



Il triangolo più dolce d'Italia

★ CONCETTA PINCA

FOTO DI DONNAFUGATA E TASCA D'ALMERITA

«Io sono uno scrittore siciliano nato in Italia», in questa frase che Andrea Camilleri quasi per gioco ama ripetere, c'è una traccia del suo anticonformismo, del suo essere siciliano fino in fondo. Una caratteristica che mi ha sempre molto affascinato nelle persone, l'attaccamento alle origini, perché, che tu voglia o no, da qualsiasi parte tu provenga, prima o poi questo viene fuori, eccome! C'è poco da spiegare qui, questa grande isola crogiolo dell'intera civiltà mediterranea offre scenari, profumi e sapori così unici e intensi che solo una natura incontaminata può concedere. Ci arrivò anche Goethe a Palermo nel 1787 e, agli occhi del viaggiatore tedesco, la bellezza e il fascino della città

si esaltavano emozionandolo. Ne rimase talmente affascinato da fare un'affermazione che, ancora oggi, è fra le sue citazioni più note e apprezzate: "L'Italia senza la Sicilia non lascia immagine alcuna nello spirito. Qui è la chiave di ogni cosa". Quando penso alla Sicilia mi viene subito in mente il suo clima mite e sempre assolato, l'esposizione e la fertilità dei suoli, la scarsità di piogge fanno di ogni prodotto della campagna siciliana un vero concentrato di sapore. Il paesaggio agricolo vario e articolato ha generato, in ogni sua parte, il suo prodotto d'elezione, ed è davvero emozionante poter descrivere e, soprattutto provare, le sue eccellenze che ora mi accingo a raccontare.



VIAGGIO NELLE REGIONI



Tenuta Capofaro - Tasca D'Almerita

La terrazza del Capofaro Resort, con vista mozzafiato che spazia su Stromboli e Panarea.

QUANTA STORIA COL MEZZO TOSCANO IN BOCCA

Se il 2018 si è aperto all'insegna del bicentenario del sigaro Toscano, il panorama storico siciliano non è da meno considerato che a Tasca d'Almerita vinificano da oltre duecento anni. Realtà unica quella dei Conti Tasca, con una cantina che può vantare una storia che affonda le radici nell'Ottocento e che rappresentano da sempre la punta più avanzata di una certa cultura legata al fare. E che dire di Giuseppe Garibaldi: sicuramente il primo vero fumeno-

gastronomo che ha colto il significato da dare a un vino da meditazione quando l'11 maggio del 1860 sbarcò a Marsala con i suoi mille e, soprattutto, con il mezzo sigaro Toscano in bocca. Chissà quale nettare degli dei il nostro eroe dei due mondi avrà prediletto in abbinamento al suo sigaro preferito: Passito di Pantelleria o Malvasia delle Lipari?

TOSCANELLO VELLUTO E MALVASIA IGT CAPOFARO - TENUTA CAPOFARO

Geniale assonanza quella di associare un tessuto a un sigaro naturale, e sono certa che non sarà il primo. 1 →



TASCA D'ALMERITA

Via dei Fiori, 13

90129 - Palermo

Tel. +39 091 645 9711

Fax. +39 091 426 703

info@tascadalmerita.it

→ primi puff in degustazione del Toscanello Velluto trasmettono al nostro palato carezze e sensazioni setose in bocca, ed è proprio la seta, il filato con cui si producono i velluti più pregiati. Mi piace definirlo come un “sigaro scuola” o meglio d’iniziazione. Consigliato a chi vuole approcciarsi all’immenso mondo dei sigari naturali, a chi è riuscito a mollare la “maledetta sigaretta”, e al gentil sesso che non

valorizzazione del territorio e della cultura siciliana - fino ad arrivare al “Regaleali Bianco”, primo vero interprete del più puro Made in Sicily. Il mondo Tasca al mare è a Salina, la più verde delle Isole Eolie, e Capofaro - riserva naturale dal 1981 e oggi patrimonio dell’Unesco - è diventata una tenuta pensata per gli amici, gli ospiti e tutti i viaggiatori di gusto. Qui il sole scotta e la delicatezza dell’uva malvasia si



è ancora pronto a fare il primo ingresso nei salotti con un sigaro intero tra le dita, cosiddetto “alla maremmana”. Una vera opera di ingegno, il Toscanello Velluto, battezzato nel 2016 da Manifatture Sigaro Toscano, può fare da apripista ai tanti fumenogastronomi che vogliono cimentarsi nel mondo degli abbinamenti. Le peculiarità della materia prima del nostro sigaro, tabacco Kentucky proveniente dalla zona di Benevento, consente l’approccio ad abbinamenti eleganti e gentili. L’accostamento ideale del Toscanello Velluto è rappresentato da vini delicati, con scarso contenuto zuccherino e dal basso tenore alcolico, proprietà che vanno subito a identificare nel bicchiere la Malvasia delle Lipari IGT Capofaro. Un confronto delicato, soave e assolutamente rotondo per tutta la durata del sigaro. Nel panorama enologico siciliano Tasca d’Almerita rappresenta un polo d’eccellenza per le continue innovazioni legate alle proprie produzioni. Partendo dal “Rosso del Conte”, riserva di nero d’Avola e perricone elevato in botti di castagno - vino che ha dichiarato fin dall’inizio la propria vocazione alla tipica

Toscana Granduca di Toscana Cosimo I. Ha nella sua fascia l’emblema delle sue origini: una foglia di tabacco Kentucky della Valtiberina.

