

DEGUSTAZIONE

Sicilia – Degustazione caotica del pensiero COS



By [Paolo Valente](#)

Posted on 27 maggio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.2K** volte.



Inizia quasi per gioco l'avventura di **Giusto Occhipinti** nel mondo del vino. Con altri due amici, Giambattista Cilia e Cirino Strano, fonda una cantina il cui nome è formato dalle iniziali dei loro tre cognomi: COS.

Era il 1980 e da quel momento l'azienda è divenuta motore trainante della zona anche tramite il forte impegno per la rinascita del Cerasuolo di Vittoria, che è divenuto, nel 2005, la prima DOCG siciliana.

La filosofia di COS di base si fonda sul non intervento, sul togliere piuttosto che aggiungere. Aggiungere è un concetto barocco; "Less is more" ci dice Giusto Occhipinti durante la "Degustazione caotica del pensiero COS" avvenuta nel corso di **Summa 2019**, manifestazione organizzata ogni aprile da Alois Lageder a Magré, in Alto Adige.



Giusto Occhipinti, un fiume in piena di idee e di esperienza; racconta come, secondo lui, i vini debbano essere l'espressione del territorio e non l'espressione di quello che chiede il mercato o di ciò che il mercato si aspetta. Il vino deve raccontare l'annata, nel bene e nel male. Non bisogna avere vergogna delle imperfezioni, sono la storia che il vino ha voluto raccontare.

È convinto che le annate complesse e dure diano vini più profondi e non intende entrare nella logica di avere un vino che piaccia a tutti.

Ama che il pensiero sia libero da condizionamenti; una mente che non si apre è come un paracadute che non si dischiude.

A proposito della vinificazione in anfora, sottolinea come la buccia sia più interessante della polpa e questo tipo di contenitore consente di mantenere il contatto con le bucce; l'anfora non è un materiale magico che crea complessità, consente però di andare in bottiglia senza uso di solforosa.

I VINI DEGUSTATI

Cerasuolo di Vittoria DOC 2000

60% Nero d'Avola, 40% Frappato di Vittoria. Ricavato da 18 particelle differenti e assemblato con il medesimo taglio storicamente utilizzato.

Al naso le note sono nere e dolci. La sapidità, quasi salata, riporta a scenari marini; buona la lunghezza con ritorni di frutta matura, liquirizia e minerale bianco. Ancora giovinezza in quest'annata dalla veste succosa.



Cerasuolo di Vittoria classico DOCG delle Fontane 2011

Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%. Da singola vigna. Fermentazione spontanea e affinamento in botti di Slavonia.

Evidenti sentori di frutta nera ben matura che arriva fino a quella sotto spirito. Sapido e persistente, austero nel suo tannino asciutto.

Sicilia IGT Contrada 1998

Nero d'Avola in purezza da un unico vigneto coltivato ad alberello. Elegante, accattivante con una grande integrazione tra frutto ed evoluzione, con sentori di spezie, tabacco, cioccolato, caffè, sigaro. Sottile, pieno senza sbavature



Sicilia IGT Contrada 2010

Nero d'Avola in purezza da un unico vigneto coltivato ad alberello. Naso leggiadro, sentori di agrume dolce a cui seguono note di evoluzione. Buona tannicità che svela la gioventù. Buona la persistenza che chiude su fresche sensazioni agrumate.

Sicilia IGT Rami 2011

Inzolia e Grecanico in pari percentuali, fermentazione spontanea sulle bucce. Affinamento in cemento. Annata calda.

Ambrato. Come entrare in un mercato arabo carico di spezie dolci. Sapido con un finale che mostra evoluzione senza lasciare spazio alle note ossidative.

Terre Siciliane IGP Pithos Bianco 2012

Grecanico in purezza, fermentazione spontanea sulle bucce e affinamento in anfora di terracotta.

Tonalità ambrate per questo vino dai sentori sottili di iodio, sole e pietra, cenni erbacei. Sapido, tagliente, evidenzia una trama tannica secca e asciutta.



Terre Siciliane IGP Zibibbo in Pithos 2017

Zibibbo al 100%, fermentazione spontanea e affinamento sulle bucce per sette mesi in anfora di terracotta.

Un vino dalle note aromatiche tipiche della varietà a cui si aggiungono sentori eterei. Sapido con evidenti richiami al calcare. Persistente con un accenno di tannino.

RELATED ITEMS: [GIUSTO OCCHIPINTI](#), [COS](#), [CERASULO DI VITTORIA DOCG](#), [CERASUOLO](#), [SICILIA](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/sicilia-degustazione-caotica-del-pensiero-cos/>