FOLLIA" 2003 IGT</b>
	Casa Vinicola Sicania - Canicattì (Ag) tel. 0922.839552 - <a href="http://www.casavinicolasicania.com">www.casavinicolasicania.com</a>
	
	<b>Da bere con:</b> secondi di selvaggina
<b>Da bere entro il:</b> 2009	<b>Prezzo:</b> 14 euro
<b>Temp. di servizio:</b> 18° C	<b>Quantità consigliata:</b> 12 bottiglie
	<b>Prezzo totale:</b> 168 euro

IL MIO VINO, SETTEMBRE 2006

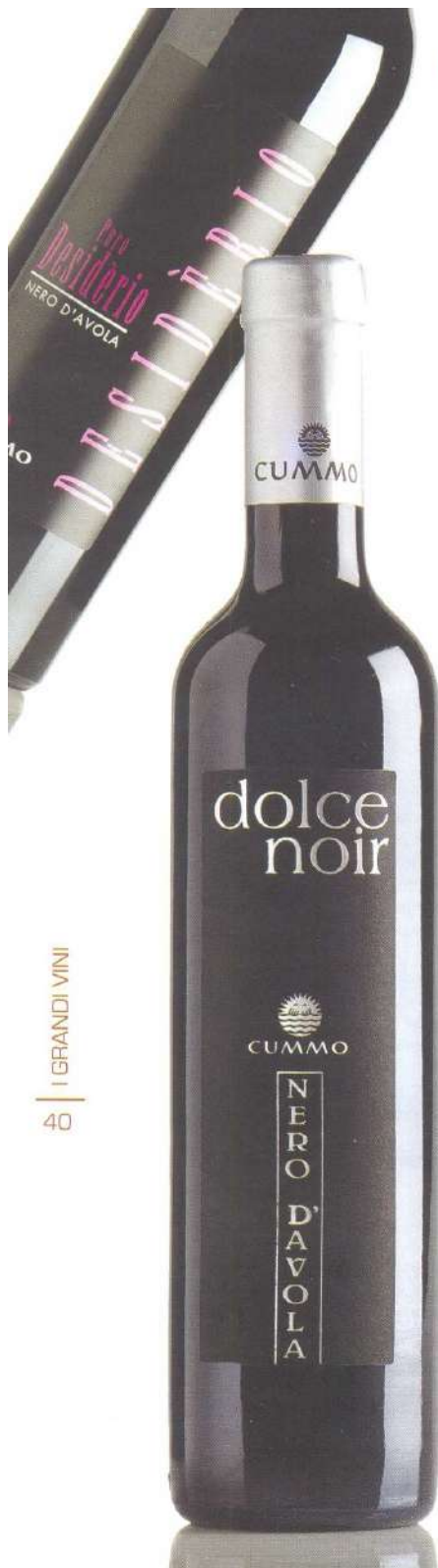


# CUMMO

■ I VINI DI SICILIA

## Un tuffo nel Dolce Noir

La Casa Vinicola Sicania ha trasformato ogni suggestione della Sicilia in un vino che fa sognare



di Consuelo Vrenna

**A**rdore, "Seduzione" e "Puro Desiderio" sono solo alcuni dei nomi con cui la Cummo Casa Vinicola Sicania ha etichettato i propri vini, significando tutto il calore, l'intensità e la passione con cui l'azienda esalta le virtù della cultura enologica siciliana. Nei suoi vigneti, distribuiti tra la zona di Naro, Ravanusa, Bufera, Palma di Montechiaro e Campobello di Licata, si coltivano le varietà di Insolia, Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Syraha, Merlot, Chardonnay, Frappato e Cabernet Sauvignon.

Una vasta gamma di uve per una produzione che limita la quantità onorando i più alti livelli di qualità. Dolce Noir, ultimo nato della famiglia Cummo "Casa Vinicola Sicania", completa con la sua dolcezza le tipologie di vino esistenti. Il nome scelto non a caso, ma ideato nel momento stesso del primo assaggio, ne riflette tutte le caratteristiche.

L'azienda nasce a Canicattì nel 2001, quando Diego Cummo, seguendo gli insegnamenti della famiglia, crea una linea di vini con un proprio marchio. Il sodalizio fra la tradizione, ereditata dal passato, e la modernità, garantita dall'attenzione che costantemente presta all'innovazione, ha aperto alla sua produzione le porte del successo.

Continuamente in evoluzione quest'anno la Cummo ha voluto ampliare la produzione puntando sui vitigni autoctoni della Sicilia, perfettamente all'altezza di molti altri conosciuti e apprezzati a livello nazionale. ■

### A dive into Dolce Noir

The Casa Vinicola Sicania has transformed Sicilian splendour into wines to be dreamed of

The Cummo Casa Vinicola Sicania produces wines with evocative names, such as "Zest", "Charm" and "Pure Wish". They symbolise the passion and the dedication with which the vineyard exalts the Sicilian wine making traditions. Their vineyards are situated in Naro, Ravanusa, Bufera, Palma di Montechiaro e Campobello of Licata, and are made up of several different vine varieties, such as Insolia, Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Syraha, Merlot, Chardonnay, Frappato and Cabernet Sauvignon. Dolce Noir is the latest wine to be produced by the Cummo family, owners of the Casa Vinicola Sicania, and it completes the range of their wines thanks to its characteristic sweetness. This particular name reflects all its characteristics and came to mind at the first tasting. The vineyard originated in Canicattì in 2001, when the owner, Diego Cummo, following family tradition began to produce wine with his own label. Thanks to the favourable mix of tradition, inherited from the past, and new technology, Diego Cummo produces a sought after wine. This year the Cummo vineyard has improved its production and has concentrated on local vine varieties, which are as good as the better known Italian varieties. ■

### CASA VINICOLA SICANIA

SEDE: Via Mascagni 3 - Canicattì (AG)

STABILIMENTI: C.da Ferlazzano - Naro (AG)

Tel./fax 0922 838552 - Cell. 328 2761791

info@casavinicolasicania.com

www.casavinicolasicania.com

I GRANDI VINI, NOVEMBRE 2006



# RASSEGNA STAMPA 2004/2005



# CUMMO



**IL MIO VINO, MARZO 2005**

**PASSIONE 2002**



**Sicilia Igt Nero d'Avola  
"Desiderio" 2002  
Casa Vinicola Sicania**  
via Mascagni 3  
92024 Canicatti (Ag)  
tel. 0922.839552  
fax 0922.839552  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com  
euro 7,60

*Un Nero d'Avola dal colore rosso rubino con riflessi granati molto brillanti. Profumi intensi di mora e lampone con sfumature leggermente aspre di semi di finocchio. Il gusto è piacevole e sapido, cioè gradevolmente salato, con un finale amarognolo. Vino di grande personalità e con ottimo rapporto qualità-prezzo. Perfetto l'abbinamento con piatti di carne e selvaggina arrosto.*

**IL MIO VINO, GENNAIO 2005**

**Sicilia Nero d'Avola Igt  
"Passione" 2003  
Casa Vinicola Sicania**



★ ★ ★ ☆ ☆ ☆  
★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

**12 €**

**SICILIA - Canicatti (Ag)**  
tel. 0922.839552 - fax 0922.839552  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com

vitigni: **nero d'Avola 100%**  
gradazione alcolica: **12,5°**



## Favara, Patti vincitore del premio regionale Primo Maître d'Hotel



**FAVARA.** (gne) È Melchiorre Patti il vincitore del concorso regionale «Primo Maître d'Hotel». Sei i concorrenti in gara che si sono battuti a suon di portate e vini. Ad essere incoronate sono state le «costolette di agnello al rosmarino su letto di bietole» abbinando ad un chardonnay della casa vinicola «Sicania» di Canicatti. Due i due maitres professionisti di Agrigento partecipanti, Gerlando Lorenzano e Melchiorre Patti, accompagnati dal fiduciario dell'Amira Francesco Vaccarella e dal vice fiduciario Paolo Siracusa. (Nella foto da sinistra Gerlando Lorenzano, Francesco Vaccarella, Melchiorre Patti e Paolo Siracusa).

al suo contenuto elevato di alcol. Consigliamo quello del 1998 del produttore Masi Agricola. Sia l'Amarone sia lo Sforzato si apprezzano al meglio a una temperatura di circa 20 gradi.

### Ragusano

Il Ragusano viene prodotto in provincia di Ragusa e di Siracusa, in Sicilia, ed è un tipo di caciocavallo. Invece di avere la caratteristica forma a pera dei caciocavallo prodotti nel resto d'Italia, però, assomiglia a un grosso mattone.

Anche se è giovane, cioè quando sono trascorsi dai tre agli otto mesi dalla produzione, ha un sapore particolare, legato all'alimentazione delle mucche della zona. I pascoli sono infatti ricchi di erbe profumate come il trifoglio, la cicoria e la camomilla selvatica. Anche il fieno utilizzato durante i mesi invernali è preparato dagli allevatori in modo da essere ricco di aromi e contiene erba medica, avena e orzo.

Il miglior Ragusano è però quello stagionato tra gli otto

mesi e i due anni, quando il profumo e il gusto del formaggio raggiungono la massima intensità e si sentono delle note piccanti.

Un vino siciliano che gli si abbina bene è il Nero d'Avola. Il suo colore è rosso rubino molto carico. Profuma di frutti rossi, in particolare di mirtillo e more, e ha delle note di vaniglia e liquirizia. Il gusto è morbido e persistente come i suoi aromi. Si serve a una temperatura di 16-18 gradi. Consigliamo il Nero d'Avola Desiderio 2002 della Casa Vinicola Sicania. Un altro grande siciliano che esalta il gusto del Ragusano stagionato è il Marsala. Prodotto in provincia di Trapani, è un vino liquoroso, cioè reso più alcolico con l'aggiunta di alcol o acquavite. È molto adatto il Marsala Vergine Oro 1989 di Baglio Florio. Ha un bel colore dorato, profumi di frutta candita e secca che ricordano in particolare la mandorla e ha un gusto intenso che dura a lungo in bocca.

Si beve a una temperatura di circa 10 gradi.

