

Guida alle annate storiche (24 - ultima puntata):
Sicilia e Sardegna

Invecchiare sulle isole

La scoperta della capacità di affinamento dei vini di Sicilia e di Sardegna è cosa recente • Un viaggio per ammirare i gioielli del mare a cominciare dalla Trinacria con Principi di Spadafora, **Donnafugata**, Duca di Salaparuta, Tasca d'Almerita (Sicilia Occidentale) • Feudo Montoni, Planeta (Agrigentino) • COS (Ragusano) • Barone di Villagrande, Passopisciaro, Scammacca del Murgo, Vini Biondi (Etna) • Enza La Fauci • De Bartoli, Florio (Marsala) • Si naviga poi fino alla Sardegna per conoscere il Cannonau di Argiolas, Loi, Sedilesu, Soletta, il Carignano di Santadi e Sardus Pater e il Vermentino di Capichera, Jankara, Mesa, Poderosa • Outsider di tutto rispetto: Contini con la Vernaccia e il Nieddera, Sella & Mosca con il Cabernet Sauvignon

Sicilia, tante meravigliose diversità

Innumerevoli sono i pedoclimi e i vitigni che caratterizzano l'isola più grande del Mediterraneo e parlare di "vino siciliano", come si era soliti fare semplicisticamente sino a poco tempo fa, è in realtà una forzatura che non permette di comprendere le innumerevoli sfaccettature dell'enografia isolana. Dall'arido calore del Trapanese, al clima più continentale del Ragusano, dalle peculiarità dell'area vulcanica, fresca e quasi alpina, al lussureggiante Messinese, per non parlare delle isole minori come Salina e Pantelleria, la Trinacria si presenta come un laboratorio viticolo a cielo aperto, ancora in gran parte da valorizzare al di là dei successi commerciali. Anche i vitigni giocano un ruolo fondamentale nel connotare le infinite sfumature dei nettari di Sicilia. Siano gli autoctoni: il Nero d'Avola, che dà il meglio di sé in termini di longevità solo se lavorato in un certo modo; il Grillo, formidabile in versione ossidativa; il Nerello Mascalese e il Catarratto, vibranti e minerali; il Nocera, fresco e balsamico; il Frappato, fruttato e fragrante; la Malvasia delle Lipari e lo Zibibbo, suadenti e aromatici. Siano gli internazionali: il Merlot, che affronta "alla grande" il confronto col resto del mondo, e lo Chardonnay, che sull'Etna si fa borgognone. Una varietà di contesti che fanno emergere delle chicche di assoluta qualità, dotate di grandi capacità evolutive; aspetto, quest'ultimo, mai considerato nemmeno negli anni d'oro della Sicilia del vino.

Roger Sesto

Civiltà del bere - Novembre-Dicembre '13 / 95

PRINCIPI DI SPADAFORA: esaltante purezza

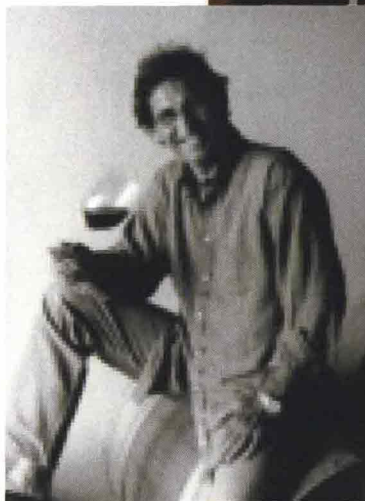
Fondatore di questa realtà di Virzi, in provincia di Palermo, è don Pietro dei Principi di Spadafora (www.spadafora.com). La tenuta subisce parecchi danni durante il terremoto del 1968, ma don Pietro si impegna sia nella ricostruzione sia nella riqualificazione dell'azienda, rivalutando i vigneti autoctoni e portando in Sicilia vigneti alloctoni destinati alla nascita di vini di qualità. L'attuale patron è suo figlio Francesco Spadafora (nella foto). **«SOLE DEI PADRI, SICILIA IGT»**, ci illustra Francesco Spadafora, «nasce quasi per caso nel 2000, figlio di una sola vigna a 400 metri sul livello del mare ed esposta a nord, vinificata in purezza in quella fatidica annata per una pura concomitanza di fattori, senza alcuna idea del risultato che ne sarebbe scaturito. Ho sempre pensato che fosse impossibile esprimere un serio parere su un produttore, se questo non fosse in grado di far assaggiare un vino da lui prodotto da almeno 10 anni: la nostra filosofia di fondo è quindi quella di proporre un'etichetta che consenta di offrire molteplici sfumature per un lungo periodo di tempo».

Gli chiediamo quali siano i segreti della longevità del Sole dei Padri. «La natura dei suoli e la temperatura del periodo vendemmiale determinano buona parte della capacità evolutiva; certamente non è con lavorazioni invasive di cantina che si possono ottenere risultati in tal senso».

SICILIA OCCIDENTALE

lo storico diventa un'operazione imprescindibile. «Capita che si decida di fare una selezione più o meno severa in vigna, modificando da un anno all'altro i protocolli viticoli, e si renda quanto mai utile un assaggio comparato per verificare la bontà delle scelte effettuate. Oltre a questo, con l'accantonamento di uno storico ci si può confrontare "in orizzontale" con vini di altri produttori e verificare le differenze dei terroir».

