

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando



**Paradiso bollicine: degustati 34 Champagne e 20 spumanti**  
**Tanti nomi un solo distillato: la grappa, l'elisir reso grande dagli alpini**  
**Un rosso dal sangue blu: dalle vigne dei re ecco nascere il Serramarrocco**



MT 8,00€ - RE 8,00€ - B 10,00€ - PTE cont. 7,50€ - F 13,50€ - E 7,50€



# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

## UN ROSSO DAL SANGUE BLU: DALLE VIGNE DEI RE ECCO NASCERE IL SERRAMARROCCO

### SUA ALTEZZA SERRAMARROCCO

Le vigne da cui trae origini questo blend bordolese nell'omonima tenuta siciliana alle falde del Monte erice, erano state donate nel '600 da Filippo Iva un suo capitano. E che oggi consente di ottenere un vino che ha conquistato anche l'Ambasciata Francese.

**S**e il capitano don Juan Antonio Marrocco y Orioles, primo barone di

Serramarrocco, avesse saputo del recente successo del «suo» Serramarrocco ne sarebbe stato orgoglioso.

Le vigne da cui nasce questo blend bordolese, situate alle pendici del Monte Erice, producono da tempo un vino che già nel Seicento era noto alla corte di Filippo IV, re di Spagna e di Sicilia, che volle concedere quei feudi al suo capitano don Giovanni Antonio Marrocco come segno di riconoscenza per essersi tanto adoperato nell'intento di salvare la popolazione di Salemi dalla grande peste del 1624.

Al ricordo di quelle gesta, Marco Marrocco Trischitta di Serramarrocco, amministratore delegato di Aon Help, multinazionale statunitense leader mondiale nel brokeraggio assicurativo, ha voluto dedicare due vini che già alla loro prima vendemmia sono stati annoverati tra i migliori di Sicilia per eleganza e struttura.

Marco di Serramarrocco, 38 anni, studi al Trinity College di Cambridge, a 23 anni diviene broker dei Lloyd's di Londra come responsabile del desk italiano dell'Alexander Howden e, dopo aver vinto il Lloyd's Award, viene spedito dagli inglesi all'Università di Harvard, da cui è tornato in Italia nel 1998.

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

Di quegli anni, il manager ricorda: «L'unico modo per mantenere vivo il legame con le tradizioni di famiglia e con l'isola era di realizzare questo piccolo sogno: un progetto che ritornava puntualmente nelle conversazioni con i miei genitori quando, io di ritorno da Londra e mio fratello Max da Baltimora, la famiglia si ricomponeva.

A seguito della scomparsa di mio padre e del mio ritorno in Italia, dopo troppi anni all'estero, sono stato costretto a prendere una decisione, un obbligo piacevole che mi ha portato a recuperare questa vecchia proprietà».

Dalla Tenuta di Serramarrocco nasce il Serramarrocco, un blend bordolese al 75% Cabernet Sauvignon e 25% Merlot, prodotto in non più di 14mila bottiglie,

## Sicilianità nel vino significa anche eleganza e persistenza

un vino che alla sua seconda annata si è già conquistato un posto tra i primi 50 vini d'Italia, riscuotendo il pieno consenso della critica e il plauso di tutte le guide enologiche.

«A casa si è sempre subito il fascino di Bordeaux.

Nella nostra cantina non sono mai mancati Premier

Cru classé del Médoc, in particolare di Pauillac, ed è ovvio che il vino rispecchia il gusto di chi lo produce.

Il nostro obiettivo era unire alle caratteristiche organolettiche

dei vini bordolesi quelle del terroir trapanese, così da far esprimere

la struttura siciliana, armoniosamente equilibrata dal Dna dei cloni

di un grandissimo châteaux di Bordeaux. Il desiderio», continua il broker

vignaiolo, «era coniugare nel Serramarrocco eleganza e struttura, equilibrio e concentrazione.

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

La complessità degli aromi e l'armonia tra struttura e morbidezza dei tannini sono, credo, le peculiarità sia del Serramarrocco sia del Nero di Serramarrocco».



**Il** giovane barone non sbaglia anche con questo vino: un Nero d'Avola insolito, vero concentrato di frutti di bosco dove i profumi di mora emergono con decisa eleganza, lasciando in bocca un finale di rara persistenza.

Un autoctono in purezza, la cui produzione non supera le 30 mila bottiglie, elevato in barrique di secondo e terzo passaggio per otto mesi, che si distingue non solo grazie al territorio dove cresce e alla felice posizione delle vigne, ma anche per la capacità dell'enologo Nicola Centonze nell'interpretare magnificamente la filosofia della Tenuta di Serramarrocco. «Chi nei vini siciliani cerca unicamente la forza, ovvero un alto volume alcolico e una preponderante concentrazione vinosa, si scordi il Serramarrocco.