## I TOP

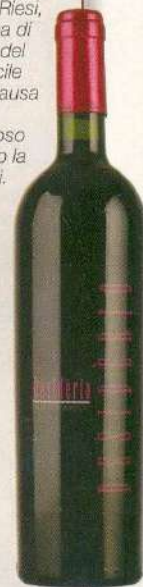
### Sicilia Nero d'Avola 2002 "Desiderio"

Per fare il Nero d'Avola "Desiderio", la Casa vinicola Sicania coltiva le uve nero d'Avola nella zona di Plesi, nella provincia siciliana di Caltanissetta. Il vino è del 2002, un'annata difficile per le uve italiane a causa di un clima particolarmente piovoso che ha compromesso la qualità in molti vigneti. Fortunatamente però la Sicilia, rispetto ad altre regioni d'Italia, è stata un po' più risparmiata dal maltempo e la situazione delle coltivazioni si è rivelata meno drammatica che altrove, consentendo a molti produttori di fare dei vini di qualità.

Il Nero d'Avola Desiderio ha colore rosso rubino, con riflessi granata molto vivi e brillanti.

I profumi sono intensi e ricordano i semi di finocchio e i frutti di bosco come per esempio more e lamponi. Ha un gusto sapido, cioè gradevolmente salato, e leggermente amaro: sapori che non si rivelano assolutamente fastidiosi,

ma che anzi lo rendono un vino di personalità e niente affatto banale. Inoltre non ha difetti e ha un buon equilibrio, vale a dire che i sapori e i profumi non si sovrappongono a vicenda e trovano un'ottima armonia tra di loro. Va servito alla temperatura di 18 °C e si accompagna bene a prodotti sostanziosi come per esempio un Asiago stagionato oppure piatti a base di carni come lepre e coniglio arrosto. Il prezzo è di 8 euro, decisamente buono, considerando che si trovano in commercio dei Nero d'Avola che costano anche 30 euro.



Casa Vinicola Sicania

VOTO

★★★★☆  
★★★★★  
8,00 €

SICILIA - Canicatti (Ag)

tel. 0823.717433

info@casavinicolasicania.com

www.casavinicolasicania.com

vitiigni: nero d'avola 100%  
gradazione alcolica: 13°

7.000 bottiglie prodotte  
da bere adesso fino al 2007

analisi sulforosa:  
68 mg/l bassa



**SEGNALATI DALLE MIGLIORI GUIDE**



SICANIA - CUMMO  
C.DA FERLAZZANO  
92024 CANICATTI (AG)  
TEL. 0922839552 - 0922852124  
[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

Nata nel 2001 per iniziativa di Diego Cummo che si occupa della produzione con l'aiuto dell'enologo Davide Puleo. I vigneti di proprietà si trovano principalmente a Naro e Butera. Elegante e concentrato il Follia '02, blend di Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola; molto piacevole anche il syrah Ardòre '02.

● Ardòre '02		5
● Follia '02		5
● Passione '01		5
● Seduzione '02		5



Casa Vinicola **Sicania**

92024, via Mascagni 3; tel. 0922/839552, fax 0922/839552.  
 info@casavinicolasicania.com; www.casavinicolasicania.com

Proprietario: Diego Cummo, anche enologo e responsabile della conduzione agricola. *Ettari vitati totali: 15.*  
 a igt

<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Ardore Syrah Sicilia, 🍷 2002 (ha 2 🍷 10.000 🍷 C)</li> <li>♣ Follia Blend Sicilia Rosso, 🍷 2002 (ha 2 🍷 10.000 🍷 III C)          🍷 syrah, cabernet sauvignon, nero d'Avola e merlot</li> <li>♣ Intrigante Catarratto Sicilia, 🍷 2004 (ha 1.5 🍷 7.000 🍷 A)</li> <li>♣ Pura Passione Nero d'Avola Sicilia, 🍷 2003 (ha 2 🍷 10.000 🍷 III B)</li> </ul>	<p>2002 (G.B.) 85</p> <p>2002 (G.B.) 89</p> <p>2004 (G.B.) 84</p> <p>2003 (G.B.) 86</p>
--	---

€





# CUMMO

371



Casa Vinicola SICANIA s.r.l.  
Via Mascagni, 3  
92024 CANICATTI (AG)  
Strab. C/da Ferlazzano Agro di Naro (AG)  
Tel./Fax: 0922/839552  
e-mail: [info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com)  
<http://www.casavinicolasicania.com>

PURA ESSENZA ROSSO IGT SICILIA NERO  
D'AVOLA

PURO DESIDERIO ROSSO IGT SICILIA NERO  
D'AVOLA

PURA PASSIONE ROSSO IGT SICILIA NERO  
D'AVOLA

PURO ARDORE ROSSO IGT SICILIA SYRAH

PURA SEDUZIONE ROSSO IGT SICILIA  
CABERNET SAUVIGNON-MERLOT

PURA FOLLIA ROSSO IGT SICILIA

AMMALIANTE BIANCO IGT SICILIA INSOLIA

INTRIGANTE BIANCO IGT SICILIA  
CATARRATTO

IDILLIACO BIANCO IGT SICILIA GRILLO

RAKELENA BIANCO IGT SICILIA  
CHARDONNAY





# CUMMO



## ► CANICATTÌ (AG)

### SICANIA

via Mascagni, 3

tel. 0922839552 fax 0922839552

Titolare: Diego Cummo

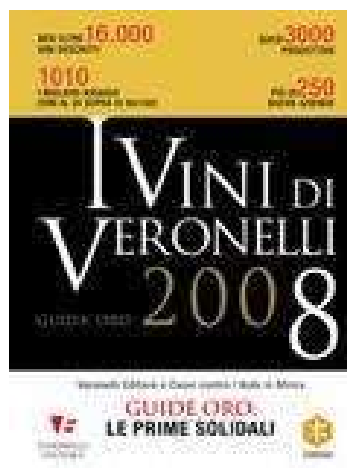
[info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com)

[www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

Vini top: Desiderio (r - nero d'Avola)



# CUMMO



## Cummo - Casa Vinicola **Sicania**

92024, via Mascagni 3; tel. 0922/839552, fax 0922/839552.

info@casavinicolasicania.com; www.casavinicolasicania.com

Proprietario: Diego Cummo, anche enologo e responsabile della conduzione agricola. Ettari vitati totali: 15.

a igt

♣	Ammaliante Insolia Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 85
♣	Idilliaco Grillo Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ B)	2006 (G.B.) 85
★	Intrigante Catarratto Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 6.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 85
♣	Nerosse Insolia Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 86
♣	Nerosse Merlot Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 84
♣	Pura Essenza Nero d'Avola Frappato Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 87
★★	Pura Follia Sicilia Rosso, 2003 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ C)	
	☞ syrah, cabernet sauvignon, nero d'Avola e merlot	
★	Pura Passione Nero d'Avola Sicilia, 2004 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ C)	
♣	Pura Seduzione Cabernet Sauvignon Merlot Sicilia, 2004 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ B)	2004 (G.B.) 88
★★	Puro Ardore Syrah Sicilia, 2004 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ C)	2004 (G.B.) 87
★	Puro Desiderio Nero d'Avola Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 ▢ B)	2006 (G.B.) 84
♣	Rakèlena Chardonnay Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 6.000 ▢ A)	2006 (G.B.) 86

802 | **SICILIA**



# CUMMO



20

PROVINCIA DI AGRIGENTO

## Canicattì



### Cummo

Via Pietro Mascagni, 3  
92024 Canicattì (Ag)  
Tel. e fax 0922.839552/329.2716791  
e-mail: [info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com) - web: [www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

Ecco la sorpresa. L'azienda si chiama Cummo, quindici ettari in tutto per una produzione di 150 mila bottiglie. Dieci euro per un Nero d'Avola che sfiora le Cinque Stelle. È il Pura Passione '04 dal colore rosso granato deciso e ricco nei profumi: tostato, speziato e balsamico, persistente, corposo vellutato e armonico in bocca con un finale piacevolissimo. C'è anche il Pura Follia, sempre annata '04, che è un taglio di Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, cuoio e pepe all'olfatto, gustoso e una coda un po' amarognola.

<input checked="" type="checkbox"/>	Pura Passione '04	★★★★	€ 10
<input type="checkbox"/>	Pura Follia '04	★★★★	€ 14,50



# CUMMO



## Cummo - Casa Vinicola Sicania



Via Mascagni, 3  
92024 Canicattì (AG)  
Tel. 0922 839552  
Fax 0922 839552  
info@casavinicolasicania.com  
www.casavinicolasicania.com

Tecnica e tradizione guidano la filosofia produttiva aziendale, che si esprime al meglio nel vino che porta come nome l'anno di nascita, 1908, del fondatore Diego Cummo. Si tratta di un Nerello Cappuccio in purezza, un vino del territorio di Canicattì in provincia d'Agrigento, convince con andamento olfattivo netto, con rigogliose note di frutta matura, carruba, foglie di pomodoro e vaniglia, bocca piena, fine e di lunghezza. Abbiamo trovato di buon livello anche l'Idilliaco Grillo, riconoscibile, dalla beva equilibrata e scorrevole tra calore e acidità. Un po' timidi ed esili, su note monocorde di frutti rossi, Pura Essenza, da uve Nero d'Avola e Frappato, e Pura Passione da Nero d'Avola in purezza.