Nella pagina accanto, in alto a destra: Giacomo Rallo, l’uomo che inventò Donnafugata.

preserva con apparati fogliari che sono come cappelli. L’aromaticità così rimane intatta. Dopo la raccolta, l’uva “riposa” in un luogo asciutto e all’ombra per raggiungere la giusta disidratazione.

SCHEDA TECNICA: MALVASIA DELLE LIPARI
IGT CAPOFARO - TENUTA CAPOCARO

Denominazione: I.G.T. Salina - Uve: malvasia - Resa di uva appassita per ettaro: 54 quintali - Modalità di appassimento: su graticci - Fermentazione: in vasche di acciaio inox - Temperatura di fermentazione: 16°C - Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi. In bottiglia per 4 mesi - Gradazione alcolica: 12.0% Vol. - Zuccheri residui: 172g/l - Degustazione: vino profumato, denso ma non stucchevole grazie alla calibrata acidità ★





DONNAFUGATA

Via Sebastiano Lipari, 18
91025 - Marsala
Tel. +39 0923 724 200
info@donnafugata.it



TOSCANO GRANDUCA DI TOSCANA COSIMO I E PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÈ DONNAFUGATA

Nell'anno in corso, e soprattutto nei due secoli di storia 1818-2018, non possiamo dimenticare Cosimo I dei Medici, detto dei "popolani", da cui discende la famiglia granducale e il tenace Ferdinando III che ha battezzato il primo sigaro Toscano nella storia. Non solo, alla famiglia del Granducato di Toscana si devono anche le numerose opere di bonifica in Valdichiana e di seguito le prime coltivazioni di tabacco nella Valtiberina, ponendo le basi per la futura nascita dello storico sigaro Toscano. Nonostante il formato bitroncoconico, già nel primo terzo di fumata il Toscano Granduca di Toscana si presenta in bocca con gran carattere e con una buona persistenza conferita dal blend di tabacchi monocultivar Kentucky utilizzati: per la fascia Kentucky italiano (Valtiberina), e Kentucky americano per il ripieno. Al gusto è molto equilibrato con note dolci e speziate che ben si associano a sentori di frutta secca che ritroviamo in un grande vino siciliano prodotto con uve zibibbo: il passito di Pantelleria Ben Ryè di Donnafugata. Proprio in onore della famiglia granducale e del grande sigaro Toscano Granduca di Toscana non potevo certo dimenticare il superpremiato Ben Ryè, "figlio del vento" tra i più apprezzati vini dolci a livello nazionale e internazionale. Prima di architettare l'abbinamento, consiglio di non perdere il gioco olfattivo a freddo ponendo a confronto i profumi primari di affumicatura e speziatura del sigaro, naturalmente dopo averlo spogliato del cellophane, con la complessità aromatica del Ben Ryè nel bicchiere che spazia da note fruttate di albicocca fresca a sentori di macchia mediterranea. Non solo un abbinamento straordinario, una sublimazione a tutto tondo per l'elegante ingresso in bocca e la persistenza gusto-olfattiva che sembra non aver fine. Isola di natura

vulcanica, Pantelleria è terra di contadini non di marinai. La vita non è facile per la lava che la disegna, per l'ossidiana, minerale lucido e dall'aspetto vetroso, e per l'incessante vento che

Toscanello Velluto. Sigaro semplice e dal tratto soave, adatto a chi vuole iniziare a muovere i primi passi nel proprio percorso nel mondo del fumo lento.



soffia sempre con energia. Talmente è forte che la vegetazione stessa non si sviluppa in altezza, è stata la prima cosa che ho notato dopo essere atterrata sull'isola e, devo dire, davvero un bell'atterraggio! Testimonial d'eccezione della viticoltura eroica di Pantelleria, con la sua coltivazione ad alberello patrimonio Unesco, le vigne centenarie, i terrazzamenti e i muretti a secco.

Anche quest'anno il Ben Ryè Passito di Pantelleria, icona di Donnafugata, fa incetta di premi e si colloca al vertice dei vini dolci italiani.

SCHEDA TECNICA: PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÈ DONNAFUGATA

Denominazione: Passito di Pantelleria Doc - Uve: zibibbo (Moscato) - **Resa** di uva appassita per ettaro: circa 40-50 quintali - **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata - **Affinamento:** in vasche di acciaio per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia - **Gradazione alcolica:** 14,0% Vol. - **Zuccheri residui:** 193g/l - **Longevità:** oltre 20 anni - **Degustazione:** stupisce per la grande fragranza e complessità del bouquet che spazia da note fruttate di albicocca fresca a sentori di macchia mediterranea. In bocca è fresco e intenso, caratterizzato da una lunga e appagante persistenza. ★