Eccoci alle annate più interessanti... «In Sicilia in agosto disastri meteo non ne accadono, ma certo ogni vendemmia ha i suoi tratti distintivi. Il Sole dei Padri 2000 è figlio di un millesimo caldo, ma ha avuto nel tempo una sorprendente evoluzione. Nel 2001 il clima è stato più fresco ed equilibrato, come nel 2007, edizione - quest'ultima - molto interessante e promettente. Calde anche le annate 2004 e 2006. Attualmente abbiamo in affinamento il 2008, che vedo in prospettiva come un grande vino. Annata particolare e intrigante la 2003».



DONNAFUGATA: un mito nel mondo

L'avventura di Donnafugata (www.donnafugata.it) prende avvio nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e dalle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale; nel 1989 l'azienda sbarca a Pantelleria dove inizia a produrre vini dolci naturali e passiti. «Noi cerchiamo di rafforzare la longevità», racconta Antonio Rallo (nella foto), «attraverso la cura dei particolari. Ciò si traduce in una viticoltura mirata: individuazione dei cru più vocati, scelta del miglior connubio vitigno-terroir, verifica dell'interazione vigna-ambiente per condurre l'uva al suo apice qualitativo. In cantina i processi di vinificazione prevedono l'uso di tecniche e tecnologie semplici e rispettose dell'integrità di uve, mosti e vini: lo staff tecnico, con degustazioni continue, verifica gli obiettivi sensoriali, la rispondenza al frutto e al territorio. Uno stile che ci rende riconoscibili ed è presupposto per produrre bottiglie in grado di sfidare il tempo». Ottenere vini da invecchiamento richiede uno sforzo in più: basse rese, affinamenti in cemento e legno, lunghe maturazioni in bottiglia. «Partendo dai vigneti, si sono scelti e testati nel tempo appezzamenti con esposizioni migliori e meno fertili. Poi c'è la scelta del vitigno e del sistema di allevamento: molte le sperimentazioni in questo senso. Date queste premesse in cantina occorre rispettare il carattere della cultivar e del territorio,

SICILIA OCCIDENTALE

con estrazioni delicate in fase di vinificazioni e con affinamenti in legno non invasivi, il che ci consente di ottenere vini predisposti a lunghe maturazioni, meno appariscenti nel breve periodo, ma identitari». Detto questo, è importante conservare negli anni un buon quantitativo di bottiglie prodotte per creare una memoria storica aziendale: «Si tratta di una specie di database che ci permette di studiare l'invecchiamento dei vini e capace di testimoniare i cambiamenti nel modo di vinificare. Per questo motivo annualmente con lo staff tecnico facciamo delle verticali, così da testare il potenziale dei vini e il loro percorso evolutivo. Certamente tutto ciò è anche uno strumento per comunicare, attraverso degustazioni con giornalisti, operatori e partner commerciali, ma anche per educare i consumatori: per esempio quest'anno abbiamo inaugurato nell'offerta enoturistica di Marsala la possibilità di partecipare a delle verticali guidate: **VIGNA DI GABRI, SICILIA DOP 2006, 2007, 2011; BEN RYÉ, PASSITO DI PANTELLERIA DOP 2004, 2006, 2010; CHIARANDÀ, CONTESSA ENTELLINA DOP 2001, 2006, 2009; TANCREDI, SICILIA IGP 1998, 2005, 2008**. Alcune di queste vecchie bottiglie sono anche in vendita, in cantina».



DUCA DI SALAPARUTA: monumento al Nero d'Avola

Le Cantine Duca di Salaparuta (www.duca.it) di Casteldaccia, nel Palermitano - oggi dell'Ilva Saronno Holding - furono create nel 1824 da una famiglia nobile, gli Alliata, primi a imbottigliare il proprio vino in Sicilia e ad andare in Francia a studiare enologia, portando in Trinacria il concetto di eleganza e il *know how* necessario a produrre etichette moderne. Uno spirito imprenditoriale e una vocazione all'innovazione che non mancarono nemmeno negli anni in cui l'azienda venne gestita dalla Regione Siciliana. Nasce infatti in questo periodo il **DUCA ENRICO, SICILIA IGT** primo esempio significativo di Nero d'Avola in purezza. Il segreto della longevità di questa storica etichetta, ci spiegano in Cantina, è legato alla sua struttura, all'acidità, alla ricchezza cromatica nel momento dell'imbottigliamento: elementi fondamentali affinché il vino abbia poi una lenta e positiva evoluzione in bottiglia, verso note terziarie di maggiore complessità. Nettare che offre la possibilità di rivivere le sensazioni di una vendemmia lontana e di scoprire l'apogeo evolutivo di un vino capace di conservare nerbo e personalità negli anni di maturazione in bottiglia.

«Per garantirne la longevità», spiegano gli enologi, «è necessario partire dalla vigna. Le uve provengono da viti allevate ad alberello, site ad altitudini non troppo elevate (300 metri), esposte a sud per favorire la creazione del giusto corredo polifenolico. La vinificazione è tradizionale, così da estrarre delicatamente tannini e antociani. L'affinamento ha luogo in legni lungamente stagionati, a grana molto fine e non troppo tostati, in modo da conservare il frutto del Nero d'Avola con la giusta integrazione di note spezziate». Ovviamente viene conservato uno storico. «È un aspetto fondamentale, un patrimonio per l'azienda. Ogni annata, riassaggiata nel tempo, offre una diversa chiave di lettura della rispettiva vendemmia, e a sua volta esprime una personalità peculiare rispetto alle altre edizioni». Tra i millesimi più suggestivi si ricordano il **1985**, ancor'oggi paradigmatico, e il **1997**. Entrambi hanno visto coincidere tutte le condizioni ideali per avere un vino perfetto da interpretare nel tempo. Parlando di annate più recenti, sono da monitorare con attenzione la **2008** e la **2009**, che promettono di replicare la stessa longevità ed eleganza. Va aggiunto, per concludere, che a partire dal 2007 sono stati individuati degli alberelli giunti oggi a età ottimale, nella tenuta aziendale di Suor Marchesa, a Bufera (nella foto); da quel momento le uve alla base del Duca Enrico provengono da lì.