**Bottiglie prodotte:** 150.000  
**Vitigni autoctoni coltivati:** Nero d'Avola

Sicilia Igt 1908 2005	★★★★★	■	🍷	€ 18-20
Sicilia Igt Idilliaco 2007	★★★	■	🍷	€ 6-8
Sicilia Igt Pura Essenza 2007	★★	■	🍷	€ 7-9
Sicilia Igt Pura Passione 2005	★★	■	🍷	€ 11-13



# CUMMO



## Cummo - Casa Vinicola Sicania

92024, via Mascagni 3; tel. 0922/839552, fax 0922/839552.  
 info@casavinicolasicania.com; www.casavinicolasicania.com

Proprietario: Diego Cummo, anche responsabile della conduzione agricola. Ettari vitati totali: 15.

a igt

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| ★★ | Ammaliante Insolia Sicilia, 2007 (ha 2 ↑ 7.000 A)                 | 2007 (G.B.) 86 |
| ♣  | Carbuscia 1908 Nero Cappuccio di Sicilia, 2005 (ha 2 ↑ 6.000 A D) | 2005 (G.B.) 86 |
| ★  | Idilliaco Grillo Sicilia, 2007 (ha 2 ↑ 7.000 A)                   | 2007 (G.B.) 88 |
| ★  | Intrigante Catarratto Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 6.000 A)              |                |

814 | SICILIA

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| ▲  | Nerosse Insolia Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 12.000 A)                          |                |
| ▲  | Nerosse Merlot Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 7.000 A)                            |                |
| ▲  | Pura Essenza Nero d'Avola Frappato Sicilia, 2007 (ha 2 ↑ 12.000 A)       | 2007 (G.B.) 85 |
| ▲▲ | Pura Follia Sicilia Rosso, 2004 (ha 2 ↑ 12.000 C)                        | 2004 (G.B.) 86 |
|    | syrah, cabernet sauvignon, nero d'Avola e merlot                         | 2005 (G.B.) 84 |
| ▲  | Pura Passione Nero d'Avola Sicilia, 2005 (ha 2 ↑ 12.000 C)               |                |
| ▲▲ | Pura Seduzione Cabernet Sauvignon Merlot Sicilia, 2004 (ha 2 ↑ 12.000 C) | 2005 (G.B.) 86 |
| ▲▲ | Puro Ardore Syrah Sicilia, 2005 (ha 2 ↑ 12.000 C)                        |                |
| ▲  | Puro Desiderio Nero d'Avola Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 18.000 B)              |                |
| ▲▲ | Rakèlena Chardonnay Sicilia, 2006 (ha 2 ↑ 8.000 A)                       |                |



# CUMMO



SICILIA | Luca Maroni

## CUMMO CASA VINICOLA SICANIA

### Cummo - Casa Vinicola Sicania

Casa Vinicola Sicania Srl  
Via Mascagni, 3 - 92024 Canicattì (AG) - tel. 0922839552 fax 0922839552 - info@casavinicolasicania.com - www.casavinicolasicania.it - Responsabili della produzione: Diego Cummo (Titolare) - Anno avviamento: 2001 - Vini prodotti: 21 -  $\Phi$ : 150.000 - Ettari: 15 - Uve/vini acquistati: 50% delle uve -  $\nabla$ : sì -  $\odot$ : sì -  $\hat{A}$ : no

La Casa Vinicola Sicania Cummo è nata dall'iniziativa di un giovane imprenditore che ha ereditato dalla famiglia l'esperienza e il patrimonio enologico accumulato sotto la guida del nonno paterno. Il programma mira a catturare i profumi e i sapori della Sicilia per racchiuderli in una bottiglia e consegnarli al consumatore attento ed esigente. Tradizione, innovazione e marketing sono le componenti che l'azienda ha scelto sin dall'inizio come obiettivo primario e alle quali dedica tutte le sue energie.

#### IL MIGLIOR VINO

**1908 Nero Cappuccio 2005** **SS**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 25 - Integrità: 29



**Sensazioni:** di eccellente fittezza e profondità il suo frutto massivo, tale lo dichiara l'esame visivo. L'aspetto pressoché completamente opaco è infatti quello dei campioni eccezionalmente dotati in estratto. Gronda glicerina copiosa sulla parete del cristallo, colorando di nero e di polpa le lentissime gocce in verticale caduta. Abbondanza che prosegue a qualificare questo vino anzitutto all'olfatto: gran densità svela il profumo, morbidamente orientato dalla maturità dell'uva compositiva, dalla suadenza mentosa delle fulgide, ben dosate spezie. Il durante di bocca celebra la potenza e l'intensità espressiva rivelando la polposità, la potenza tannica, la lunga persistenza aromatica del suo balsamico e carnoso cassis. Un vino capace allora di giungere possente, eppur nitido, integro, suadentemente splendente. Frutto di natura e di tecnica enologica sopraffina.

la maturità dell'uva compositiva, dalla suadenza mentosa delle fulgide, ben dosate spezie. Il durante di bocca celebra la potenza e l'intensità espressiva rivelando la polposità, la potenza tannica, la lunga persistenza aromatica del suo balsamico e carnoso cassis. Un vino capace allora di giungere possente, eppur nitido, integro, suadentemente splendente. Frutto di natura e di tecnica enologica sopraffina.

**Informazioni:**  $\nabla$ :  $\odot$ : 26-05-08 -  $\odot$ : C -  $\Phi$ : 6.000 -  $\nabla$ : Nero Cappuccio

**Impressioni del produttore.** 1908 richiama un secolo di storia. Infatti il 1908 fu proprio l'anno di nascita del fondatore dei Cummo nonno dell'omonimo Diego. Nome che ben definisce la storia delle origini dell'azienda, trattandosi di un vitigno antichissimo, forse il più antico, quale è il nero Cappuccio. Vendemmiato a fine Settembre e lavorato con attenzione e metodica, sprigiona quei sentori tipici che la nostra amata terra Sicilia può offrirci.

#### GLI ALTRI VINI

**SYRAH PURO ARDORE 2005** **IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Syrah

**INSOLIA AMMALIANTE 2007** **IP: 84**

C: 28 - E: 28 - I: 28 -  $\Phi$ : 7.000 -  $\nabla$ : Inzolia

**NERO D'AVOLA PURA PASSIONE 2005** **IP: 83**

C: 30 - E: 27 - I: 26 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Nero d'Avola

**PURA SEDUZIONE 2004** **IP: 83**

C: 31 - E: 27 - I: 25 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Merlot 50%, Syrah 50%

**PURA ESSENZA 2007** **IP: 81**

C: 30 - E: 26 - I: 25 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Nero d'Avola 70%, Frappato 30%

**NERO D'AVOLA PURO DESIDERIO 2006** **IP: 81**

C: 30 - E: 26 - I: 25 -  $\Phi$ : 18.000 -  $\nabla$ : Nero d'Avola

**PURA FOLLIA 2004** **IP: 81**

C: 31 - E: 28 - I: 24 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Nero d'Avola 25%, Syrah 25%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%

**CHARDONNAY RAKELENA 2006** **IP: 80**

C: 28 - E: 27 - I: 25 -  $\Phi$ : 8.000 -  $\nabla$ : Chardonnay

**MERLOT NEROSSE SA** **IP: 80**

C: 30 - E: 26 - I: 24 -  $\Phi$

**GRILLO IDILLIACO 2007** **IP: 80**

C: 27 - E: 27 - I: 26 -  $\Phi$ : 7.000 -  $\nabla$ : Grillo

**INZOLIA NEROSSE 2007** **IP: 79**

C: 24 - E: 28 - I: 27 -  $\Phi$ : 12.000 -  $\nabla$ : Inzolia

#### Commento Conclusivo

Rotondo si mostra al tasting il Grillo idilliaco 2007, fragrante e morbido il frutto dell'insolia Ammaliente 2007, che il suo nome non tradisce in bocca. Concentrazione non disgiunta da nettezza enologica segna il corpo del gran Syrah Puro Ardore 2005, è superato per la favolosa turgidità della sua prugna dal 1908 Nero Cappuccio 2005, questo è vino di potenza e dolcezza inaudite. Bene.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessiva: 82,25; QOT: 6,57

Indici complessivi: C: 29,25 - E: 27 - I: 26



# CUMMO



## Canicattì

### Cummo

Via Mascagni, 3  
92024 Canicattì (Ag)  
Tel. e fax: 0922.839552/329.2761791  
e-mail: [info@casavinicolasicania.com](mailto:info@casavinicolasicania.com) - web: [www.casavinicolasicania.com](http://www.casavinicolasicania.com)

Dalla sorpresa alla consacrazione? Al di là delle parole per Cummo contano i fatti. E i fatti sono le quattro stelle del Saffico '07, un blend di Grillo e Chardonnay, che mischia i profumi erbacei a quelli fruttati e floreali. In bocca è corposo e armonico con un retrogusto floreale. Il Nerosse '07 è un Syrah che al naso regala profumi fruttati dolci e di yogurt, morbido in bocca, tannico al punto giusto lasciando un gusto piacevolmente fruttato. Anche il Puro Ardore '05 è un Syrah in purezza. Al naso evidenti le note di legno affumicato; in bocca è morbido, avvolgente con un retrogusto piacevolmente fruttato. Giovane e vivace l'altro Nerosse '07, questo ottenuto da Nero d'Avola. Al naso riporta in mente i profumi della ciliegia, nonostante una leggera nota acre. In bocca è armonico. Speziato, liquoroso, vanigliato. Queste le caratteristiche del 1908, annata 2005 da Nerello Cappuccio il cui retrogusto, però, è leggermente allappante. Dietro queste punte di diamante, però, non si ferma la produzione di Cummo che procede con il Puro Desiderio '07, che si fa notare per la sua vivacità in bocca; il Dolce Noir '05, tonico; l'Idilliaco '07, floreale ma con retrogusto amarognolo; il Rakelena '07, morbido e lungo; l'Ammaliante '07, floreale ma con note leggermente acidule all'esame del gusto.

