
Lunedì 27 Febbraio 2017

WINE IN SICILY ◀
WIS
Magazine
—

CVA & WIS, report di una degustazione esclusiva

di:
Francesco Pensovecchio



Quando si parla di vino, l'atmosfera intima, raccolta e confidenziale è la migliore condizione per scoprire e insinuarsi tra le mille pieghe di un prodotto unico al mondo.

Il terzo appuntamento con **WYS**, Wine for Young Sicilians, con la cantina **Viticultori Associati di Canicattì (CVA)**, ha offerto giovedì 23 febbraio uno spaccato straordinario di questa realtà, e nel migliore dei contesti. Il contributo esperto del presidente della cooperativa **Giovanni Greco** e dell'enologo **Tonino Guzzo** hanno ulteriormente arricchito il quadro produttivo e tecnico della degustazione.

Sarà per gli ambienti suggestivi del Mercato, per la calma e l'atmosfera, per il pubblico "young", o anche solo per l'eccellente profilo qualitativo dei quattro vini proposti, è stata un'esperienza ricca di contenuti e autentica, elegante *sicilianità*.

CVA è una Cantina sociale con 40 anni di storia alle spalle. Nel territorio tra Agrigento, Caltanissetta e Palermo – spesso in aree scoscese e di alta collina non semplici per la coltivazione – è una realtà di 1.000 tra conferitori e vigneron su altrettanti ettari coltivati.

Poco fumo e tanto arrosto. Niente castelli da fiaba, palazzi nobiliari e giardini babilonesi: CVA è una solida realtà agricola, di lavoro, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità a prezzi accessibili a tutti.

La scelta dell'enologo, **Tonino Guzzo**, è stata dettata proprio da questo obiettivo. I tanti premi ottenuti nella carriera professionale testimoniano un impegno rivolto a questo obiettivo, andato in tante circostanze a buon fine; e su scelte produttive spesso totalmente trasversali.

Quattro i vini presentati:

Aquilae Grillo Bio 2015

Da uve grillo coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento, su terreni limo-sabbiosi e calcarei di medio impasto, è un bianco fresco e sapido lavorato in acciaio. I profumi sono netti, puliti, di frutta fresca a polpa bianca. In bocca è piacevolmente morbido e beverino. Un vino "bio" senza ombre e di rara gradevolezza.

Doc Sicilia, Fileno – Grillo 2015

È tra i più premiati della famiglia CVA. Sempre da uve grillo coltivate in media collina nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento su terreni limo-sabbiosi e calcarei di medio impasto, tra 200 – 600 metri di altitudine, è un vino moderno, luminoso e accattivante. Lavorato esclusivamente in acciaio, offre tutta la carica aromatica di questo fondamentale vitigno della Sicilia occidentale. Il naso è intensamente floreale e fruttato, mandarino e pompelmo rosa in particolare. Netto, adamantino, croccante. In bocca è ancora più spinto e pungente. Intensità e persistenza non mancano. Finale giustamente lungo.

Aquilae – Nero d'Avola Bio 2015

Le uve sono coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto su un'altitudine tra 250 – 400 m. s.l.m.. Dopo la fermentazione alcolica segue quella malolattica che si svolge completamente. In ultimo, affina in acciaio per 6 mesi e per 2 mesi in bottiglia.

Diodoros – Nero d'Avola 2014

Il Diodoros è più di un *cru* aziendale; è un gioiellino in bottiglie numerate che proviene dal cuore della Valle dei Templi. Frutto di un progetto condiviso con l'ente Parco della Valle dei Templi di Agrigento, i vigneti si trovano sotto il Tempio di Giunone su terreno alluvionale con struttura sabbiosa argillosa e presenza di scheletro fertile. La vinificazione procede a temperatura controllata per 15 gg, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affina 2 mesi in vasca, 10 mesi in barili di rovere e 6 mesi in bottiglia. Il colore è rubino cupo. Il naso è potente, ricco di sfumature, dalla viola alla prugna matura. Nitido. Presagisce quella polposità e quella stoffa che si rivelerà subito in bocca. La soffice rotondità, infatti, è subito confermata. Varietale e di carattere, è un'espressione da manuale di un vino di carattere in un territorio a lui congeniale. Finale lungo, senza un limite preciso di persistenza.

C.V.A. Canicattì – Società Cooperativa
Contrada Aquilata – 92024 Canicattì (AG)
Tel. +39.0922 829371
www.cvacanicatti.it

**Si ringrazia Sanlorenzo Mercato per l'ospitalità e il servizio cortese
L'evento è stato presentato da Salvatore Spatafora e Giulia Monteleone.**