

# COSA BEVIAMO STASERA?



## cronache digusto

Direttore Fabrizio Carrera *Giornale online di enogastronomia*

Anno 1 n° 2 - 29/03/07

### MENU PRINCIPALE

- ▶ HOME
- ▶ CHI SIAMO
- ▶ ARCHIVIO ARTICOLI
- ▶ CONTATTACI
- ▶ CERCA

ROTARI

MANDRAROSSA  
SORSI DI CULTURA SICILIANA

### I NOSTRI CONSIGLI



COSABEVO



DOVEMANGIO



DOVEDORMO



COSASUCCEDE



COSALEGGO

Direzione, redazione  
e amministrazione  
Via San Sebastiano, 30  
90133 Palermo  
indirizzo email:  
[info@cronachedigusto.it](mailto:info@cronachedigusto.it)

Cronache di Gusto  
editoriale  
De Gustibus Italia  
P.IVA 05540860821

**Fabrizio Carrera**  
direttore responsabile

Hanno collaborato a

## Speciale vinitaly

VERONA  
29 MARZO - 2 APRILE 2007

[PDF](#) [STAMPA](#) [INVIARE AD UN AMICO](#)

## Un Nero d'Avola poco conformista



Nell'estremo lembo della Sicilia sud orientale, in contrada Baracchino, nel territorio del Comune di Pachino, nasce un vino rosso che vuole essere il riscatto di un'immagine di un prodotto tradizionale: il "Nero di Pachino" conosciuto in Italia e in Europa come il "toccasana" di molti vini del nord a volte deboli ed anemici. Il nome "Ruversa" (in italiano "al contrario") è già tutto un programma. L'autore, cioè il produttore, Angelo Paternò, veterano del settore, ha adottato una sua filosofia: al contrario delle mode produce questo Eoro Doc con tecniche tradizionali vinificando in vasche di cemento ed evitando filtrazioni e refrigerazioni.

Il "Ruversa", brillante, dal colore rosso rubino intenso, con lievi accenni a riflessi aranciati, risulta al naso abbastanza intenso, con piacevoli note di frutta a bacca rossa, dove

predomina il sentore di ciliegia e di marasca, risulta elegante e delicato. In bocca molto pulito e franco, armonico ed equilibrato; si notano i tannini evoluti e ben friabili che ben impregnano il palato di piacevoli sensazioni vellutate. Al retrogusto leggermente amarognolo e catramoso, abbastanza persistente, invita ad essere ribevuto senza stancare il palato. Un esordio ragionato, con un vino prodotto in controtendenza, che asseconda il gusto e le aspettative dei consumatori evoluti. In enoteca a 15 euro.

**Gianni Giardina**