



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°**

10.000 bottiglie prodotte
da bere adesso fino al **2008**

anidride solforosa: **98 mg/l** media



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 mirtilli 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 Riesi, 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 nient'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 Asti 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
vitigni: nero d'avola 100%
gradazione alcolica: 13°
7.000 bottiglie prodotte da bere adesso fino al 2007
analisi solforosa: 68 mg/l bassa