SICILIA OCCIDENTALE

una diversa chiave di lettura della rispettiva vendemmia, e a sua volta esprime una personalità peculiare rispetto alle altre edizioni». Tra i millesimi più suggestivi si ricordano il **1985**, ancor'oggi paradigmatico, e il **1997**. Entrambi hanno visto coincidere tutte le condizioni ideali per avere un vino perfetto da interpretare nel tempo. Parlando di annate più recenti, sono da monitorare con attenzione la **2008** e la **2009**, che promettono di replicare la stessa longevità ed eleganza. Va aggiunto, per concludere, che a partire dal 2007 sono stati individuati degli alberelli giunti oggi a età ottimale, nella tenuta aziendale di Suor Marchesa, a Bufera (nella foto); da quel momento le uve alla base del Duca Enrico provengono da lì.

TASCA D'ALMERITA: un amore chiamato Rosso del Conte

Storica realtà di Sclafani Bagni (Palermo) e caposaldo della vitivinicoltura sicula, fondata nel 1830 dall'omonima famiglia, Tasca d'Almerita (www.tascadalmerita.it) non ha bisogno di presentazioni. Fra le diverse etichette prodotte, quella probabilmente più rappresentativa e longeva è il **ROSSO DEL CONTE, CONTEA DI SCLAFANI DOC**. «Si tratta di un vino che nasce nel 1970», racconta il conte Lucio Tasca (nella foto), «come Regaleali Riserva del Conte, ma per tutti semplicemente Rosso del Conte. La sua storia è lunga e soggetta a diversi cambiamenti, a partire dalla sua composizione varietale sino alle modalità di affinamento, ma nel quadro di un'immutata filosofia produttiva». Lucio Tasca entra nel dettaglio: «Alle origini si trattava di un Nero d'Avola quasi in purezza, ottenuto da un vigneto impiantato nel 1959 ad alberello, affinato in botti grandi di castagno. Oggi rappresenta la migliore espressione della Tenuta Regaleali; alla storica vigna San Lucio - quella originale - che ha subito dei parziali reimpianti nel 1965, si unisce la migliore selezione vendemmiale delle altre uve a bacca rossa della Tenuta Regaleali provenienti da vigna Cordicella, vigna Rossi e vigna Conti. Di conseguenza è anche mutato l'uvaggio, oggi pari a un 55% di Nero d'Avola, 17% di Perricone e un saldo di diverse varietà autorizzate. Anche l'affinamento è variato: da diversi anni ha luogo in barrique di rovere d'Allier e Tronçais; nel 2007, oggi in commercio, l'elevazione si è svolta in legni nuovi per 18 mesi, con una maturazione in bottiglia di 12 mesi». Gli domandiamo perché venne deciso di creare un vino di questo tipo, in una terra che all'epoca non brillava certo per rossi di qualità. «C'era la volontà di proporre un grande vino siciliano capace di confrontarsi con i più importanti cru di tutto il mondo. A quel tempo mancava in Sicilia la cultura dell'affinamento in legno. Avere una raccolta di annate storiche è per noi molto importante. Di recente Antonio Galloni ha degustato per Robert Parker tutte le annate prodotte dalla 1979 alla 2006, con risultati sorprendenti soprattutto per le edizioni **2006, 2005, 2004, 2001, 2000, 1979**. Per quanto ci riguarda, siamo molto affezionati alle vendemmie in cui il vino ha subito dei mutamenti significativi, ossia la **1970** (quella dell'esordio), la **1988** (passaggio dal castagno al rovere di Slavonia) e la **1994** (esteso impiego delle barrique)».

SICILIA OCCIDENTALE

per noi molto importante. Di recente Antonio Galloni ha degustato per Robert Parker tutte le annate prodotte dalla 1979 alla 2006, con risultati sorprendenti soprattutto per le edizioni **2006, 2005, 2004, 2001, 2000, 1979**. Per quanto ci riguarda, siamo molto affezionati alle vendemmie in cui il vino ha subito dei mutamenti significativi, ossia la **1970** (quella dell'esordio), la **1988** (passaggio dal castagno al rovere di Slavonia) e la **1994** (esteso impiego delle barrique)».

