

Vino da Burde

Ichecè di bono in Toscana da mangiare e icchè berci dietro

Torre Marabino Relais e Ristorante: un angolo di Sicilia che vale la pena scoprire

- Posted by [Andrea Gori](#)
- 29 Ottobre 2008



Tra i ricordi più belli della trasferta a **Catania**, di cui solo ora trovo il tempo di scrivere, c'è sicuramente la cena e la notte passata in questa bellissima e imponente **Torre** saracena del XIV secolo, recentemente restaurata e trasformata in un relais comodissimo e per pochi intimi (6 comodissimi stanze, altrove le chiamerebbero suites!). PierPaolo ci viene addirittura a prendere in aeroporto a Catania e nemmeno in 40 minuti siamo quasi a Ragusa. Ci sistemiamo nelle camere e siamo subito a tavola con lo chef **Giuseppe Catanese** che ci guida in un bellissimo percorso di carne e pesce del territorio. Eppoi visto che siamo a tavola con PierPaolo Messina ci permettiamo il lusso di scegliere il vino e poi di

farci cucinare qualcosa di adatto in cucina, il sogno di ogni sommelier! E a proposito di questo, la passione per il vino del proprietario si vede dalla carta con bollicine grandissime (Salon 97, Don Perignon 99, Krug 96) eppoi Alsazia, Margaux, grandi Barolo e Barbaresco...insomma non facciamoci mancare niente!

Fa ancora caldo e siamo a **Pachino**, non solo una sottozona della DOC Eloro (la DOC originaria del Nero d'Avola, l'unica che preveda una tipologia Riserva) ma anche terra da grandi pomodorini che ci vengono serviti profumatissimi e perfetti da degustare con l'olio dei monti Iblei ovviamente prodotto dall'azienda [Natura Iblea](#) le cui serre circondano il resort.



Dicevamo bollicine e infatti iniziamo con un grande

Champagne a base Pinot Nero 100% servito su Hamon Serrano (importato direttamente dalla Spagna) e su un crudo di scampo, gambero rosso e un passato di pesce e spezie davvero delizioso. Ci addentriamo nel menu ed ecco arrivare seppie croccanti crude ma "cotte" con ghiaccio e sbattendole dentro un panno contro una superficie dura in modo da rompere i capillari e provocare un irrigidimento della seppie. Il risultato è sinceramente impressionante dato che la consistenza sembra quella di uno snack piuttosto che di un mollusco!. Spunta dalla cantina un particolarissimo Chardonnay Bothtitzato di Nikolaihof dalla Wachau (Austria), che accompagna il **capuccino di baccalà e bottarga** (molto particolare e delicato) e soprattutto è perfetto sulla **Pescatrice arrosto con marmallata di**

cipolle ed erba cipollina croccante, uno dei piatti migliori della serata, specie quando la marmellata abbonda e completa la tipica carne della



pescatrice. Il vino fa il resto e anzi richiede un ulteriore piatto ch  la

bottiglia prosegue. Chiediamo allo chef un altro sforzo e ed ecco che esce un delicatissimo **fegato di pescatrice su**



crostino caldo e soprattutto un raviolo di mare con seppie e gamberetti con aceto balsamico a rifinire. Piatto piuttosto complesso e con una dolcezza di fondo che richiama anche del vino rosso e infatti proviamo sia il Ros  Marabino che il "cru" aziendale **Archimede**, un Nero d'Avola affascinante e nervoso, vinificato in purezza con 12 mesi di barrique ma che soprattutto scopriremo provenire da un vigneto di 30 anni di et  ad alberello.

Finale di serata dolcissimo con il succulento **Moscato della Torre** (uno dei pochi, purtroppo Moscato di Noto DOC), sicuramente per ora il

migliore dei vini di **Marabino**, con una dolcezza notevole ma un corpo e una struttura che raramente si trovano e che si integrano alla perfezione sul tortino con pistacci e zafferano che chiude la nostra cena. Cena che idealmente prosegue nella nottata perch  il gentilissimo e attento maitre Salvo Gennaro (davvero squisita la sua ospitalit ) ci preannuncia una colazione con **ricotta calda** appena fatta per le 9:30 dell'indomani.



Pensando alla solita sparata, vado a letto comunque felice ma al mattino, apro la finestra e vedo questo spettacolo!



Quindi la ricotta a questo punto me l'aspetto e arriva puntuale, calda, con il pane siculo a pezzettoni dentro e marmellate e vari miele della zona da mangiarci insieme. Incantevole, sul serio!

Manca solo di visitare la cantina , costruita a guisa di classico **Baglio Siciliano** in colore rosso, molto funzionale e calda nonostante l'estrema razionalit  di tutte le scelte.

E poi la cosa pi  bella, ovvero il vigneto da cui proviene l'Archimede ovvero un bellissimo pianoro ad alberello che si presenta a noi con colori davvero incantevoli.

Concludiamo con assaggi dalle vasche, dalle botti e dalle cisterne in acciaio. Particolarmente espressivo lo Chardonnay che andr  a comporre l'**Eureka 2008** (che gi  prenoto) e ovviamente il Nero d'avola colore rubino incredibile che finir  nell'Archimede prossimo venturo.



Information and Links

Join the fray by commenting, tracking what others have to say, or linking to it from your blog.

Information

[Ottobre 29th, 2008](#)