21

PROVINCIA DI AGRIGENTO

<input type="checkbox"/>	Saffico '07	☆☆☆☆	€ 9
<input checked="" type="checkbox"/>	Nerosse - Syrah '07	☆☆☆☆	€ 5
<input checked="" type="checkbox"/>	Puro Ardore '05	☆☆☆☆	€ 11
<input checked="" type="checkbox"/>	Nerosse - Nero d'Avola '07	☆☆☆☆	€ 4
<input checked="" type="checkbox"/>	1908 '05	☆☆☆☆	€ 18
<input checked="" type="checkbox"/>	Puro Desiderio '07	☆☆☆☆	€ 8
<input checked="" type="checkbox"/>	Dolce Noir '05	☆☆☆☆	€ 10
<input type="checkbox"/>	Idilliaco '07	☆☆☆☆	€ 7
<input type="checkbox"/>	Rakelena '07	☆☆☆☆	€ 8
<input type="checkbox"/>	Ammaliante '07	☆☆☆☆	€ 6





# CUMMO



**CANICATTÌ (AG)**

**CUMMO CASA VINICOLA SICANIA**

via Mascagni, 3

tel. e fax 0922839552

info@casavinicolasicania.com

www.casavinicolasicania.com

Titolare: Diego Cummo



Vini top: Puro Desiderio (r - nero d'Avola)  
- 1908 (r - nero cappuccio)



SICILIA



( SCELTI PER VOI )



## CUMMO VINI CASA VINICOLA SICANIA

**Millenote**  
Igp Sicilia

2009



Zona di produzione: Naro, Ravanusa e Palermo  
Uvaggio: 50% Cabernet Franc e 50% Nero d'Avola  
Altitudine: circa 400 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: alberello e spalliera  
Periodo di vendemmia: fine settembre per permettere una buona maturazione  
Vinificazione: lunga macerazione  
Affinamento: in piccole botti di rovere francesi Allier  
Colore: rosso intenso  
Olfatto: intensi profumi di frutta primaverile come ciliegie, fragole, marasca, lampone selvatico e gelso rosso misti a profumi ortati di peperoni e funghi porcini  
Gusto: armonico in bocca, sapido, dolcemente tannico con una equilibrata dissonanza di sapori di fichi, noce e carruba, il tutto bene amalgamato da una nota di vanigliato  
Temperatura di servizio: 18-20 °C  
Gradazione alcolica: 14% vol.  
Abbinamenti consigliati: affettati, primi piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi morbidi, semistagionati e stagionati

*Production area: Naro, Ravanusa and Palermo*

*Grape variety: 50% Cabernet Franc and 50% Nero d'Avola*

*Altitude: 400 m a.s.l.*

*Training system: small tree and espalier*

*Harvest period: end of September*

*Wine making: long maceration*

*Refining: in small French oak Allier barrels*

*Colour: intense red*

*Bouquet: fruity, cherry, strawberry, sour black cherry, wild raspberry, red mulberry, pepper and mushrooms*

*Taste: harmonic, sapid, tannic, with an elegant contrast of figs, nuts and carob inklings combined with a vanilla aroma*

*Serving temperature: 18-20° C - Alcohol: 14% by vol.*

*Best with: salami, first dishes based on meat, roast meat, game, soft, seasoned and half-seasoned cheese*

**CASA VINICOLA SICANIA SRL**

Via Pietro Mascagni, 3 - 92024 Canicattì (AG) - Tel. 0922 839552 - Cell. 329 2761791

Fax 0922 839552 - info@cummovini.it - www.cummovini.it

## CASA VINICOLA TESTA

**Paolo III Farnese Ortrugo**  
Colli piacentini Doc

2010



Zona di produzione: Colli Piacentini  
Uvaggio: Ortrugo in purezza  
Altitudine: 200 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: guyot semplice  
Periodo di vendemmia: settembre 2010  
Vinificazione: accurata selezione di uve, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata  
Affinamento: in acciaio  
Colore: giallo paglierino scarico con sfumature verdognole, molto trasparente ed evidente effervescenza  
Olfatto: gradevole profilo olfattivo prevalentemente fruttato, con intensi e piacevoli aromi su cui domina la banana  
Gusto: buoni aromi di acacia, ginestra, litchi e mela verde. Fresco e intenso, in bocca rivela una piacevole effervescenza e buona corrispondenza con il naso  
Temperatura di servizio: 6-8 °C - Gradazione alcolica: 11 % vol.  
Abbinamenti consigliati: particolarmente adatto come aperitivo, ottimo abbinato a piatti a base di pesce

*Production area: Colli Piacentini*

*Grape variety: Ortrugo in putiry*

*Altitude: 200 m a.s.l.*

*Training system: simple guyot*

*Harvest period: September 2010*

*Wine making: selection of the grapes, soft pressing, fermentation at controlled temperature*

*Refining: in steel*

*Colour: light straw yellow with greenish hints reflexes, very transparent with evident effervescence and sparkling*

*Bouquet: pleasant fruity, intense aromas dominated by banana*

*Taste: acacia flowers, brooms, litchi and green apple. Fresh and intense, pleasant sparkling inklings, good harmony with the bouquet*

*Serving temperature: 6-8° C - Alcohol: 11% by vol.*

*Best with: ideal as aperitif or with dishes based on fish*

**CASA VINICOLA CAV. ITALO TESTA DI FRANCO E LUIGI TESTA S.N.C.**

Via Ricò, 16 - 29014 Castell'Arquato (PC) - Tel. 0523 804121 - Fax 0523 804122

testa@vinitesta.it - www.vinitesta.it

# La tavola di Natale e Capodanno

*Suggerimenti utili per apparecchiare adeguatamente in occasione delle prossime festività. Quali materiali utilizzare, disporre correttamente stoviglie e posate, scegliere le decorazioni. Regole antiche e sempre valide a cui aggiungere un pizzico di creatività*

di **Simona Cacopardo**

**D**urante le festività di fine anno sono numerose le occasioni per ritrovarsi con amici e parenti. È importante cercare di ricreare anche nella preparazione della tavola il calore e l'affetto che animano il Natale. La vera protagonista delle feste è sempre la tavola, pantagruelica in quanto a vivande, splendente e raffinata nella presentazione.

Una tavola festosa diventa un luogo di incontro, di ascolto, di emozioni, dove esprimere il piacere e la gioia di rimanere con gli ospiti. Il pranzo di Natale è un momento magico, da vivere con le persone care. Non è necessario possedere oggetti costosi, come cristalli preziosi, argenterie e porcellane pregiate, basta un po' di creatività, fai da te, spirito di iniziativa e fantasia, abbinato al buon gusto. Spesso si possono creare delle soluzioni originali anche con elementi di poco conto, collocandoli in un modo originale, in modo da accogliere i commensali come si deve.

## **Accogliere con gusto**

L'arte di ricevere però non è improvvisazione. Un noto gastronomo francese del 1700, Raimond de la Rejnière, scrisse a questo proposito che "non basta far sedere l'ospite a tavola e servirgli cibo abbondante, ma bisogna dedicare la massima cura anche all'apparecchiatura che deve essere consona al menù e all'occasione". Questa regola, seppure antica di oltre tre secoli, resta ancora valida e molto attuale. Perché l'atmosfera delle feste si respira soprattutto a tavola, ovvero nel luogo dove si trascorre più tempo del solito. Preparare una bella tavola è un piacere, ed è bello immaginare l'atmosfera e scegliere i colori ed i materiali. Per chi arriva è il modo migliore per sentirsi il benvenuto e per gustare le pietanze che saranno servite.

## **I colori della tradizione**

Non esistono regole rigide, ma le tradizioni vorrebbero che a Natale e anche





**IL CONSIGLIO DI...**  
Vincenzo Candiano,  
chef della Locanda  
Don Serafino  
(Ragusa)

Carpaccio di pescato del giorno con  
chicchi di melograno e germoglietti,  
cime di broccoli e salsa agretta  
al cavolo rosso

Insalata di arance e carciofi con  
sfilacci al forno di pancetta  
di maialino dei Nebrodi, cubotti  
di pane alla cipolla e polpettine  
di seppia ai semi di finocchietto

Tortelli di farciti di cappone  
e funghi iblei, brodo forte di  
cappone e crosta di formaggio  
ragusano stagionato,  
brunoise cruda di sedano rapa

Filetto di baccalà cotto in sugo  
rustico all'origano ed olive nere,  
salsa di latte di bufala, chips di  
patacche e gelatina di basilico

Granita di mandarini  
con croccante di frutta secca

Tiramisù di panettone all'amaretto,  
gelato fior di panna e datteri,  
salsa di lamponi  
e fragoline al pepe verde

#### DALLO CHEF

*L'ingrediente che secondo me non  
deve mancare a Natale  
è il panettone!  
Che sia mangiato semplicemente  
oppure rielaborato secondo fantasia  
o parsimonico riutilizzo.  
Un consiglio, scaldate le fette  
di panettone prima di gustarle,  
facendo attenzione a non seccarle  
pertanto vanno protette coprendole  
ed accompagnate con uno degli  
ottimi vini da dessert siciliani.*



a Capodanno sulla tavola ci sia il rosso, colore tipico di queste festività. È il colore del sangue, della vita, dell'amore, del fuoco. Ricorda il fuoco della passione e dell'inferno. Era anche il colore che rappresentava il Dio della Felicità, che dispensava ricchezza agli uomini. Un abbinamento considerato intramontabile in questo periodo è quello del rosso con il verde. Altro abbinamento valido in questo periodo è di accostare il rosso con il colore oro. Richiama i raggi del sole, così la magia è completa. La scelta della tovaglia, insieme ad altri componenti, come la disposizione dei piatti, dei bicchieri e delle posate, è fondamentale per creare una atmosfera calda ed indimenticabile.

#### Tovaglia e tovaglioli

Può essere elegante, ma anche semplice, potrebbe andare bene anche bianca, l'importante è la tovaglia sia, ovviamente, ben pulita e ben stirata. Non necessariamente di tessuto pregiato. Sotto è opportuno mettere un feltro, in modo che salvi il tavolo e attutisca il rumore di piatti e posate. Se non si possiede una tovaglia con le decorazioni natalizie si può usarne una bianca, oppure rossa o verde, meglio comunque di colore scuro. Si può applicare facilmente un bordo, acquistabile in merceria, con i motivi a tema, magari con il filo d'oro. I tovaglioli, che si mettono alla destra del piatto, dovrebbero essere di un colore coordinato oppure complementare alla tovaglia. Con questo ci si può an-

#### Particolari distintivi

Abbinamento cromatico di tovaglia e stoviglie, segnaposto, candele, e centrotavolo, differenziano la tavola delle occasioni importanti



che sbizzarrire in vari modi: un semplice dettaglio come un tovagliolo piegato in maniera insolita, è un modo veloce e pratico per personalizzare e definire la tavola imbandita a festa. I tovaglioli si possono infilare nel bicchiere, oppure piegarli in tanti modi diversi. Si possono legare nei portatovaglioli appositamente creati per l'occasione, con coroncine, stelline di pizzo, ghirlandine, oppure legati con nastri di raso intonati al resto degli elementi.

#### Le stoviglie

Usare dei piatti rossi significherebbe levare alle portate i colori tipici; quindi vivamente sconsigliato l'uso delle stoviglie rosse. Se non si possiede un servizio natalizio meglio usare anche il più sem-



plice possibile; magari bianco. I sottopiatto devono essere intonati alla tavola ma non per forza di un materiale classico: possono essere di cartone decorato a piacimento, o di materiali che sono usati per fare altre decorazioni sparse per casa. Per i piatti ci sono due possibilità: fare trovare in tavola il piatto per gli antipasti e servire gli altri man mano, oppure posizionare tutti quelli tutti necessari (antipasto, primo, secondo e il piattino per l'insalata a sinistra del piatto piano). Invece quelli da frutta o dessert si portano solo dopo aver tolto tutto; tranne i bicchieri e le bottiglie.