Civiltà del bere - Novembre-Dicembre '13 / 97

FEUDO MONTONI: bevuti anche dal papa

Le origini di Feudo Montoni (www.feudomontoni.it) di Cammarata si perdono nei secoli. «La mia azienda affonda le sue radici nel lontano 1469», ci rassicura fiero Fabio Sireci (nella foto). «E lo possiamo testimoniare: l'enologo pontificio di Papa Pio V Andrea Bacci, così scrive a proposito dei vigneti di Contrada Montoni: "Trovai piante dal fusto grande quanto due braccia di un uomo che si uniscono - da cui si può dedurre la già secolare età delle viti - il cui vino rosso è di piacevole odore e sapore ed è capace di lunga conservazione". Già a fine Cinquecento il Bacci è dunque testimone di un terroir intrinsecamente vocato alla produzione di nettari di lungo corso, e ciò in assenza delle odierne conoscenze agronomiche ed enologiche. A dimostrazione che per fare un grande vino occorre solo assecondare la benevolenza della natura!». Storia maestra di vita, insomma: «Davanti a tali premesse, tutte concordi verso la produzione di vini da invecchiamento, non potevo certo fare altro». Chiediamo a Sireci di spiegarci le cause alla base della longevità delle etichette che provengono da Feudo Montoni. «Non saprei dire! Fatto sta che qui nascono uve capaci di trasformarsi in

AGRIGENTINO

prodotti dotati di naturale equilibrio in termini di acidità, zuccheri, tannini, polifenoli. Probabilmente ci aiuta l'altitudine: a 800 metri le escursioni termiche si avvertono e sono fondamentali per una valida maturazione dei frutti. I nostri vini, dopo macerazioni sulle bucce di oltre un mese, all'inizio sembrano quasi imbevibili, ma proprio ciò testimonia che hanno in sé quel ricco bagaglio che consentirà loro un lungo viaggio nel tempo». Poi il discorso tocca il tema dello storico. «Conservare ogni anno una parte dei nostri vini è un atto dovuto, a partire dalla nostra etichetta di punta, il **VRUCARA, NERO D'AVOLA CONTEA DI SCLAFANI DOC**. Ogni vendemmia custodisce il carattere, la storia e la personalità di mio padre e di mio nonno. In questo modo diamo la possibilità ad amici e operatori di poter apprezzare le tante sfumature delle diverse vendemmie, cogliendo il meglio delle stesse ma anche le piccole debolezze di alcune di loro». Quali le edizioni più significative del Vrucara in archivio? «Le lontane 1968, 1972, 1978, 1982, 1986, ma anche le relativamente più recenti 1992, 1994, 1998, 2002, 2005, 2006. Tutte accomunate da un filo conduttore presente nei Nero d'Avola di Feudo Montoni: un'essenza di eucalipto legata a ricordi terziari di incenso. Mi è molto cara la 2002: oggi è ancora molto fresca e nerboruta, bisognosa di altri 4-5 anni per raggiungere l'apice evolutivo».



PLANETA: vedi alla voce introspezione

Parlano di vino di qualità siciliano, Planeta (www.planeta.it) di Menfi, nell'Agrigentino - tra i protagonisti del rinascimento enico dell'isola - è tappa d'obbligo. «I vini da invecchiamento nascono in virtù di un'attenta combinazione di variabili viticole ed enologiche». Così Alessio Planeta (nella foto), enologo e titolare con i cugini Francesca e Santi di questa splendida realtà. «Come ottenere vini di lungo corso? Rese basse in vigna, viti non giovani, gestione attenta a ogni fase di sviluppo delle piante devono precedere una fase estrattiva e riduttiva (di cantina), così da predisporre il vino a crescere e a evolvere lentamente in bottiglia per lungo tempo. D'altra parte il riuscire a ottenere prodotti capaci di lunghe evoluzioni è un po' il sogno di tutti noi, sta anche e soprattutto in questo la magia del vino. Un'azienda come la nostra opera in Sicilia in sei differenti distretti viticoli, con quasi 20 etichette a listino: dietro a ciascuna di queste vi è un progetto che parte dal potenziale del terroir, non il contrario! Ovviamente sarà quest'ultimo a determinare in primis la possibilità di un nostro vino di evolvere più o meno bene negli anni».

Domandiamo, tra questi, su quale si sentirebbe di scommettere. «Per esempio sul nostro **MERLOT**, oggi **SITO DELL'ULMO, SICILIA IGT** dall'omonima vigna a Sambuca di Sicilia nell'Agrigentino, frutto di basse rese naturali e caldo di alcol, nettare che Angelo Gaja definirebbe beef-wine». Perché un Merlot? «Per la volontà di confrontarsi con un grande classico della viticoltura mondiale. Alle volte capisci meglio un terroir con un vitigno che ritrovi ovunque, che non con qualcosa di non

paragonabile al di fuori del tuo comprensorio come molte nostre straordinarie varietà autoctone. Chiarito questo, alla base della sua longevità non ci sono segreti particolari; operiamo macerazioni più lunghe della media e usiamo solo legni nuovi di qualità, con un approccio enologico improntato alla riduzione. Da un paio di anni gestiamo in modo diverso le differenti frazioni della pressatura/svinatura, in modo da estrarre tannini più fini». Quanto alla gestione dello storico: «Siamo tra i pochi, nel Sud, ad aver sempre serbato vecchie annate di tutti i nostri vini, allo scopo di utilizzarle per fini tecnici, promozionali e commerciali, con listini on demand». Chiudiamo con un commento sulle annate da ricordare: «Non è facile ricostruire i perché della bontà di un millesimo rispetto a un altro; nondimeno amo molto la 1995, sua prima vendemmia, caratterizzata da un clima relativamente fresco che ha condotto a un vino balsamico e mentolato. E la 1998, dotata di una struttura e di una trama tannica più simile ai Merlot delle ultime edizioni: pur maturo, mostra ancora un perfetto equilibrio».



