

Taormina Gourmet festeggia in grande i suoi dieci anni

scritto da Alessandra Piubello | 03/11/2023



La manifestazione organizzata da Cronache di Gusto cresce anno dopo anno con proposte sempre diverse e coinvolgenti, confermandosi l'evento catalizzatore per il settore enogastronomico del Sud Italia

Per tre giorni Taormina è diventata la capitale del buon gusto ospitando **Taormina Gourmet 2023**, una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche del Sud Italia, giunta al suo decimo compleanno.

Ben **trentasei le masterclass** sui vini italiani (soprattutto) ma anche stranieri, **ventotto i cooking show** e poi premiazioni, talking show e banco d'assaggio, con **50 cantine presenti da tutta Italia**.

Taormina Gourmet 2023, un percorso ricco tra vini e cibo

Fabrizio Carrera, direttore del giornale online **Cronache di Gusto**, insieme ai suoi fidati collaboratori, ha organizzato un **percorso ricco e vario tra i calici del Bel Paese** (e non solo).

Un'opportunità unica di approfondire alcuni territori o alcune aziende del vino, ma anche di incontrare chef e pizzaioli e assaggiare le loro preparazioni.

Taormina Gourmet cresce anno dopo anno con proposte sempre diverse e coinvolgenti, confermandosi l'evento catalizzatore per il settore enogastronomico del Sud Italia.

Un viaggio tra vini italiani e internazionali con 36 masterclass

La mia prima masterclass inizia con una degustazione imperdibile e indimenticabile: *"Etna 10 anni fa, 12 vini dell'annata 2013"*, con l'enologo **Salvo Foti** e **Federico Latteri**, collaboratore di **Cronache di Gusto**. Foti ha sottolineato nel suo discorso introduttivo l'importanza del senso del luogo nel micro territorio etneo, dove si dovrebbe portare attenzione più sul numero delle viti, esiguo, rispetto al concetto generico dell'ettaro vitato. **Le specificità etnee sono uniche e corrispondono alle matrici che generano quel vino che proviene proprio da quello spazio-tempo preciso.**



L'enologo Salvo Foti alla masterclass "Etna 10 anni fa" (Foto © Alessandra Piubello).

Etna 10 anni fa, 12 vini dell'annata 2013

La 2013, annata tendenzialmente fredda, nei calici ha raccontato la sua bellezza, a volte stupendoci, a volte emozionandoci. Ho sempre creduto nel **carricante** e anche in questa degustazione (erano presenti 6 bianchi e 8 rossi) è emerso chiaramente il suo notevole potenziale evolutivo.

Tra tutti splende l'**Etna Bianco A' Puddara** di [Tenuta di Fessina](#) (l'ultimo realizzato da Federico Curtaz prima che lasciasse l'azienda, al tempo in comproprietà con Silvia Maestrelli), luminoso nella

sua esemplare eleganza, puro equilibrio liquido. Memorabile anche l'**Etna Bianco Millemetri** di [Feudo Cavaliere](#), per la vivezza e la spinta sapida; **Aurora** de [I Vigneri](#) per l'eloquio tipico e profondamente viscerale.

Tra i rossi svetta **Profumo di vulcano** di [Federico Graziani](#), un incontro di rara ispirazione, con una potenza evocativa che suggella il sorso immaginifico. Toccano le corde emotive anche **Archineri** di [Pietradolce](#) e **Vigna Vico** di Tenute Bosco.



Alcune etichette della degustazione sui vini dell'Etna (Foto © Alessandra Piubello).

Genesi del Vecchio Samperi: alfa e omega di un grande vino

Un'altra masterclass che ci ha fatto sognare è "**Genesi del Vecchio Samperi: alfa e omega di un grande vino**" alla presenza di **Renato De Bartoli**, figlio del suo creatore, il mitico **Marco De Bartoli**.

Qui stiamo parlando della storia di un uomo che, soffrendo per il declino del Marsala, riporta in vita il **Perpetuo della tradizione**. Un vino non fortificato e non aromatizzato che raccontava dei tempi in cui nei bagli marsalesi si produceva un vino ossidativo, dal sapere talmente antico che si perpetuava di famiglia in famiglia.

Renato ci porta calice dopo calice dall'inizio, un vino d'annata al primo stadio, fino al **Vecchio Samperi Quarantennale**, dal rito decennale, attuale conclusione (nel 2028 uscirà il Cinquantennale e via via) di un excursus che lascia ammutolita la sala. Vini che hanno saputo trasmetterci il valore del tempo, la vera ricchezza nascosta in quei calici ambrati, che ci han fatto percepire l'infinito.



Renato De Bartoli alla masterclass su Vecchio Samperi (Foto © Alessandra Piubello).

Altri approfondimenti interessanti

La **verticale della falanghina [Vigna Astroni](#)**, dalle viti trentennali a ridosso dell'omonimo cratere, su terreni vulcanici e sabbiosi, ha spalancato la finestra su un'areale, quello dei **Campi Flegrei**, dalla potenzialità ancora troppo sottovalutata.



Verticale della falanghina Vigna Astroni (Foto © Alessandra Piubello).

Il **viaggio dei Vernazzaro** nei calici ci dimostra la peculiarità terroiristica che culmina in poesia liquida. L'approfondimento sulla **Doc Faro**, alla presenza di 8 piccoli produttori del [consorzio](#) capeggiato da **Enza Fauci**, ha acceso "un faro sulla Faro", denominazione di appena 50 ettari che ha davanti a sé un luminoso futuro.



8 piccoli produttori per l'approfondimento sulla Doc Faro (Foto © Alessandra Piubello).

Il **percorso tra i verdicchi**, Riserva e Superiore, suddivisi in due tastings, ha confermato ancora una volta come il **Verdicchio** sia **uno dei grandi vini bianchi italiani**.



I campioni della masterclass sui verdicchi, Riserva e Superiore (Foto © Alessandra Piubello).

Walter Massa a nome del gruppo de “**Gli Svitati**” ha portato il verbo del tappo a vite, facendoci assaggiare 12 vini di aziende non tutte aderenti al team “svitato”: una testimonianza del valore di questa chiusura.

Non potevo mancare alla **verticale del Greco di Tufo Torrefavale** di [Cantine dell'Angelo](#), che in **Angelo Muto** vede uno degli interpreti più schietti e rispettosi del territorio. I suoi Greco di Tufo sono un diapason dell'anima del luogo: sulfurei, sapidi, profondamente vibranti. Scuotono il cuore con la loro autenticità e il loro carattere, inconfondibilmente unico.



Verticale del Greco di Tufo Torrefavale di Cantine dell'Angelo (Foto © Alessandra Piubello).

Info: www.taorminagourmet.it