### Le posate

Vanno disposte intorno al piatto. A destra va il coltello normale, più a destra ancora quello da pesce, e poi il coltellino da antipasto; se c'è una zuppa nel menù,

### I colori della festa

È il rosso, con il verde a Natale, e con l'oro per il cenone di Capodanno (sopra), a prevalere nelle tavole e nelle decorazioni in occasione sia della ricorrenza religiosa che in quella pagana



a seguire il cucchiaino. A sinistra del piatto una forchetta normale, una da pesce e una da antipasto.

Per finire in alto, sopra il piatto, mettere il coltellino da frutta/dessert (con il manico rivolto a destra) e sopra la forchettina sempre da frutta/dessert (con il manico a sinistra). S'è previsto un dolce a cucchiaio si dovrebbe mettere solo un mezzo cucchiaino col manico rivolto a destra. Importante: le forchette e i cucchiaini devono avere la punta rivolta verso l'alto, quella dei coltelli invece verso il piatto.

### I bicchieri

Il loro numero dipende da quanti vini verranno serviti durante la cena. Ci si può limitare ai due necessari (acqua e vino), e poi aggiungere gli altri in seguito oppure apparecchiare con tutti i bicchieri che si vogliono usare. In ogni caso l'ac-

qua va messa nelle caraffe per rendere il tutto più elegante.

### I segnaposto

Per completare le decorazioni davanti ad ogni piatto si può sistemare un segnaposto creato in casa. Semplici, ma di ottimo effetto sono quelli di materiale naturale. Ad esempio foglie, noci, ghiande, lenticchie o piselli secchi, fiori secchi, o rametti, pressati dentro i bicchieri da whisky.

### Il centrotavola

Contribuisce a trasformare una tavola che altrimenti potrebbe risultare anonima. La soluzione classica è quella della corona di rami di abete dove infilare pigne e bacche dorate, rosette rosse essiccate, qualche fiocchetto di stoffa o di raso. E infine quattro candele, rosse o bianche, simbolo della settimana dell'Avvento.



Insalata tiepida di carciofi e dentice su vellutata di verdure invernali

Spaghetti al sugo di pesci da zuppa  
Tortelli di burrata con ragù di suino nero dei Nebrodi

Tagliata di ricciola con pesto di capperi di Pantelleria

Agnello farcito su patate fondenti

Babà con mousse di cioccolato fondente, salsa vaniglia e frutti rossi

**IL CONSIGLIO DI...**  
Patrizia Di Benedetto,  
chef del Ristorante  
Bye Bye Blues  
(Palermo)

### LA "STELLA" DI GIANCARLO...

Ricevuta la stella Michelin, nel 2011 (20 anni dopo l'avvio dell'attività), i titolari di Bye Bye Blues Patrizia Di Benedetto ed il marito Antonio Barraco (esperto sommelier), hanno dedicato l'ambito riconoscimento - che a Palermo mancava da tanti anni - anche al giornalista Giancarlo Lo Sicco. Indimenticato esperto, estimatore e frequentatore dei ristoranti della coppia (a Palermo c'è Officina del Gusto). Un pensiero ed un ricordo che ci piace sottolineare

**IL MENU  
DI CAPODANNO\***

\* Tratto da [www.italiasquisita.net](http://www.italiasquisita.net)

NEL MONDO

I riti della vigilia

USA

La tradizione vuole che la sera della vigilia si lascino un bicchiere di latte e dei biscotti per Babbo Natale.

Gran Bretagna

Per il Babbo Natale "inglese" la tradizione richiede "mince pie" (dolce che viene consumato per queste feste) e sherry. Così come i bambini americani anche quelli inglesi lasciano fuori casa le carote per le renne di Babbo Natale.

Olanda

I bambini, prima di andare a dormire, mettono fuori una scarpa piena di fieno e carote e l'indomani mattina le carote e il fieno vengono sostituiti dai dolcetti di marzapane.

Svezia

La cena della vigilia si mangia pesce secco, prosciutto, riso al latte, vino caldo o birra zuccherata. In quasi tutta la Scandinavia si apparecchia la tavola di natale con un posto in più per il primo che capita davanti alla porta che, per l'occasione, rimane sempre aperta.

Giappone

Anche se non è un paese a maggioranza cristiana, il Natale viene festeggiato come festa dell'amore per i bambini. Gli alberi vengono addobbati secondo il gusto nazionale, cioè con le lanterne di carta illuminate. Un'altra usanza consiste nel fare regali utili ai poveri, mentre i bambini vanno negli ospedali a cantare canzoni agli ammalati.

Messico

I bambini ricevono i doni per l'epifania. A Natale invece si organizza per loro un gioco "la pinata". Le pinatas sono delle brocche di terracotta, decorate artisticamente, piene di caramelle e regalini. Hanno le forme più fantasiose di animali uccelli pupazzi o palle. Il gioco si svolge di sera: le pinatas si appendono in alto, ad un palo o ad un ramo, e si fanno dondolare, e i bambini, con gli occhi bendati, cercano di romperle con un bastone.

Polonia

La tradizione vuole che allo spuntare della prima stella in cielo ci si sieda a tavola, questa è chiamata la festa della stella, ma prima di iniziare la cena della vigilia si fa circolare una sottilissima fetta di pane azzimo (chiamato opplatek) e tutti i commensali ne mangiano un pezzetto. La tavola è sempre festosamente apparecchiata, ma sotto la tovaglia c'è sempre un sottile strato di paglia. Per ricordare a tutti che Gesù è nato in una stalla.



Il sorriso di Gesù

A Betlemme nei giorni immediatamente dopo la nascita del piccolo Gesù un giocoliere voleva portargli un dono. Il ragazzo, molto povero, non aveva nulla da regalare se non la sua arte: fece un gioco con delle palline ed il bambino rise moltissimo. Per ricordare le risate di Gesù Bambino si mettono le palle sull'albero di Natale



L'importante è che sia basso in modo da non togliere la visuale tra gli ospiti. Se invece si preferisce una soluzione meno formale si può creare un mini presepe in cartapesta o in pasta di sale (magari con le statuine sosia dei commensali!). Per una tavola moderna si può usare della frutta colorata, o dei fiori freschi o essiccati. Partendo da un oggetto che piace particolarmente e poi personalizzarlo (come un candelabro o un vaso di vetro..) basteranno pochi fili dorati a cascata abbinati a delle lucine o a delle gocce o pendagli di cristallo, oppure delle candele galleggianti insieme a dei fiori freschi. È un errore sovraccaricare la tavola con troppi elementi decorativi. Inoltre è consigliabile usare dei colori che si armonizzano tra di loro, in modo che tutto l'insieme si presenti semplice e allo stesso

tempo elegante, senza appesantire troppo lo sguardo.

Illuminazione

Questa deve essere concentrata sulla zona pranzo, e dovrebbe essere calda, non troppo debole (in modo da vedere ciò che c'è nel piatto!). Se si lascia il resto della stanza in penombra, magari illuminato solo da candele, l'atmosfera sarà più accogliente.

Le candele

E' meglio siano nuove e mangiafumo, di diverse dimensioni e forme. Posizionate in alto, se si vogliono usare i candelabri, su base di spugna (del tipo usato dai fiorai) se diventano centro tavola, aggiungendo agrifoglio, o rami di abete con pigne e bacche rosse per guarnirne la base.



CURIOSITÀ

La storia dell'albero

Vi siete mai chiesti come mai durante il periodo natalizio nelle pasticcerie si vedono i cosiddetti "tronchetti di natale?" Per rispondere dobbiamo tornare ai riti pagani del ceppo precursore dell'albero di natale. Il tradizionale dolce di natale, detto tronco di natale, e del pane di natale avrebbe la proprietà di non ammuffire se preparato intorno alla mezzanotte. È propizio mangiarne una parte perché si crede che nel fuoco ci sia un Dio... Nel periodo precristiano era considerato propiziatorio bruciare, a partire dal solstizio d'inverno, un ceppo di quercia (simbolo di forza e di solidità). La cerimonia avveniva dinanzi a tutta la famiglia. Le scintille che si levavano al cielo simboleggiavano il ritorno delle giornate lunghe. In quell'occasione si ci scambiavano i doni che rappresentavano l'abbondanza. A metà tra il sacro e il profano, sopravvive oggi solo in alcune regioni, dove viene acceso la notte di Natale dopo essere spruzzato di acqua benedetta e messo ad ardere nel focolare dal capofamiglia.

Il vischio

L'usanza nordica vuole che il vischio sia regalato a inizio anno come augurio e per scacciare i demoni e i malefici. Con il medesimo significato è appeso davanti gli usci delle case durante il periodo natalizio. La tradizione di baciarsi sotto il vischio è un augurio affinché la coppia si sposi entro l'anno. È una tradizione celtica, secondo la quale furono proprio gli dei a regalare questa pianta agli uomini: la pianta nascerebbe "là dove cadono i fulmini" in segno della discesa della divinità sulla terra.

Agrifoglio o pungitopo

Molta gente li confonde forse a causa della peculiarità che li accomuna: pungono entrambi, simboleggiano il natale e entrambi hanno le bacche rosse. Entrambi vengono usati per un augurio di buon inizio anno nuovo... Nell'antichità venivano usati sia nella tradizione dei germani, che appendevano nelle case rametti adorni di bacche rosse per onorare gli spiriti nei boschi, sia in quella dei romani, che durante i Saturnalia, a dicembre, usavano scambiarsi insieme agli auguri anche questi rametti.



# Le "bollicine" di casa nostra

*In pochi anni le cantine siciliane si sono fatte spazio sul mercato degli spumanti. Vino ideale dall'aperitivo al dolce; immancabile nelle feste*

di **Francesca Tamburello**

Tralasciando le citazioni più remote, come quelle ritrovate nel libro dei Salmi (1000 a.C. circa e dell'Iliade-Odissea attorno il IX sec. a.C.), l'intuizione delle grandi potenzialità dei vini spumanti era ben presente in epoca romana negli scritti di Virgilio, Columella e Luciano, dove i termini "saliens, spumans, e titillans" evidenziano sin da allora le peculiari caratteristiche dei vini con tale tipologia, sicuramente già frizzanti a loro modo. I vini denominati "aigleucos" ed "acinatici" erano dunque apprezzati ed identificati per essere mordaci, piccanti e quindi estremamente duttili ai fini del pasto da abbinare.

