

Vittoria-Fontane lì 26 maggio 2009

IL VINO RIBELLE

Cari Amici,
vi ringraziamo anzitutto per il lavoro che state svolgendo e un ringraziamento particolare va a tutti coloro che hanno contribuito al successo di Villa Boschi. Il Vostro impegno si dimostra costantemente in crescita, anche nei momenti difficili. Grazie alla vostra professionalità e preparazione sempre più persone si avvicinano al nostro modo di vedere il Vino. Ottimo lavoro!

Una straordinaria crescita di sensibilità la notiamo anche in America dove **Wine&Spirit** nella classifica dei **Top 100**, mette ben quattro vini Cos e la nomina **cantina del mese di Giugno** con i seguenti punteggi:

Cerasuolo di Vittoria Classico 2006	95 punti
Nero di Lupo 2007	93
Ptithos 2007	92
Frappato 2007	91

Syre e Labiritnto non sono stati ammessi alla degustazione essendo presenti in solo 8 Stati.

E' interessante considerare che in questa fascia di punteggi, solitamente ci sono vini con prezzi bel oltre i 100 dollari. Il nostro Cerasuolo viene venduto agli esercenti a 18 dollari!
Anche nel Bel Paese, **Spirito di Vino** di Maggio, in una degustazione alla cieca di rossi di Sicilia, piazza **Cos** ai vertici. Anche in questo caso, salta all'occhio la competitività dei nostri prezzi.

Vi racconto questo, perché per quanto siamo considerati "carucci", alla fine, nei fatti e nei confronti di qualità, manteniamo dei prezzi che ritengo "sociali". Dico sempre che anche uno studente, con la paghetta settimanale, deve potersi permettere un buon bicchiere di vino.

LE NUOVE ANNATE

Il Cerasuolo Classico 2007, che abbiamo appena imbottigliato si rivela tra i più complessi della nostra storia. In generale la vendemmia 2007 si caratterizza per la concentrazione. Infatti vi è stato un ulteriore diradamento della quantità a causa di un attacco di peronospora.

Il nostro territorio è una miscela di suoli calcari, silice, tufo ed argilla. In queste peculiarità del suolo trovano energia le nostre uve. Si bilanciano la salina mineralità e acidità. In bocca è fragranti sapori di ciliegia, prugna e di erbe selvatiche. Un intreccio tra polposa dolcezza e slanci minerali. Struttura di maggior complessità con un ritorno succoso e pieno.

Frappato 2008. Trovo sempre poche parole per descrivere lo stupore. Posso semplicemente dirvi che di questo Frappato ne berrei a secchi! Le note dei profumi primari di questa straordinaria uva sono ancora presenti nel bicchiere. Croccante e

vivo. La quota del 50% vinificato e affinato in anfora, trasmette con maggior precisione l'origine dei suoli calcarei. E' un vino verticale, piacevolissimo, quasi "ruffiano". Da bere anche fresco a 16°, sarà un matrimonio perfetto dal pesce alla pizza.

Maldafrica 2007. Cabernet Sauvignon 45% - Merlot 45% - Nero d'Avola 10%. La quota di Nero d'Avola la utilizziamo solo per alzare l'acidità dato che, come sapete, non facciamo uso di acidificanti. Nel periodo in cui si vendemmiano queste uve (metà settembre), il Nero ha una straordinaria acidità.

Dobbiamo aspettare ancora un buon mese, ma sicuramente l'autunno sarà la stagione più vocata per consegnarlo. Questo vino in Cos ha una sua storia, una vecchia storia. E' il grande amore di gioventù, dei viaggi in Francia e della voglia di misurarsi con una tipologia di vitigni di altri luoghi. Poi per anni lo abbiamo messo da parte e vendute le uve..... che spreco!

Rimango, ogni qual volta che lo assaggio, incredulo e meravigliato dalla sua potenza, dalla concentrazione e dolcezza sia all'olfatto che in bocca. Al centro del palato incontro la vitalità delle erbe aromatiche mediterranee che ne ispessiscono la complessità, con slanci più minerali. Una struttura di superiore eleganza, trama tannica finissima. E' Splendido!

Ramì 2008. Stesse uve, Grecanico e Insolia, ma sicuramente un vino diverso dal precedente 2007.

Più complesso e profondo. La macerazione di 10 giorni lo ha arricchito.

Colore evoluto giallo oro, profumi di frutta esotica, su una scia minerale dritta. Nel bicchiere si evolve rapidamente, morbido, modulato piacevolmente alcolico. E' nella storia di questo vino, quanto l'affinamento e il tempo siano determinanti per esaltare le caratteristiche del Grecanico.

Pithos Bianco 2008. Grecanico 100%. Fermentazione, macerazione (4 mesi) e affinamento in anfora.

E' la nostra prima esperienza di un bianco realizzato in terracotta.

E' un vino di grande personalità. Bevuto ad occhi chiusi, potrebbe scambiarsi per un rosso. Interpreta questo vitigno classico in chiave del tutto inconsueta. Giallo carico, guadagna all'ossigenazione e svela una sospensione armoniosa di toni maturi e fragranti. Grande tenuta, progressione fresca, tannini sottili, intensa la sapidità e l'autenticità.

Pithos Rosso 2008. Di questo vino sapete tutto. Vi anticipiamo solo che abbiamo deciso di uscire dalla DOCG Cerasuolo di Vittoria. I parametri della Commissione di Assaggio sono lontani dal nostro modo di vedere il vino.

Sarà in commercio verso la fine dell'anno, terminati i dovuti affinamenti. E' un vino di straordinaria fattura, una meraviglia di frutti croccanti, di scioltezza e di beva. Toni floreali, frutti di bosco, arioso. La dolcezza della polpa poggia su un nerbo minerale e il palato è sciolto, vivo, sapido..... succosissimo.

In questi vini, oltre che il nostro territorio, c'è un po' del nostro carattere, della nostra anima.

Sono il nostro manifesto dell'essere ribelli.

Grazie dell'attenzione e speriamo rivederci presto,

con la stima e l'affetto di sempre

Azienda Agricola Cos

Giusto & Titta