COS: scegliamo la terracotta

L'azienda di Giusto Occhipinti e Giambattista Cilia (nella foto), fondata nel 1980 (www.cosvittoria.it), è stata tra le protagoniste del rilancio viticolo del Ragusano, riportando il Cerasuolo di Vittoria ai fasti che merita. Il territorio di Vittoria è storicamente tra i più interessanti della Sicilia per quanto riguarda i rossi; non a caso il Frappato, tra i vitigni identitari dell'isola, è legato a doppio filo a questa antica città fondata nel 1607

con un'economia basata sulla viticoltura. Domandiamo a Occhipinti cosa voglia dire per COS produrre vino. «Ogni filosofia non rispetta della natura e della sua centralità è di per sé un fallimento, al di là dei risultati commerciali. Non vi è dubbio che le caratteristiche di un territorio associate al vitigno, alle tecniche di produzione, all'età della vigna, al processo di vinificazione, siano determinanti per ottenere un'etichetta in grado di evolvere positivamente nel tempo. Anche se vi sono anche nettari freschi e vivaci da cogliere nella loro giovinezza». Continua Occhipinti: «La scelta di produrre un certo tipo di vino dovrebbe essere dettata in primis dalle tradizioni locali: in fondo il vino rappresenta la storia del proprio territorio. Per quanto ci riguarda, riteniamo importante parlare solo di prodotti capaci di emozionare, ossia espressivi della loro terra di origine e della biodiversità del luogo di provenienza». Secondo Giusti crearsi un archivio dovrebbe essere nell'animo di ogni produttore. Bottiglie che non raccontino solo la storia di un'azienda, ma che illustrino un'annata agraria con tutte le sue varianti. «Nella nostra cantina abbiamo uno storico di circa 10 mila bottiglie che ci parlano di oltre trent'anni di vendemmie; bottiglie che donano la possibilità, degustandole,

RAGUSANO

di avere un approccio diacronico ai nostri vini».

Ci descrive il **PITHOS, SICILIA IGT** il loro nettare più singolare. «È stato un passo determinante per comprendere a fondo il concetto di vino. La vinificazione in contenitori di terracotta permette una maggiore focalizzazione del territorio: questo materiale fa respirare come il legno, ma senza gli effetti additivi di quest'ultimo». Cerchiamo di capire quali siano le vendemmie speciali. «Sono legato un po' a tutte, perché ricordo le gioie e i problemi di ciascuna annata. Certo 2000, 2005, 2006, 2008, 2010 e 2012 penso che abbiano una marcia in più; ma le bottiglie del 1980, 1981, 1988 e 1995 vorrei non si esaurissero mai!».

BARONE DI VILLAGRANDE: a est de "la Muntagna"

Fondata nel 1727 (www.villagrande.it), è tra le Cantine più antiche del comprensorio etneo. «Siamo fortunati», spiega Marco Nicolosi Asmundo, contitolare ed enologo (nella foto), «Ci troviamo in una zona ottimale da questo punto di vista. Il territorio etneo offre sole caldo e giornate lunghe, ma grazie alla quota delle vigne l'acidità è assicurata; ciò consente di ottenere vini molto freschi e dal buon tenore alcolico. Inoltre la combinazione di vitigno (Carricante o Nerello Mascalese), natura dei suoli, clima, permette un pH assai basso. Tutti fattori che consentono ai nostri vini di essere incredibilmente longevi». E ovviamente per la tenuta nel tempo dei prodotti i vitigni contano. «Nerello e Carricante pur non essendo varietà aromatiche (i terpeni supportano una più lenta evoluzione) sono però dotati di enzimi che ostacolano - al contrario del Nero d'Avola - i processi ossidativi, consentendo ai rispettivi vini una tenuta nel tempo che facilita lo sviluppo di interessanti profumi terziari. Ma il clima è indispensabile: a ottobre, quando vendemmiamo, le temperature notturne sfiorano lo zero, il che permette di conservare integre le uve in tutti i loro aspetti, a partire dall'acidità».

Ci parla delle annate più intriganti. «L'**ETNA BIANCO DOC 2001** - ne abbiamo conservato un'importante partita - figlio di un'annata produttiva ma calda che ha consentito l'ottenimento di frutti opulenti e freschi al contempo, è uno dei nostri vini più riusciti e longevi. Va detto che da noi, a Milo, versante est de "la Muntagna", grazie a un clima fresco e piovoso hanno sempre ben figurato i bianchi, rispetto al più caldo e asciutto nord-est più adatto ai rossi. Non a caso un tempo, quando si vinificavano le uve bianche assieme a quelle rosse, mentre qui la percentuale delle prime era del 70%, più a nord si impiegavano basi rosse per l'80%. E sempre non per caso, solo nel comprensorio di Milo è possibile produrre l'Etna Bianco Superiore». Torniamo alle annate: «La 1998 è stata interessante per l'**ETNA ROSSO DOC**. La 2011, vendemmia di raro equilibrio sotto tutti i punti di vista, in prospettiva sarà molto affascinante per tutti i nostri vini. La 2012 è stata invece un'annata meno "etnea", con dei bianchi più siciliani che di montagna, e quindi anche meno durevoli». Vengono conservate bottiglie a partire dagli anni Quaranta, sia di bianchi sia di rossi. Al momento più per ragioni tecniche e per organizzare verticali didattiche; i numeri accantonati non sono ancora sufficienti per una messa in commercio ufficiale delle vecchie annate. «Ma già abbiamo in programma di aumentare gli accantonamenti di ciascuna annata, potendo così fare dei ragionamenti anche di vendita».

