

In Sicilia i pionieri sono stati quelli che hanno investito sull'Etna. Alti i costi per la continua manutenzione e per la grande quantità di manodopera

Se coltivare la vite è per gli eroi Premi a vini di montagna e isole

A Palermo nel weekend il Concorso internazionale. Tra i riconoscimenti, assegnata la Gran Medaglia d'oro all'azienda Fenech per la Malvasia delle Lipari passito Doc 2010

Sofia La Pira

PALERMO

La Sicilia dell'uva non è soltanto espressione degli splendidi vigneti sul mare e sulle colline fertili di campagna ma anche di vini prodotti in aree montane e nelle piccole isole. La viticoltura in queste zone è definita eroica per le difficoltà che comporta, perché i vigneti, coltivati in terrazzamenti, necessitano di continua manutenzione con un impegno ingente di manodopera specializzata e costi elevati: fatica e impegno economico che solo la passione e l'amore per la propria terra riescono a giustificare. Un patrimonio di altissima qualità che il Cervim - Centro di ricerche studi e valorizzazione per la viticoltura montana - ha tutelato facendone un marchio

registrato e che ogni anno premia i migliori viticoltori «eroici» in un Concorso internazionale ospitato questo fine settimana a Palermo.

In Sicilia, vini noti ed esportati nel mondo come l'Etna Rosso, la Malvasia delle Lipari e il Passito di Pantelleria sono il fiore all'occhiello dei territori che rappresentano, espressione del lavoro e dell'impegno di un gruppo di imprenditori coraggiosi. I pionieri sono stati quelli che hanno investito sull'Etna, come Giuseppe Benanti, che qui produce il suo Serra della Contessa, Etna Rosso Doc frutto del vigneto del Monte Serra, cono vulcanico nel versante est dell'Etna, a 500 metri di altezza; qui data l'altitudine, è necessario disciplinare l'escursione termica, e la vendemmia che nel resto della Sicilia è già terminata deva ancora iniziare.

Tra i produttori delle piccole isole il riconoscimento della Gran Medaglia d'oro è stato assegnato quest'anno all'azienda agricola Fenech per la Malvasia delle Lipari passito Doc 2010, frutto di un'antichissima produzione che si tramanda immutata da secoli: l'uva viene raccolta in avanzato stato di maturazione ed esposta al sole per circa due settimane su grandi «cannizzi» composti da listerelle di canne e tramutata in mosto mediante torchi «a trave».

Nell'altra isola, Pantelleria, dove fino agli anni '70 si coltivavano quattromila ettari di vigneti, oggi ne restano soltanto 500: numeri che danno la dimensione della difficoltà di conduzione delle coltivazioni, e sono sempre meno i produttori che restano sul territorio. L'azienda Abraxas di Calogero Mannino ha fatto dell'idea di recuperare vigne

abbandonate il leit motiv della propria attività e ne ha ripristinato la coltivazione con nuovi impianti, puntando sull'uva regina di Pantelleria, lo Zibibbo, e poi anche su altre uve a bacca rossa presenti sull'isola.

Quello della viticoltura di frontiera è un mondo ancora poco noto ma che negli ultimi anni ha ottenuto sempre maggiori riconoscimenti per l'eccellenza dei prodotti e al tempo stesso per l'importante opera di tutela e difesa del territorio. Lo descrivono bene le parole di Antonio Rallo della storica cantina **Donnafugata** di Marsala, con tenute anche sull'isola dello scirocco dove produce il pluripremiato passito Ben Ryè, che dice: «La viticoltura di Pantelleria impegna circa quattro volte la manodopera di un vigneto di collina, ma solo da queste uve possiamo ottenere vini di grande pregio; il vero motore che ci spinge a far vivere questi vigneti eroici è la passione».

Un vigneto a Salina. Con la Malvasia delle Lipari passito Doc 2010 l'azienda Fenech ha ottenuto la Gran Medaglia d'oro al Concorso internazionale a Palermo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