Se lo Champagne francese deve la sua primogenitura all'abate Dom Perignon, e lo spumante italiano alla fine dell'800 nasce da una interpretazione culturale del territorio ad opera di Francesco Cinzano, le bollicine siciliane devono molto al Barone Spitaleri. Nobile della Sicilia orientale, precursore dell'interesse che si sarebbe consolidato, a proposito e successivamente negli anni, nella Sicilia vitivinicola. Nel mondo del vino ai nostri giorni, gli spumanti costituiscono una categoria a parte, sia dal punto di vista della regolamentazione legislativa che ai fini del loro apprezzamento gustativo. E sono tante le considerazioni per affermare che il calice di spumante valga molto più di un brindisi.

Se il rapporto tra cibo e vino nasce da una condivisione di momenti di grande appagamento reciproco, è unico ed irripetibile l'accompagnamento di bollicine di qualità al pasto per tutta la sua durata. Gli aromi raffinati e variegati danno una esaltazione al gusto dei piatti senza sovrastarlo proprio per l'effervescenza e l'acidità; capaci entrambe di sgrassare i piatti più corposi regalando una sensazione di pulizia gustativa tale da indurci piacevolmente al successivo assaggio.

L'idea di vivere appieno il piacere di una flute o di un calice a tulipano, colmo di spumante, deve tenere presente duttilità delle tipologie da presentare a tavola, stabilendo così le differenziazioni tra bollicine marcate secondo il metodo: Classico o Charmat, ed i vini spiccatamente "dolci" per la percentuale di zucchero presente (non inferiore a 50g/l).

I prodotti realizzati ricorrendo alla fermentazione in bottiglia (metodo Classico/Champenois) sanno modellare bene l'incontro con il cibo con la loro complessità, senza alterare la forte personalità che li caratterizza.

Essi mostrano una spettacolare adeguatezza: dall'aperitivo fino all'abbinamento con le più disparate situazioni culinarie. La cuvée, cioè l'insieme dei vini alla loro base di formazione, detta le regole per la

massima ampiezza espressiva, avvolgendo i piatti con una spuma compatta, cremosa ed insieme in alcuni casi energica. Sintomo del processo lungo e complesso dal quale prendono vita. Siano a base di Pinot nero o Chardonnay, o meglio senza l'aggiunta del liqueur d'expédition, hanno spessore, profondità olfattiva e finale, capace di affrontare sia la poderosa, classica, cucina tradizionale siciliana che il cibo da strana nostrano così volutamente grasso e ricco di fibra. Ci riserveremo invece il Millesimato, dotato di una personalità ancora più netta e decisa, a quei piatti strutturati e salsati della nostra cucina marinara, senza tralasciare i crostacei e le fibre saline di alcuni formaggi made in Sicily.

Senza fare classifiche di merito, gli spumanti metodo Charmat hanno un loro preciso riferimento ad uve ricche di aromaticità e zuccheri naturali. Una per tutte l'uva moscato/zibibbo, tutte assolutamente determinanti ai fini del bouquet e della loro fragrante fruttuosità. È la concentrazione dei profumi a dare il "la" nel

sovrapporsi per assonanza ai cibi. Pensiamo ai nostri siciliani, prodotti attuali e di ultima generazione a base di uve frappato, grillo e nero d'Avola vinificato in bianco: così comprenderemo meglio di non potere prescindere dalla loro intensità olfattiva. Essi saranno efficaci con primi piatti semplici a base di pesce e formaggi morbidi, poco invasivi, stemperando eventuali rusticità con l'aiuto dell'anidride carbonica e l'eventuale residuo zuccherino. Daranno peraltro risalto alla mediterraneità dei nostri spunti gastronomici, con un risultato assolutamente armonico.

Ed infine soffermiamoci sulla con-

cordanza da riservare ai piatti e prodotti ricchi di zucchero. Non è facile districarsi, per la straripante caratterialità dei dolci siciliani, non sempre duttili e bisognosi di accompagnarsi al vino. Per intenderci, non desideriamo proporre alcun accostamento a cassate e cannoli, in quanto essi possono bastare a se stessi, per struttura e umidità endemiche. Piuttosto parliamo di desert a pasta lievitata o non, come la pastafrolla, la pasta di mandorle e le conserve a base di fichi così presenti nei nostri fine pasto. L'alcool e la glicerina dovranno essere supportati da una freschezza tale da non conferire mai stucchevolezza al risultato finale: sarebbe un grave danno gustativo che potrebbe pregiudicare la speciale raffinatezza dei nostri dolcetti.

## FOCUS

di Salvatore D'Agostino

Con alcune varietà coltivate in Sicilia: Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Frappato, Pinot Grigio, Chardonnay, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Zibibbo, Moscato, Grillo e Viognier, vengono elaborati spumanti, con il metodo classico (Champenois) o con la presa di spuma in autoclave (Charmat) da 47 aziende con una produzione di poco superiore ad un milione di bottiglie. Di alcune varietà utilizzate negli uvaggi come il Pinot Nero non si può parlare di recente introduzione ma di ritorno essendo già stato coltivato ad alberello dal Barone Antonio Spitalieri sull'Etna a partire dal 1870, sopra Biancavilla a circa 800 metri sul livello del mare, per elaborare come si diceva allora "champagne".

### Dati di produzione spumanti

Numero produttori siciliani	47
Numero etichette	73
Aziende che elaborano spumanti fuori dalla Sicilia	15
Etichette Metodo Classico	24
Etichette Metodo Charmat (autoclave)	50
Spumanti da uve aromatiche (Zibibbo e Moscato)	6
Produzione aziendale Minimo/Massimo	2.000/195.000
Etichette Blanc De Noir	8
Spumanti da Nerello Mascalese 100%	6
Spumanti da Nero d'Avola 100%	11
Spumanti monovarietale	46
Spumanti Brut	41
Spumanti Rosati	14
Produzione siciliana totale annua	1,16 mln
Incidenza % sull'imbottigliato siciliano	0,53
Produttori con oltre 25.000 bottiglie/anno	13
Prezzo Enoteca Min/Max/Media	6,50/37,00/11
Prezzo Enoteca Metodo Classico	12,00/37,00
Produzione nazionale	345 mln di bottiglie
Rapporto bottiglie spumante Sicilia/Italia	0,33%

Dal punto di vista produttivo si va dalle nano-produzioni di circa 2.000 bottiglie alle 195.000 dell'Azienda leader: la Casa Vinicola Duca di Salaparuta con stabilimento a Casteldaccia (Palermo). (\*)

Nel mese di novembre del 2007 viene stappato per la prima volta il Tasca d'Almerita "Rosè", un brut metodo classico ottenuto da uve Pinot Nero coltivate a 600 metri d'altitudine.

Nel 2008 vede la luce il "Noblesse" di Benanti (da uve Carricante), e il "Rosa d'Avola" di Lanzara; nel 2009 il Carricante di Planeta e il Pinot Nero di Terrazze dell'Etna.

Una parte della produzione prende la spuma fuori dalla Sicilia in Trentino, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte. Attualmente solo due etichette di Pantelleria (eredi del famoso Solimano), e l'etichetta Contea di Sclafani godono della Denominazione d'Origine con la sigla VSQPRD, su sette Disciplinari che prevedono la tipologia,

Sono utilizzabili le seguenti Denominazioni d'Origine: Moscato di Pantelleria, Moscato di Noto, Contea di Sclafani, Erice, Delia Nivolelli, Alcamo, Etna.

Per il futuro prossimo si ritiene il mercato dello spumante siciliano estremamente interessante e in crescita. Facendo un raffronto con la produzione media nazionale pari al 4% in volume e al 6% sull'imbottigliato rispetto all'attuale 0,53 siciliano, si stima in tempi brevi un notevole incremento quantitativo soprattutto della tipologia rosato.

A condizione di competere nella fascia di prezzo intermedia intorno a 10 euro e nella fascia alta di almeno 20 euro per i prodotti rifermentati in bottiglia con il metodo classico. Infatti non risulta conveniente operare nella fascia da 3,50 a 4,50 euro, DOP e DOPG, in mano prevalentemente all'Asti e al Prosecco prodotti dai giganti della spumantistica nazionale: Cinzano, Gancia, Riccadonna, Valdo, Martini, Tosti, La Gioiosa ecc.

La suddetta fascia nei super e ipermercati rappresenta il 70% delle vendite per quantità, secondo Ismea-Nielsen.

(\*) In tabella ovviamente non sono riportate le 4 aziende siciliane che distribuiscono Prosecco e i blends Sicilia-Veneto (Nerello Mascalese-Prosecco).