PASSOPISCIARO: ripartire da zero con lo Chardonnay

Andrea Franchetti di Passopisciaro (www.passopisciaro.com) è un produttore fuori dagli schemi; approdato sull'Etna nel 2000, ha contribuito non poco alla rinascita di questo importante distretto enoico. Incurante delle tradizioni locali, ha portato il suo modo di intendere la vitivinicoltura già sviluppato con successo in Toscana con Trinoro: impianti ad altissima densità, rese bassissime, impiego di vitigni alloctoni quali Cesanese, Petit Verdot e Chardonnay, il vitigno a bacca bianca che - dopo il Riesling - è il più capace a tradursi in nettari di lungo corso. «Certamente», precisa Franchetti (nella foto), «non è solo questione di varietà. I suoli lavici hanno un potere fissativo, che consente ai vini di invecchiare molto lentamente; il clima fa il resto, con temperature estive mai superiori ai 30 °C. Per i primi tre anni il nostro **GUARDIOLA, CHARDONNAY SICILIA IGT** non riesce nemmeno a esprimersi, poi è in grado di evolvere virtuosamente a oltranza. Questo mio vino può essere paragonato più ai bianchi di Borgogna che ai bianchi "balneari" siciliani. Ciò sia per il clima etneo, sia grazie a una vinificazione per cru, sia per l'uso di cloni borgognoni, sia per una gestione estrema della vigna: 12 mila ceppi per ettaro, pari a una resa di 300 grammi di uva a pianta, con grappoli dotati di acini molto piccoli e concentrati. In questo modo i diradamenti

ETNA estivi in certe annate non sono nemmeno necessari». Ma qui tutti parlano di Nerello e Carricante... «A me non interessa cosa fanno gli altri. Io scelgo il top e lo pianto dove il terroir può dare il massimo. D'altra parte sull'Etna non esiste una vera tradizione viticola, ma un coacervo di vitigni arrivati da ogni dove; la maggior parte dei produttori lavora ciò che ha trovato. Non io: visto che una storia autentica non esiste, tanto vale rifare tutto da capo, puntando sulle migliori opzioni possibili».

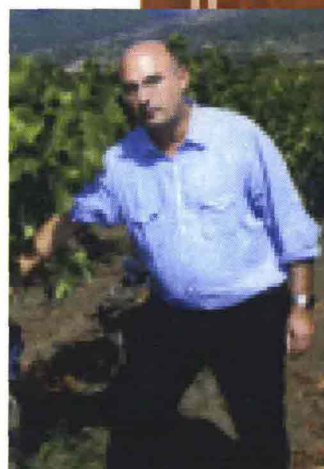
Torniamo al Guardiolo. «La prima annata è stata la **2006**, ma secondo me le più interessanti, in prospettiva, sono le più recenti. Questo perché le vigne, oggi di dieci anni, cominciano a dare il meglio, e da qui in avanti non potranno che migliorare ulteriormente la qualità dei loro frutti». Questo discorso vale anche dal punto di vista della longevità? «Certamente! È a partire dalle vendemmie **2010 e 2011** che si vedranno in futuro i risultati più degni di attenzione, soprattutto con quest'ultima». Ci ha parlato di terroir, vitigno e viticoltura, ora approfondisce gli aspetti in cantina. «Vinifico in acciaio, gli affinamenti li faccio in cemento e botti grandi; pratico la sosta sui lieviti per 6 mesi ma non faccio bâtonnage». Gli chiediamo dello storico. «Mano a mano che il Guardiolo crescerà di importanza studieremo anche questa opportunità. A Trinoro invece accantoniamo già ogni anno circa 2 mila bottiglie dei nostri vini rossi, mettendoli periodicamente in commercio».



SCAMMACCA DEL MURGO: 50 mesi sur lies, nessun dosaggio

Tenuta San Michele della famiglia Scammacca del Murgo (www.murgo.it), sita a Santa Venerina, versante sud-est dell'Etna, nasce nel 1860, con l'impianto dei vigneti e delle strutture tuttora impiegate. «Negli anni 1969-70 mio nonno Michele», spiega Michele Scammacca del Murgo (nella foto), «realizza i terrazzamenti e reimpianta, a spalliere, i vecchi vigneti. A inizio anni Ottanta mio padre Emanuele apporta notevoli miglioramenti in vigna e in cantina. Nel 1982 si imbottiglia il primo Etna Rosso. Poi, grazie all'acquisizione di una vigna confinante, la tenuta si amplia e si realizza una nuova e più efficiente cantina. I primi Murgo Brut, spumanti Metodo Classico da Nerello Mascalese, nascono con la vendemmia 1989: questa tipologia oggi rappresenta un terzo della nostra produzione e la considero la più creativa della nostra gamma». Ecco ciò che per lui rende un vino longevo: «Terroir, opera dell'uomo, andamento vendemmiale sono elementi fondamentali. Più in dettaglio, un fattore determinante è l'acidità e altri l'epoca della vendemmia e le condizioni meteo dell'annata. Un mix che rende difficile stabilire a priori se un vino saprà invecchiare bene. L'importante è lasciare esprimere il connubio territorio-vitigno, con interventi atti solo a esaltare il carattere di ciò che è stato ottenuto in vigna. Produrre vini standardizzati e immediati è prerogativa dell'industria; ma noi non avremmo successo se producessimo tali prodotti. Vini come il **MURGO EXTRA BRUT** necessitano di un affinamento di almeno 50 mesi sui lieviti: nulla a che vedere con le esigenze commerciali dell'industria!». Ecco allora il segreto della sua longevità. «I suoli di matrice vulcanica ci consentono di avere vini base di buona acidità, eleganti, minerali e complessi. Grazie alla vendemmia manuale portiamo in casa solo il meglio». Scammacca del Murgo ci parla poi delle annate: «Da Nerello Mascalese 100% vinificato in bianco, si differenzia dal Brut per un più lungo affinamento sui lieviti atto ad aumentarne l'importanza organolettica. Una maturazione così lunga rende il prodotto naturalmente morbido, senza la necessità di dosaggio: di fatto si tratta di un Pas Dosé. La prima edizione è la **2000**. Ritengo che la **2004** sia la versione oggi più riuscita: una primavera fredda e piovosa ha determinato un ritardo dello sviluppo della vite, al tempo stesso un'estate-autunno insolitamente stabili ci hanno consentito una raccolta molto tardiva, con un frutto perfetto sotto ogni profilo. Ma pure la versione **2006** è intrigante: molto fresca, complessa e persistente».