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

Sole di Sicilia, calore e potenza mediterranea, sono banali stereotipi che sviscerano l'essenza di una regione, lasciandola priva della sua originaria complessità.

“La Sicilia nel vino” può e deve essere anche eleganza e sottile persistenza, che trova le sue fondamenta nell'equilibrio tra le peculiarità del terroir, ovvero la felice esposizione e la composizione calcareo-argillosa del suolo e l'eleganza enologica di chi lo produce, quindi il suo impegno a garantire una coltivazione naturale della vite seguita da processi di vinificazione impeccabili e, infine, la sua capacità di utilizzare le barrique. Un minuzioso dosaggio della cessione del legno deve esaltare l'affinamento della massa vinosa e l'evoluzione dei suoi profumi, mai sopprimerli.

A noi piace usare quelle di Allier di media tostatura, sia nuove sia di secondo e terzo passaggio. Gli aromi di vaniglia che le aldeidi del legno di Allier rilasciano durante i 12 mesi di élevage si adattano molto bene alle caratteristiche organolettiche del Cabernet Sauvignon del Serramarrocco, così come a quelle del Nero d'Avola del Nero di Serramarrocco, il cui passaggio viene limitato a soli ottomesi in barrique di circa due anni».

Uno dei momenti più critici del ciclo produttivo è proprio la selezione del vino durante il suo affinamento, una distinzione che viene fatta apponendo delle fiche sulle barrique in cui si ritiene che il vino stia maturando al meglio.

Tutti i fusti decorati con le insegne della Tenuta sono quelli dove il Serramarrocco ha maturato ottimamente e dove il legno ha ceduto al vino una giusta misura dei suoi costituenti senza comprometterne la struttura: questi sono destinati all'imbottigliamento e al successivo affinamento di circa otto mesi in cantina.



## Nato nel 2001, è già tra i 50 migliori vini della penisola

«Devo ammettere» continua Marco di Serramarrocco, «che il 2004 è stato particolarmente carico di successi». Il Serramarrocco 2002 ha raggiunto la finalissima dei Tre bicchieri del Gambero rosso, quella dei 5 grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier, ha ottenuto 91 punti dalla guida dei *Migliori vini italiani* di Luca Maroni ed è stato annoverato tra i primi 50 vini d'Italia dalla «Guida delle Guide» de *Il Mondo*. Infine, ha ottenuto la «Gran menzione» all'ultimo Vinitaly come miglior vino rosso di Sicilia.

Ma tra i primi riscontri ricevuti, quello che lo inorgoglisce di più è stato il commento di Lodovico Antinori, padre dell'Ornellaia.

«Poche settimane dopo l'imbottigliamento della prima annata del Serramarrocco ricevetti un invito da Lodovico Antinori per incontrarlo alla Bandiera, sua residenza di Bolgheri», racconta il manager-vignaiolo.

«Erano i primi di novembre del 2003, a soli tre mesi dall'imbottigliamento del Serramarrocco 2001. Antinori aveva avuto occasione di assaggiare il vino e ne era rimasto colpito. Dopo la vendita di Ornellaia al gruppo Mondavi, la sua nuova avventura nel mondo dei Supertuscan stava per ricominciare insieme all'idea di creare una società di distribuzione, la Campo di Sasso, una selezione di chicche che avrebbe dovuto fare da contorno al suo nuovo mitico Biserno di cui tutti ora parlano, ma che allora era top secret.

Mentre guidavo verso Bolgheri, credo di aver provato le stesse sensazioni di un giovane pittore chiamato a lavorare da Michelangelo nella sua bottega. Sono soddisfazioni che devo soprattutto ai "ragazzi del Serramarrocco":

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

Giacomo Gustella, cantiniere doc la cui esperienza e conoscenza tecnica sono insostituibili Dino Croce, assistente enologo e, dulcis in fundo, l'enologo Nicola Centonze, il cui talento è ormai riconosciuto anche al di fuori dell'isola, nonostante abbia appena compiuto 30 anni».

Ma perché è nato tutto questo? «Mio padre diceva che un grande vino è quello che sa raccontare una storia a chi lo beve», risponde Marco di Serramarrocco. «Questo vino è dedicato a lui, così come ogni piccolo dettaglio che ha dato vita a questo nostro sogno è a lui ispirato.

Non credo alle coincidenze, ma tornando a casa dalla prima giornata d'imbottigliamento trascorsa in cantina, dove avevo visto 100 ettolitri di Serramarrocco finalmente in bottiglia, non riuscivo a prendere sonno per l'emozione. Cominciai a frugare nella biblioteca per leggere qualcosa, e mi soffermai su un libro intitolato *Consigli per la coltivazione della vite* con all'interno alcune note che riportavano una sua conversazione con un famoso enologo francese a cui confidava il progetto di voler piantare vitigni bordolesi nella sua vecchia proprietà, con appunti tecnici alternati ai consigli dell'enologo.

