



DEGUSTAZIONE

Sicilia – Doppiozeta di Tenuta Zisola: il Nero d'Avola secondo Mazzei



di **Paolo Valente** pubblicato il 9 marzo 2021

Sono passati ormai 17 anni da quando la famiglia Mazzei ha deciso di investire in Sicilia. Filippo Mazzei ricorda come sia stato difficile trovare una tenuta che rispondesse a quanto ricercato: un podere dalle giuste caratteristiche e un baglio che completasse la tenuta.

Dopo anni di ricerche, la scelta è ricaduta sulla [Tenuta Zisola](#) a Noto, nella punta più estrema della Sicilia sud-orientale. 52 ettari di terreno e un baglio del XVIII secolo.

I 22 ettari vitati sono circondati da 16 ettari ad agrumi e poi ancora mandorli, ulivi e carrubi. Insomma, un'eccezionale biodiversità.



Al momento dei nuovi impianti si è scelto di mantenere la forma di allevamento tradizionale, l'alberello che con i suoi tre bracci e le sei gemme totali consente produzioni di alta qualità proteggendo, con la ricca parete fogliare, i grappoli dal sole cocente della Sicilia. Mantenere l'alberello nonostante richieda maggiore impegno e, di conseguenza, costi di gestione più alti è stata una scelta che si è rivelata vincente. Ancora una volta si riconferma come l'innovazione debba sempre essere applicata nel rispetto della tradizione e delle usanze del luogo.

I vigneti sono stati impiantati con il vitigno tradizionale della zona, il Nero d'Avola a cui sono state affiancate varietà internazionali quali Syrah e Petit Verdot.

Le produzioni sono iniziate nel 2004 con Zisola, un Nero d'Avola in purezza, che da subito è diventato un successo grazie alle sue caratteristiche di freschezza e leggerezza.

Sicilia Noto Rosso DOC Zisola 2019

È il vino che maggiormente rappresenta l'azienda, di centrale importanza.

La 2019 è stata un'annata dall'estate calda ma con buone escursioni termiche; un millesimo che potrebbe essere definito classico.

Color porpora con riflessi rubino dalla trama abbastanza fitta. Il naso sprigiona immediatamente frutta matura a cui seguono spezie e una nota balsamica; poi ancora frutti rossi, una vena salmastra e agrumi. In bocca è vivace e fresco; la buona persistenza chiude con una gradevole sapidità. Un vino scorrevole e versatile, dalla grande bevibilità.



Dopo tre anni, è stata la volta di Doppiozeta, Nero d'Avola tagliato con Syrah e Petit Verdot per una quota tra il 20 e il 25%. Con il passare delle stagioni, la maggiore maturità delle vigne ha determinato un incremento della qualità delle uve prodotte; sono stati così identificati i tre appezzamenti (Piscina, Sopra Navel e Mandorleto) che garantiscono, nel tempo, i risultati migliori. Si è così potuto ridurre, progressivamente, l'impiego dei vitigni complementari fino al completo abbandono con la vendemmia 2017.

Noto rosso DOC Doppiozeta 2017

Un'ottima annata anche se abbastanza calda.

Calice rubino, luminoso. Le note nere, scure, di spezie si esprimono al primo naso; segue frutta matura e un sentore minerale, di grafite. In bocca è fresco e pieno; asciutto, di buona concentrazione e sapidità. La trama tannica completa, insieme ad un finale di frutti rossi in confettura, la beva dinamica.



<https://vinodabere.it/sicilia-doppiozeta-di-tenuta-zisola-il-nero-davola-secondo-mazzei/>