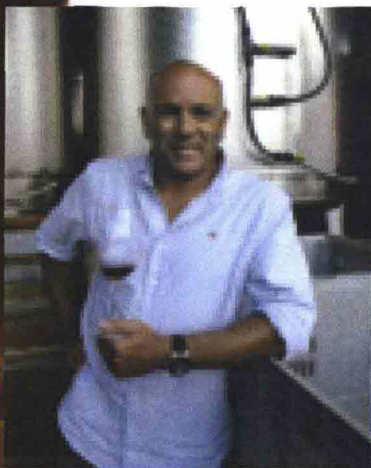
ETNA



VINI BIONDI: con i bianchi è la vera sfida

Vini Biondi di Trecastagni (www.vinibiondi.it), versante sud e sud-est dell'Etna verso Catania, nasce nel 1913 per opera del nonno e del prozio dell'attuale patron **Ciro Biondi** (nella foto), architetto di professione. Dopo uno stop fra gli anni Sessanta e Ottanta, nel 1999 **Ciro** con l'aiuto della moglie **Stephanie Pollock** rifonda l'azienda e riprende un'avventura prematuramente interrotta.

Gli chiediamo di spiegarci il suo approccio alla vitivinicoltura. «L'Etna è un luogo magico dove, come in pochi posti al mondo, il vino è più frutto del terroir che del vitigno. Sebbene la storia della vitivinicoltura etnea sia millenaria, in realtà è solo da vent'anni che creano prodotti di alta qualità e destinati a durare nel tempo. L'obiettivo di dar luce a nettari longevi nasce dalla suggestione di creare qualcosa capace di sopravvivere alla vita del produttore, seguendo a dare emozioni nel tempo: un'ambizione che per essere soddisfatta richiede lavoro sodo e moltissimo tempo, visto che c'è solo una vendemmia l'anno! Se con i rossi ritengo si sia raggiunto già un buon livello, con i bianchi la sfida è più difficile: è su di loro che ci stiamo concentrando per renderli longevi quanto i primi!». Quali i segreti per ottenere dei vini capaci di sfidare i decenni? «Bella domanda... a cui saprò forse rispondere tra vent'anni, quando avrò più esperienza! Visto che non sono ragioni economiche ad avermi spinto a fare il viticoltore, **ETNA**



metto in bottiglia solo ciò che mi piace e che mi convince! Conservo tutte le annate dei miei vini, come si fa con un diario, e amo 'rileggere' i millesimi buoni e quelli meno felici, acquisendo consapevolezza e consolidando la mia esperienza». Riguardo all'**OUTIS, ETNA ROSSO DOC** il vino di punta: «Sono legato alla **2004**, tra le primissime edizioni di questo nostro nettare, di grande suggestione. La **2008** è stata una buona annata, dove per le condizioni climatiche si è riusciti a raccogliere un frutto maturo senza particolari difficoltà date dalle piogge, che sono arrivate solo a ottobre inoltrato. Più problematica è stata la comunque interessante **2009**, con precipitazioni a partire dal 9 settembre e perduranti sin'oltre la metà di ottobre. In prospettiva, l'annata a oggi più intrigante è però la **2012**: nonostante le temperature alte e costanti da maggio a ottobre, le viti non hanno subito stress idrico e anche se si è raccolto con largo anticipo i vini al momento sembrano avere una marcia in più».

ENZA LA FAUCI: un'avventura cominciata con grinta

La tenuta di **Enza La Faucei** (nella foto, www.tenutaenzalafaucei.com), in contrada Mezzana di Messina, si estende - da un lato il Tirreno, dall'altro lo Ionio e lo stretto - su una collina alle pendici dei monti Peloritani. Questa terra, battuta da Scirocco e Maestrale, gode di un clima fresco e temperato che, associato ad abbondanti precipitazioni invernali, favorisce una lussureggiante macchia mediterranea, rendendo il territorio messinese un *unicum* rispetto al resto dell'isola, più arido e assolato. Non v'è qui spazio per raccontare di come avventurosamente **Enza** s'è avvicinata alla viticoltura; partiamo allora dal **2003**, quando questa volitiva "Donna del vino" decide di impiantare su un terreno di famiglia particolarmente vocato, ricadente nella **Doc Faro**, un piccolo vigneto. Memore - per averne assaggiate antiche bottiglie - dei vini di famiglia prodotti per uso personale decenni addietro, a **Enza** viene la rabbiosa voglia di riproporre quei vini "naturali" e di territorio. **L'OBLI, FARO DOC** è il prodotto simbolo: «La sua longevità è dovuta innanzitutto alla presenza di **Nerello Mascalese** per il 65%: vitigno con elevata acidità, dai morbidi ricordi floreali, che nel tempo si fa elegante e levigato. Anche il ruolo del **Nocera** non è secondario; pure dotato di buona acidità, si caratterizza per conferire nel tempo eleganti note balsamiche. In cantina» chiosa



