

1055	20-ott-17	EVEN TO	51 - cena OTTOBRE		VITIGNI
2015	13°	PRO DUTT COE	AMATO		CATARRATTO
€ 0,0	TINDARO	NO ME	CATARRATTO		
DOC		SICILIA		TIPO LOGI	BIANCO SECCO
IGT					
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z	COMMENTO BREVE	
3	2,5	7,4	Z Z Z	GIALLO DORATO, FLUIDO E DENSO, AROMI DI MANDORLE E FIORI. CI HA STUPITI PER STRUTTURA, ELEGANZA E UNA MORBIDEZZA AVVOLGENTE SUL PALATO	



Il vitigno Catarratto molto coltivato in Sicilia ma poco conosciuto perchè utilizzato soprattutto nella preparazione di altri vini assemblati , prima di tutti il Marsala , pochissimo usato in purezza .

Il Catarratto è il classico vitigno autoctono che subisce l'abbandono dai vignaioli per far posto ai più redditizi vitigni internazionali. Infatti nei mercati più ricchi e attraenti per gli esportatori , quando il consumatore deve scegliere tra uno Chardonnay o un Catarratto può scegliere quest'ultimo solo per curiosità.

Fortunatamente le cose sono cambiate e la coltura di questo vitigno si sta progressivamente ampliando , sia perchè è aumentata la cultura enologica dei clienti , sia per la sensibilità e a volte testardaggine di alcuni produttori che hanno creduto in questi vitigni che rappresentano veramente la ricchezza dell'enologia italiana . Lo stesso discorso vale anche per il Timorasso , altro vino che abbiamo potuto apprezzare nella stessa serata .

Il Catarratto ci ha stupiti per struttura ed eleganza e per la morbidezza avvolgente al contatto con il palato . Un giallo leggermente dorato e una fluida densità nel bicchiere , aromi complessi e raffinati di mandorle e fiori .

Una ottima descrizione tecnica l'ho trovata su questo sito <https://www.cantinebarbera.it/> di un produttore concorrente :

*I vini bianchi fermi prodotti con uve di Catarratto sono generalmente freschi, di media struttura, con acidità e grado alcolico moderati. Il loro profilo aromatico viene associato a note agrumate e floreali (buccia di limone, arancia amara e fiori di zagara), sentori tropicali di pompelmo e frutto della passione con un tocco di erbe fini e spezie dolci.*

*Un'eccellente sapidità e marcate sensazioni minerali possono talvolta condurre ad una chiusura lievemente amarognola.*

*Ma il Catarratto si presta anche a singolari sperimentazioni, come ad esempio la macerazione sulle bucce e l'appassimento, che possono portare a risultati inusuali e molto interessanti, dimostrando la grande versatilità del vitigno. In questo caso, sono le note di spezie, nocciola e arachide a caratterizzarne più marcatamente il profilo aromatico, apportando complessità ed intensità alle consuete note di degustazione.*