

Vini storici protagonisti a Siracusa, una degustazione di un patrimonio vitivinicolo

Vini che non risentono dell'età: anzi, più passa il tempo e più diventano buoni. Sembra essere questo il pensiero condiviso dagli oltre 100 ospiti presenti alla degustazione che si è tenuta nella sede storica delle Cantine Pupillo in contrada Targia, nella zona nord di Siracusa. L'evento è stato organizzato in collaborazione con Ais Siracusa.

Una degustazione dedicata ai prodotti di punta della cantina che ha messo in risalto il legame profondo, indissolubile, fra il territorio siracusano e del Val di Noto e il vino prodotto dalla famiglia Pupillo, da decenni fra i più rinomati dell'est siciliano e che ha ormai travalicato i confini regionali e, soprattutto, quelli internazionali.

Per la buona riuscita dell'evento, Ais Siracusa ha messo a disposizione l'esperienza e la competenza dei suoi sommelier, curando il servizio per gli ospiti e non solo: è stato il delegato provinciale, Alessandro Carrubba, a guidare la degustazione tecnica dei vini.

«Con la famiglia Pupillo c'è una rapporto di amicizia che dura da anni – racconta Alessandro Carrubba -. I loro vini rappresentano una delle eccellenze del nostro territorio. Assaggiare oggi dei vini vecchi 20 anni, ovvero i bianchi di moscato Cyane e Solacium, rappresenta una soddisfazione immensa».

«Dentro il bicchiere – spiega Carrubba – si ritrovano non solo i 20 anni di 'riposo' dal momento della produzione, con tutte le caratteristiche visive, olfattive e gustative acquisite nel tempo, ma anche e soprattutto si ritrovano la passione che la famiglia Pupillo mette da tanti anni nel portare avanti il proprio lavoro. Un lavoro al cui centro c'è la valorizzazione del territorio e il suo racconto».

«Come AIS non possiamo che essere felici e onorati di poter collaborare con i protagonisti più autentici della nostra terra. E Cantine Pupillo, è uno di questi», conclude il numero uno di AIS Siracusa.

«Le annate storiche rappresentano per noi un patrimonio vinicolo, un viaggio di diverse annate e declinazioni di moscato», spiega Carmela Pupillo, titolare dell'omonima azienda, a margine dell'incontro.

L'imprenditrice ha proseguito: «mentre le annate più vecchie, che hanno più di 25 anni, sono soltanto il Pollio e il Solacium, perchè il disciplinare prima prevedeva solo vini dolci, dopo il 2012 abbiamo cominciato queste prove di vinificazione di moscato anche secco con risultati veramente piacevoli».

«Oggi è una scoperta provare questi vini dopo 20 anni e valutare la loro piacevolezza e continuità che l'azienda ha voluto sempre regalare, soprattutto ai moscati», conclude Carmela Pupillo.

Per i più curiosi ecco alcune note di degustazione dei 2 vini storici a cura del delegato AIS Siracusa Alessandro Carrubba, che sottolinea come, entrambi rappresentano la testimonianza di vini prodotti con uve di alta qualità e che il nostro moscato bianco di Siracusa è capace di evolvere nel tempo.

Per quanto riguarda il Cyane, vent'anni dopo si evince ancora aromaticità e ampiezza olfattiva. Note di foglie di té, pourt-pourry secco e albicocche. Emerge anche il ricordo della caramella mou, oltre alle molte erbe aromatiche presenti con una spiccata nota balsamica e leggermente salmastra. In bocca ritroviamo ancora grande freschezza gustativa, leggera sapidità, sentori di albicocche ed una spiccata nota di mela cotogna.

Il Solacium del 2003, invece, si presenta alla vista con un color mattone, nota di miele di castagno e caramello, datteri, uva sultanina, ricorda la caramella toffee.

Anche in questo caso come il Cyane, troviamo note di foglie di té, questa volta nero, erbe aromatiche e spezie e una spiccata presenza di macchia mediterranea. In bocca è sontuoso, ricco

in alcol e acidità. Elisir, morbido, avvolgente, sapido e salmastro da abbinare ad un sigaro di media tostatura o al fumo lento della pipa.