**Degustazioni:**  
Salvatore D'Agostino  
Maurizio Mattarella  
Francesca Tamburello



Azienda produttrice	ANTICHI VINAI	BENANTI	CUMMO		DUCA DI SALAPARUTA	FAZIO	FAZIO	FAZIO	FLORIO
---------------------	---------------	---------	-------	--	--------------------	-------	-------	-------	--------

Cristallino, colore giallo tenue, scarico. Fragrante, apre ad una marcata sapidità per un finale pulito e netto

Soffice spuma, perlage elegante e pressante. Naso minerale, cenni di pera William, introduce fragranti sensazioni, acidità dinamica

Luminoso tono paglierino con una spiccata nuance verdolina. Complessiva gradevolezza con un quid dolce nel finale

Paglierino scarico, con cenni verdolini. Simmetria tra acidità e frutta fresca. Piacevolezza finale. Prezzo equilibrato

Perlage compatto, apre a giallo tenue. Sensazione fruttata, con componenti di grande freschezza. Struttura e persistenza

Intenso, cristallino, apre a ricordi di pera con cenni floreali vicini al gelsomino. Lungo e pieno: domina l'aroma varietale

Luminoso, perlage fine e persistente. Convince la nota aromatica intensa, con una freschezza ben delineata

Cristallino, esuberante giallo paglierino. L'entrata è decisamente fruttata, per sfumare su cenni floreali. Ideale per i dolci natalizi

SCELTI PER VOI



Etichetta	Antichi Vinai Brut	Noblesse Brut	Caos		Duca Brut	Müller Thurgau Brut	Petali Brut	Petali Moscato	Spumante Dolce
Vendemmia	2010	2008	2011		-	-	2010	2011	-
Gradazione	12,5%	12,5%	11,5%		12%	10,5%	12,5%	7%	7,5%
Allevamento	alberello	alberello*	spalliera		controspalliera	controspalliera	controspalliera	controspalliera	controspalliera
Vinificazione	termocondizionata in bianco charmat lungo	fermentazione 16/18° C metodo classico	in bianco, pressatura soffice metodo charmat		in acciaio 6 mesi sui lieviti metodo charmat	in autoclave presa di spuma metodo charmat	in autoclave - presa di spuma metodo charmat lungo	in autoclave presa di spuma metodo charmat	in acciaio metodo charmat
Affinamento	12 mesi in presa di spuma, 6 in bott.	in bottiglia sui lieviti 18 mesi	in acciaio		in bottiglia almeno 3 mesi	3 mesi in acciaio 3 in bottiglia	8 mesi in acciaio 3 in bottiglia	3 mesi in acciaio 3 in bottiglia	in bottiglia almeno 1 mese
Età vigneti (anni)	40	oltre 80	15		più di 5	18/20	18/20	20-25	più di 10
Denominazione	VSQ	VSQ	VSQ EXTRA DRY		VSQ	VSQ BRUT	VSQ	VSQA DOLCE	VSQA
Prezzo in enoteca (da Euro)	10,00	35,00	9,00		8,50	9,00	12,00	11,00	8,50

\* in parte franco di piede



SCELTI PER VOI



Azienda produttrice	GORGHI TONDI	MICELI	MURGO	MURGO	OTTOVENTI	PLANETA	TERRAZZE DELL'ETNA	
	Perlage con grana di medie dimensioni. Paglierino carico, sfumature verdoline. Intenso, fruttato con tratti mediterranei spiccati	Perlage minuto, grana fine e continua, segno di eccellenza endemica. L'uva di riferimento è ben marcata, morbido appeal	Leggieria nel colore paglierino brillante tenue. Seduce l'ingresso pulito; andamento di grande finezza		Brillante, perlage dalla grana minuta e continua. Naso con nuance fruttate e macchia mediterranea spiccata. Persistenza elegante	Il tono è oro; nitido e seduttivo. Brillante. Piace la fitezza del perlage. Complessiva finezza gustativa	Spuma densa e compatta. Si intravede la caratterialità del terroir. Fresco con punte sapide ben amalgamate	Chardonnay di montagna, brillante, giallo paglierino lievemente verdognolo. Perlage fine ed elegante. Note floreali, fruttate ed agumate, fresco e morbido in bocca
								
Etichetta	Palmarès Brut	Pantezco VSQAPRD	Murgo Brut Metodo classico		Murgo Extra Brut Metodo classico	Level 8.20 Metodo classico	Planeta Brut Metodo classico	Cuvée Brut Metodo classico
Vendemmia	2011	2009	2009		2006	2007	2010	2009
Gradazione	11%	11%	12,5%		12,5%	13%	12,5%	12,5%
Allevamento	controspalliera	alberello pantesco	spalliera		spalliera	Cordone sper.	spalliera	spalliera
Vinificazione	pressatura soffice Spumantizzazione metodo charmat	macerazione a 5° C. con le fecce metodo charmat	20 giorni a circa 16° C metodo classico		20 giorni a circa 16° C metodo classico	fermentazione a 16/18° C metodo classico	fermentazione a 15° 15gg. Poi in acciaio. Riferment. a 11° C	pressatura soffice fermentazione a 12/18° C
Affinamento	30 giorni in bottiglia	sulle fecce	8/9 mesi in acciaio 18/26 sui lieviti		6 mesi sui lieviti	in barrique, poi sui lieviti 36 mesi	16 mesi sulle fecce fini	30 mesi sui lieviti
Età vigneti (anni)	12	20	30		30	14	5	n.d.
Denominazione	VSQ	DOC PANT.	VSQ BRUT		EXTRA BRUT	VSQ	VSQ	VSQ BRUT
Prezzo in enoteca (da Euro)	10,00	14,00	14,00		25,00	30,00	19,00/20,00	23,00

# Spumanti rosè



**MAGGIO VINI**    **GORGHI TONDI**    **MURGO**    **TASCA D'ALMERITA**    **TERRAZZE DELL'ETNA**

*Nuances rosa tenue, con un luminoso approccio visivo. S'intuisce la frutta, con una sfumata nota dolce e delicata: morbido*

*Abbastanza persistente e di media grandezza il perlage. Toni floreali netti ed una convincente fragranza complessiva*

*Tonalità salmone. Sentori di frutta alternati ad una convincente fragranza. Gusto e finale appagante impemato sui toni della morbidezza*

*Perlage elegante, luminosità attraente, colore netto "buccia di cipolla". Corredo olfattivo sui toni fruttati. In bocca pieno e soddisfacente*

*Toni brillanti, apre ad un colore salmone concentrato ed intenso. Cremoso e strutturato. La charpente del pinot nero è ben godibile*



Luna nascente	Palmarès Rosè	Murgo Brut Rosè Metodo classico	Almerita Rosè Metodo classico	Brut Rosè Metodo classico
2011	2011	2009	2008	2009
11,5%	11%	12,5%	13%	12,5%
controspalliera	controspalliera	spalliera	spalliera	spalliera/guyot
macerazione 24 h con le vinacce, metodo charmat	pressatura soffice Spumantizzazione metodo charmat	20 giorni a circa 16° C metodo classico	rifermentazione in bottiglia a 13/14° C	pressatura soffice fermentazione a 12/14° C
3 mesi surlies in autoclave	30 giorni in bottiglia	24 mesi sui lieviti	36 mesi in bottiglia con i lieviti	20 mesi con i lieviti
12	14	30	25	-
EXTRA DRY	EXTRA DRY	BRUT ROSÈ	BRUT ROSÈ	VSQ
11,00	10,00	16,00	28,00	22,00

**È LA TUA VITA. INSEGUILA.**

Wrangler, Compass, Grand Cherokee e Cherokee. **VIENI A PROVARE.**

Jeep, è un brand Chrysler Group LLC. Gamma Jeep: consumi ciclo combinato da 6,1 a 14,1 (l/100km). Emissioni CO<sub>2</sub>: da 161 a 329 (g/km). Seguici su [YouTube](#) [f](#)

**Jeep**

# E per finire: grappa! Ma stavolta siciliana

Arte antica, con oltre mille anni di storia. quella di produrre il derivato dalle vinacce. Nell'Isola in poco tempo (IGT del 2007) 100 etichette

*“Quando sono sobrio, la gioia mi è velata e nascosta. / Quando sono ubriaco, non ha più consapevolezza la mia mente. / Ma c'è un momento in mezzo, fra sobrietà ed ebbrezza; / e per quello darei ogni cosa. Quello è la vita vera”.*

Pare che Omar Khayyam abbia composto questa quartina dopo aver bevuto della grappa. Fa parte di una famosa raccolta poetica che non cessa di sedurre, da quasi un millennio, con la sua dolcezza, la sua gioia e la sua tristezza. Khayyam ha consegnato il suo nome, e la sua esperienza profonda della vita, a questo manipolo di fuggevoli impressioni liriche e annotazioni di un razionalismo pessimistico, come vogliono alcuni, o d'una misticità esoterica, come sostengono altri. Un canto la cui immediatezza e l'altissima liricità si esprimono nell'obbligata brevità della quartina. Khayyam è un poeta persiano e i persiani consideravano il distillato di mosto, ovvero la grappa, il purosangue degli alcolici. Per il suo temperamento eroico, la personalità audace e uno spirito valoroso che lo rendevano “un liquore per veri uomini”. Innumerevoli poeti e scrittori orientali si sono serviti dell'alcol per far fermentare le loro poesie e le loro storie. E citiamo tutto questo perché se vogliamo ancora indugiare sulle radici storiche, scorgiamo che la tecnica di distillazione è stata inventata dagli antichi Egizi e perfezionata dai Persiani e dagli Arabi. E li comunque, in quest'area

orientale, tra alcol e letteratura c'è sempre stato, e c'è tuttora, uno stretto legame. In Cina, ad esempio chiunque abbia un'istruzione, sa recitare i famosi versi del poeta Du Fu: un poeta famoso per aver ispirato quel frizzo che affermava: “Date a Li Bai una brocca di vino e comporrà cento poesie”. Li Bai è considerato il più grande poeta cinese. La sua capacità alcolica era impressionante. E non riusciva a scrivere senza aver bevuto. Tutto questo sembra un'ostentazione di lontana cultura orientale e invece è molto meno sconosciuta di quanto sembri. I cantautori italiani hanno pescato a pieni mani tra le rime delle poesie orientali. Selezionando spesso quei tratti che citavano l'alcol della grappa. Khayyam viene infatti goliardicamente citato sia da Francesco Guccini nella celebre canzone “Via Paolo Fabbrì 43”, “forse avrò un posto da uscire o da scrivano / dovrò lucidare i suoi specchi, / trascriver quartine a Khayyam” sia da Fabrizio de André che come finale della canzone “Dormono sulla collina” dall'album “Non al denaro”, canta “Pien di stupore son io pei venditori di vino, ché quelli / che cosa mai posson comprare di migliore di quel ch'han venduto?” - modificata in “sembra di sentirlo

ancora / dire al mercante di liquore / tu che lo vendi cosa ti compri di migliore?” Nel corso della lunga storia cinese, dunque quella della letteratura è stata, in un certo senso, la storia del consumo dell'alcol. Ma l'alcol e grappe

sono protagoniste anche nell'arte e nella pittura. Diffusissimi i ritratti di poeti e scrittori cinesi che tengono un bicchiere di alcol nella mano sinistra e un pennello nella destra mentre scrivono e bevono. Un modello di comportamento emulato anche dal Mo Yan, pseudonimo letterario dello scrittore cinese Guan Moye, che significa “colui che non vuole parlare” e Premio Nobel per la letteratura del 2010: “Quando ero giovane, nel tentativo di imitare la spregiudicatezza degli antichi, ho provato anch'io a bere mentre scrivevo, ma spesso finivo per ubriacarmi prima di aver scritto qualcosa”. Questa sua affermazione la rilasciò nel 2005 in occasione di ricevere il “Premio Nonino” istituito da una delle più prestigiose aziende produttrici di grappe. Produrre “Grappa” dunque vuol dire saper veder lontano...

