

Sarfati

vini naturali

Roma e Milano in degustazione:

due eventi tutti al naturale!*

Milano, 11 febbraio 2015 | Comunicato ufficiale

L'attuale vicenda viticola di **Nino Barraco** e della sua compagna **Angela** inizia oltre dieci anni fa. Nel 2004 prende il via un percorso che punta a valorizzare le peculiarità quanto più locali possibile dell'estrema Sicilia occidentale. **Vitigni autoctoni, microclimi**, e come spiega molto bene Nino, **"l'esperienza umana"** che trasforma un terroir e la sua uva in vino. Non un vino "perfetto", avverte il vignaiolo, ma un vino "riconoscibile per la sua personalità". Barraco precisa: "Per raggiungere tale obiettivo si evita accuratamente l'omologazione apportata dall'intervento di tecnici, affidandosi alla complessità e variabilità della natura".



Dal punto di vista viticolo la strada era tracciata: una pratica **organica de facto**, benché non certificata, non invasiva ed equilibrata. Oggi sono 11 gli ettari di vigna coltivati con questo metodo, sul territorio di cinque comuni della provincia di Trapani: Marsala, Mazara del Vallo, Petrosino,

Campobello e Castelvetro. Altrettante le *cultivar*, ovviamente tutte locali, valorizzate dalla mano e dalla competenza di Nino: Grillo, Catarratto, Zibibbo per i bianchi; Nero d'Avola e Pignatello per i rossi.

La vinificazione osserva lo stesso approccio rispettoso e non invasivo: nessun lievito né batterio industriale ma fermentazioni spontanee; nessuna chiarifica forzata; impiego dei solfiti con molta parsimonia.

Quattro le etichette, frutto di questo lavoro, che abbiamo scelto di far entrare nel nostro listino (tutte **Terre Siciliane IGP**):



- il **Grillo**, bianco connotato da una breve macerazione sulle bucce, dorato e pieno;
- il **Catarratto**, anch'esso frutto dell'affascinante contatto del mosto con le bucce cariche di aromi e colore;
- il **Nero d'Avola**, rosso esuberante, ormai conosciuto nel mondo intero, e quasi sinonimo di vino siciliano di carattere;
- il **Pignatello**, altro vino rosso concentrato e profumato, d'intenso e generoso timbro mediterraneo.

Quattro vitigni da scoprire, sulla pagina web del nostro sito dedicata a [Nino Barraco](#), ma soprattutto dal vivo e di persona, nel bicchiere!

Per informazioni e ordini: 339.42.99.099 – info@sarfati.it

...e sul territorio:

Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224

Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69

Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345

Pescara: “Wine e Wine Pescara” Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415

Umbria: Jonatan Nocera: 329.48.59.625

Parma e Modena: Stefania Poletti: 338.42.44.035

L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902

Riviera Ligure di Levante: Paolo Cogorno: 331.88.55.577 – email: cogorno.paolo@gmail.com

www.sarfati.it

** La dicitura “vino naturale” non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*