

Nero Villa Grisa

La dolcezza del frutto maturo

Il vino è la sua musa, per il vino percorre chilometri, instancabilmente, confrontando calici, gusti e tendenze di regioni e paesi diversi. Ha maturato una bella esperienza nell'assaggiare, valutare, scoprire, valorizzare viti e vini, per arrivare a produrne di propri, spinto dal desiderio di creare vini accattivanti, in grado di comunicare sensazioni immediate, vini da raccontare, anche per la loro seducente semplicità, come questo Nero. Stiamo parlando di Michele Villa, abruzzese di nascita, vissuto in Venezuela fino ai diciotto anni e poi tornato in Abruzzo, per lavorare nell'enoteca di famiglia. Mai fermo, sempre intento a scrutare strade e orizzonti del vino, diventa ogni giorno

più sicuro nel vendere e distribuire vini, scelti con il palato e con quel vivace genio imprenditoriale che lo contraddistingue. Circa venti anni fa nel suo appassionato "vinovagare" si è trovato a Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento, nelle affascinanti terre sicane, per occuparsi dei vigneti del padrino, da lì a innamorarsi della Sicilia e delle potenzialità delle sue viti è stato un attimo. E arriviamo al Michele di oggi, divenuto siciliano di adozione, un uomo entusiasta, che possiede trenta ettari sulle sponde del lago Arancio, più altri in affitto; ha il suo brand, Villa Grisa, le cui bottiglie compaiono sempre più numerose sulle tavole di tutto il mondo, dall'Europa, agli Usa, al Giappone. Nel 2009 è nato il marchio Villa Grisa, espressione concreta del suo amore per il vino, per la gente, ma attualmente con due nuove joint-venture - l'azienda Di Prima a

Sambuca, e la famiglia Casano a Marsala, ognuna con il proprio peculiare patrimonio di viti e cantina - ha raggiunto un totale di quasi cento ettari, aumentato le potenzialità di produzione, invecchiamento e imbottigliamento dei suoi vini. Già da alcuni anni progetta e produce con l'aiuto prezioso dell'amico enologo Vito Giovinco, convinti entrambi che il vino del futuro deve essere di facile lettura, impeccabile fattura, messaggero dei sentori della terra da cui proviene, vicino al gusto della gente. Un buon vino in grado di conquistare nuovi consumatori.



NERO 2008 SICILIA IGT

13,5% vol - € 8,50

Uvaggio: nero d'Avola 60%,
syrah 30%, merlot 10%

Bottiglie prodotte: 50.000
www.villagrisa.com

È stata la riflessione di un amico a metter Michele Villa sulla buona strada: "Se a un neonato gli metti in bocca del sale, si allontana con smorfie eloquenti, se gli dai dello zucchero sorride e ne cerca ancora". Il rosso che desiderava, corposo, sapido, con tannini giusti doveva avere un po' di zuccheri in più. Ha lasciato appassire per qualche giorno sulla pianta una parte delle uve (circa il 20%), unendole poi al resto. L'uso moderato della barrique ha completato l'opera. Un vino facile da apprezzare fin dal calice rosso rubino impenetrabile, con naso intenso e persistente, ampio sui toni di ribes, mora, mirtillo, ai quali si aggiungono caffè e cioccolato. Seguono raffinati spunti balsamici di macchia mediterranea con sentori di grafite, liquirizia e pasticceria da forno. Bocca morbida, equilibrata, di giusto corpo, con tannini soffici e integrati. Torna infine il frutto, anche in confettura, con lunghe note di amarena, liquirizia, grafite. Un vino accattivante, ottimo con agnello al forno, ma anche con baccalà alla fiorentina.