## FOCUS

di Salvatore D'Agostino

**N**egli ultimi anni del secondo millennio si è diffusa una nuova cultura del bere: si beve meno, come confermato dalle statistiche di consumo. Quanto affermato vale non solo per il vino ma anche per i superalcolici. La grappa è un'acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce, con un eventuale limitato apporto di feccia liquida. Un tempo distillato povero, negli ultimi anni ha assunto il ruolo di status qualificante soprattutto nella fascia dei consumatori di cultura superiore e disponibilità economica sopra la media. Alla fine degli anni Sessanta la grappa risultava ruvida, maschile, rurale e nordica. Le metodologie di marketing utilizzate per il suo rilancio erano orientate verso la ricerca di una particolare confezione e si basavano su martellanti campagne pubblicitarie televisive e giornalistiche. Il consumo risultava prevalentemente solitario e volto allo sfruttamento del suo potere calorico nelle zone fredde.

Oggi la grappa è delicata, raffinata ed urbana con un'aroma spesso fruttato e floreale, priva di evidenti difetti e garantita sotto il profilo igienico. Essa è elemento di socializzazione ed oggetto di conversazione al ristorante, nei salotti e nei luoghi dove si pratica l'agriturismo quasi a voler sottolineare la sua antica origine rurale.

Secondo le più recenti stime, dell'Istituto Nazionale della Grappa, la produzione annuale media è pari a circa 41 milioni di bottiglie da 700 ml ed interessa non meno del 30% della vinaccia italiana con un fatturato che supera i 610 milioni di euro pari a 15 euro a bottiglia.

Come è noto nel meridione la grappa non si è mai affermata, avendo trovato invece abili distillatori e forti consumatori nelle regioni settentrionali come il Piemonte, il Trentino, il Friuli, il Veneto e la Toscana.

Secondo un vecchio stereotipo, nel sud Italia non sarebbe possibile produrre grappe di qualità e una decina d'anni addietro si negava la possibilità di produrre oltre una certa latitudine. La colpa era addebitata al clima caldo-arido, alle vinacce eccessivamente alcoliche e scarsamente fruttate, ricche d'estratto ed inviate spesso troppo asciutte alle distillerie.

Lo sviluppo produttivo-commerciale delle grappe siciliane, in associazione al comparto enologico, è iniziato con un certo numero di bottiglie ottenute a pagamento delle vinacce ed etichettate con marchio proprio, destinate inizialmente ad operazioni di pubbliche relazioni e di omaggio alla clientela. Il successo quindi deriva dall'abbassamento della gradazione alcolica potenziale media della materia prima e dalla pigiatura soffice, dai tempi di stoccaggio in cantina ridottissimi, dal trasporto refrigerato delle vinacce e dal miglioramento tecnologico degli impianti di distillazione preferibilmente di tipo discontinuo e possibilmente sottovuoto.





Il 19 del mese di giugno 2007 il Parlamento Europeo ha riconosciuto l'Indicazione Geografica Tipica per la Grappa di Sicilia e la Grappa di Marsala. Nel 2012 in Sicilia producono grappe le seguenti Ditte:

- Distilleria Fratelli Russo di Santa Venerina (Catania), produce anche alcoole e liquori.
  - Distilleria Giovi srl di Valdina (Messina), ha iniziato l'attività nel 1987 e produce anche acquaviti di frutta.
  - Gruppo Bianchi Distillati srl di Marsala (Trapani) operativo dal 2007.
- La distilleria stocca la vinaccia con il sistema “Grappa System”, produce anche liquori e prossimamente un brandy di vino siciliano. La maggior parte della grappa prodotta in Sicilia dalle tre distillerie viene venduta allo stato sfuso e confezionata al nord.

### Le grappe da vinacce siciliane in bottiglia

Grapperie siciliane	3
Marchi aziendali totali	57
Totale etichette	100
Grappe distillate in Sicilia	60%
Grappe monovitigno	76
Grappe di Nero d'Avola	30
Grappe aromatizzate	3
Grappe monovitigno aromatiche	32
Gradazione alcolica	41-45% vol.
Volume prevalente della bottiglia	0,50 litri
Bottiglie totali 0,50 stimate	0,78 mln
Bottiglie prodotte per etichetta aziendale	1000-5000
Prezzi enoteca per bottiglie 0,50	18,00-38,00 euro
Prezzi GDO min/max	7,00-11,00 euro

SCELTE PER VOI

								
Azienda produttrice	BENANTI	BENANTI		DUCA DI SALAPARUTA	FEUDO SAN MARTINO	GIOVI	GIOVI	TERRE DI BRUCA
	<i>Cristallina, con un profilo aromatico intenso e ben strutturato. Fine con un gusto equilibrato ed un dinamismo elegante: persistente</i>	<i>Cristallina, prepara ad un olfatto intenso franco con un retrogiusto improntato alla frutta ed un quid vegetale. Mostra carattere e persistenza</i>		<i>Limpida, con un naso fruttato che chiude con cenni di anice ed essenze mentolate. Piace la persistenza godibile e ben equilibrata</i>	<i>Di colore bianco cristallino, comunica sentori terrosi, legati a profumi vegetali, con un accenno di frutta e viola. Netta e pulita nel finale</i>	<i>Spunti di spiccata aromaticità, preparano a sensazioni fultate, con un soffio di elementi forti ed intensi. Stoffa di grande personalità</i>	<i>Sfumature varietali ben percettibili. Componenti aromatiche e terpeniche della frutta originaria. Persistenza, con cenni a di tabacco. Finale fruttato</i>	<i>Quasi cristallina, esprime intensità nei profumi, legata fortemente al vitigno di origine. Franca, con un finale delicato e morbido</i>
								
Etichetta	Grappa di Pietramarina	Serra della Contessa		Duca Enrico	dN'A	Grappa Moscato di Pantelleria	Acquavite di Fichidindia	Spirito di Bruca
Vitigno/Frutta	Carricante	Nerelli		Nero d'Avola	Nero d'Avola	Zibibbo	Fichidindia	Zibibbo
Gradazione	43%	43%		40%	40%	42%	43%	40%
Zona di produzione	Milo (Ct)	Viagrande (Ct)		Marsala (Tp)	Caltanissetta	Pantelleria (Tp)	Etna	Castellammare del Golfo (Tp)
Metodo produttivo	discontinuo a vapore	discontinuo a vapore		discontinuo a vapore	in continuo	discontinuo a bagnomaria	discontinuo a bagnomaria	in continuo
Numero bottiglie	2.000	2.000		5.000	1.000	4.000	15.000	3.000
Prezzo (da Euro)	23,50	23,50		30,50	15,00	22,00	36,00	18,00



## Veneto al top a MundusVini

**A** MundusVini 2012, il Gran premio internazionale del vino tenutosi a Neustadt, in Germania, i vini italiani si sono aggiudicati 8 Gran medaglie d'oro, di cui ben 5 al Veneto, una all'Alto Adige, una al Piemonte e una alla Puglia.

Queste le Gran medaglie d'oro italiane: **Corvina / Cabernet**

**Sauvignon Igt Veneto**

**Mavum 2009** di Mabis

srl di San Bonifacio

(Vr); **Amarone della**

**Valpolicella Classico**

**Doc 2009** di Mabis

srl di San Bonifacio

(Vr); **Terminum**

**Gewürztraminer**

**Vendemmia Tardi-**

**va Doc Alto Adige**

**2010** di Kellerei Tra-

min di Termeno (Bz);

**Bixio Poderi - Tenuta Ba-**

**din Amarone della Valpolicel-**

**la Classico Doc 2009** di Istituto

enologico italiano di Soave (Vr);

**Leone Zardini Corvina /**

**Rondinella / Molinara Ama-**

**rone della Valpolicella Clas-**

**sico Doc 2005** di Pietro Zardi-

ni di San Pietro in Cariano (Vr);

**"Pazzia" Primitivo di Manduria Doc**

**2009** di Terre di Sava srl di Sava (Ta);

**Barbaresco Nebbiolo Docg Piamon-**

**te 2006** di Azienda agricola Roberto

Sarotto di Cavallotto Aurora di Nevi-

glie (Cn); **Zenato Corvina Veronese /**

**Rondinella / Oseleta Amarone della**

**Valpolicella Superiore Classico Doc**

**2006** di Zenato azienda vitivinicola srl

di Peschiera del Garda (Vr).

L'Italia è stata degnamente rappresentata in occasione di MundusVini 2012 anche nell'ambito dell'assegnazione delle medaglie d'oro, con 152 vini premiati. Così anche per quanto riguarda le medaglie d'argento, con 223 riconoscimenti. Tra le regioni italiane fregiate di medaglie d'oro, il Veneto, con 45 riconoscimenti, è stata la zona di produzione più premiata, seguita dalla Toscana con 28, dalla Puglia con 17, da Piemonte e Marche, entrambe con 14, dalla Sicilia con 10 e dall'Abruzzo con 9.

L'elenco completo del medagliere italiano è pubblicato su [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net). Per vederlo digita il codice

☎ 27610

## Millenote Bianco 2011 Sicilia Igp

MEDAGLIA D'ORO MUNDUS VINI 2012

**Uve:** 50 % Viognier e 50 % Catarratto

**Vinificazione:** macerazione lunga e fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** sur lie in acciaio per circa quattro mesi

**Colore:** giallo oro con riflessi verdolini

**Profumo:** intensi profumi di fiori bianchi, pesca, albicocca, agrumi e frutti tropicali

**Sapore:** minerale, fresco e molto persistente in bocca

**Gradi:** 13% vol.

**Servire a:** 10-12°C

**Abbinamenti:** ideale accompagnamento dei piatti a base di pesce del Mediterraneo, da provare anche con il sushi e la cucina asiatica

**Prezzo:** 8,40 euro

## Cummo Vini

via Mascagni, 3 - 92024 Canicattì (Ag)

Tel e Fax 0922 839552

[www.cummovini.it](http://www.cummovini.it)