All'interno, la dedica dell'enologo-scrittore: "Con l'augurio di poter realizzare presto questo sogno. Datato 8 luglio 1973". Mio padre aveva 36 anni e 5 mesi. L'8 luglio di 30 anni dopo nasceva il Serramarrocco, ed io avevo 36 anni e 5 mesi ».

In nome della tradizione e della continuità, vale la pena ricordare che la prima bottiglia di Serramarrocco è stata assaggiata in compagnia del principe Michael di Kent e del principe don Carlo di Borbone delle due Sicilie, erede al trono di quel vecchio regno e amico d'infanzia di Marco di Serramarrocco.

Che sangue blu scorra ancora nel rosso siciliano lo dimostra la singolar tenzone svoltasi nelle sale di Palazzo Farnese, ora sede dell'ambasciata di Francia, ma un tempo residenza romana dei re delle Due Sicilie. Qui, alla presenza di ospiti illustri invitati dagli attuali padroni di casa, l'ambasciatore Loic Hennekinne e

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

sua moglie, il Serramarrocco 2002 è stato degustato insieme al blasonatissimo Château Leoville du Marquis de Las Cases 1998, il re di St Julien. Un confronto (Marco di Serramarrocco preferisce parlare di incontro tra un capostipite che ha già dimostrato tutto e un cadetto rampante) da cui il siculo è uscito a testa alta. Anche nel prezzo: 28 euro contro i 150 dell'avo francese.

Alberto Lupetti

*L'Ambassadeur de France  
et Madame Luc Hennekinn  
ont le plaisir de vous inviter*

*à un dîner de gala dégustation  
autour de grands vins de Bordeaux et de Sicile  
le mercredi 20 avril 2005 à 20h30  
au Palais Ferraro  
R.F.F.P. 06.6506.1220*

*il Blend Bordolese*  
L'ARISTOCRAZIA DEL VINO DA BORDEAUX ALLA SICILIA

IL BLEND BORDOLESE È IL PIÙ FREQUATO E DIFFUSO BLEND DI VINI FRANCESI NEL MONDO.  
IL SAINT-JULIEN GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES,  
2° GRAND CRU CLASSE NEL 1855,  
È ANNOVERATO TRA I PIÙ GRANDI VINI DI BORDEAUX DAL 1855.  
IL SERRAMARROCCO DELLA TENUTA DI SERRAMARROCCO, ALLA SUA SECONDA VENDEMMIA,  
È UN ECCELLENTE BLEND BORDOLESE SICILIANO, GIÀ ANNOVERATO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI.

*il Blend Bordolese*

UN'ANALISI SENSORIALE DI VINI ALTAMENTE RAPPRESENTATIVI. SCELTI PER CELEBRARE UNA LIAISON ENOLOGICA, STORICA E CULTURALE.

ATTRAVERSO L'INCONTRO TRA I VINI DELLO CHÂTEAU DE LÉOVILLE E I VINI DELLA TENUTA DI SERRAMARROCCO  
SI CELEBRA IL BLEND BORDOLESE CHE LEGA BORDEAUX ALLA SICILIA.  
PER SCOPRIRE COME QUESTO BLEND SI DECLINA IN PROFUMI, AROMI E COLORI DIFFERENTI  
SECONDO IL TERRITORIO DELLA REGIONE IN CUI SI SVILUPPA.

IL PERCORSO PROPOSTO PER QUESTO INCONTRO È UNA RAFFINATA DEGUSTAZIONE  
ALL'INTERNO DI UNA CENA, SINTESI DELLE ESPRESSIONI PIÙ SEMPLICI  
E INNOVATIVE DELLA CUCINA FRANCESE E SICILIANA.

SARÀ PRESENTE LUCA MARONI, TRA I GRANDI ESPERTI DI VINI IN EUROPA  
ED EDITORE DELL'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI D'ITALIA.

SERRAMARROCCO  
2002  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA SICILIA  
Tenuta di Serramarrocco

GRAND VIN DE LÉOVILLE  
DU MARQUIS DE LAS CASES 1998  
SAINT-JULIEN  
DEUXIÈME GRAND CRU CLASSE  
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES

SPLENDDO INTERPRETE SICILIANO  
DELLA TRADIZIONE DEI PREMIERS CRUS DI BORDEAUX.  
ELEGANZA BORDOLESE E TERRITORIO DI SICILIA.

UN CLASSICO DI FAMA MONDIALE.  
ESEMPIO DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE.  
DI UNO DEI GRANDI CHATEAUX DI BORDEAUX.

I VINI SARANNO ESALTATI DA OPERE D'ARTE CULINARIA  
FRANCESE E SICILIANA. CREATE DAGLI CHEF  
JEAN-PHILIPPE LACARIN E FILIPPO LA MANTIA