Enza La Faucei, «cerchiamo di valorizzare tutte queste caratteristiche, in particolare affidandoci ai soli lieviti indigeni e a fermentazioni spontanee, capaci di garantire la 'naturalità' dei nostri nettari e la loro capacità evolutiva». Quali sono le vendemmie di **Obli** più intriganti? «Mi verrebbe da dire l'ultima, che per noi produttori rappresenta sempre un tassello di esperienza in più; detto questo, ritengo la **2007** un'edizione ancora sperimentale, sebbene già molto interessante; la **2008** ha tratti speziati e tostati, molto avvincenti; la **2009** è tra le più fresche di acidità, sapida e persistente; la **2010** è più morbida, floreale e fruttata; la **2011**, in divenire, è improntata a struttura ed eleganza; la **2012**, neonata, è figlia di un'annata unica, contraddistinta da alte temperature che hanno esaltato la concentrazione del vino; una edizione da monitorare nel tempo. Ma al di là delle differenze dovute alle diverse edizioni, posso dire che i nostri vini si caratterizzano per un comun denominatore dato da freschezza, sapidità e struttura».

MESSINESE

DE BARTOLI: evviva il rinascimento

Marco De Bartoli (www.marcodebartoli.com) è stato un personaggio fondamentale del rinascimento vitivinicolo siciliano, facendo grandi cose a Bukkuram con il Passito di Pantelleria, e soprattutto a Samperi con il Marsala: l'intento era di riportare questo prezioso vino fortificato nel solco di una rinnovata tradizione. In che modo? «*In primis*», ci spiega il figlio Renato De Bartoli (nella foto), «*impiegando solo uva Grillo, vinificando un vino base di 15-16 gradi alcol naturalmente svolti in modo da contenere il livello di fortificazione necessario*». Il **MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC VINTAGE** viene prodotto solo nella tipologia **ORO**, perciò usando una mistella di mosto fresco e alcol, senza mosto cotto né tanto meno caramello; e nella versione **SEMISECCO**, quindi con un grado di dolcezza (50 g/l di zuccheri) tale da non stravolgere il prodotto. Il millesimo in commercio ora è il **1987**; il **1986**, imbottigliato poco per volta e venduto per 7-8 anni, è terminato due anni fa. «*Va detto*», spiega De Bartoli, «*che l'anno non si riferisce alla vendemmia bensì alla fortificazione, a partire dalla quale il Vintage comincia il suo lungo affinamento in vari tipi di legni (rovere francese, di Slavonia, castagno) di diversa capacità: da botti di 80 ettolitri a barrique usate e acquistate dai più prestigiosi produttori italiani. Ora sono in elevazione il 1988, il 1991, il 1993, il 2004*». Altri nettari interessanti sono l'im-

mediato e varietale **MARSALA SUPERIORE DOC VIGNA LA MICCIA**, per la cui produzione si impiega la catena del freddo usando come base di partenza mosto parzialmente fermentato, con un invecchiamento medio contenuto a 5 anni. E il **SUPERIORE RISERVA 10 ANNI**, che parte invece da una vinificazione tradizionale, con aggiunta di mistella al vino base frutto di più annate. Ma il fiore all'occhiello è il **VECCHIO SAMPERI**, con almeno 17 gradi di alcol naturalmente svolti, non fortificato, invecchiato in legno con uno stile ossidativo e con il metodo Soleras, con un affinamento medio di 20 anni per la produzione del **VENTENNALE**, o 30 anni per il rarissimo e complesso **TRENTENNALE**. Pur non essendo ufficialmente un Marsala, il Vecchio Samperi è di fatto un Vergine non fortificato: forse l'interpretazione più «pura» della tipologia. Chiediamo a Renato De Bartoli se abbia senso il concetto di verticale per un vino come il Marsala. «*Certamente. Non tanto per la diversità delle vendemmie, quanto per il processo di terziarizzazione, che ha luogo in gran parte in legno; in vetro l'evoluzione di un liquoroso è lentissima. Chiaramente sono esperienze che vanno spiegate, così come va comunicato - ed è difficile - il valore dei nostri vini e il conseguente livello di costi che potrebbe apparire fuori mercato. La verità è che il consumatore, e il crollo dei consumi lo dimostra, non conosce più il Marsala, figuriamoci quando si parla di prodotti di nicchia come i nostri!*».

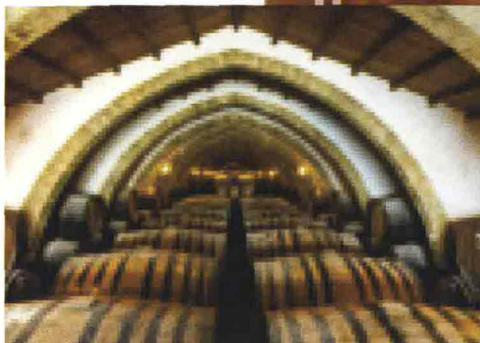


FLORIO: longevi da perder la testa

«*La filosofia che sta alla base della produzione di un vino come il DONNA FRANCA MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC AMBRA SEMISECCO*», spiegano i tecnici di Cantine Florio (nella foto, www.duca.it/cantineflorio), storica realtà di Marsala fondata nel 1833 da Vincenzo Florio, poi passata alla Cinzano nel 1924 e quindi all'Ilva di Saronno nel 1998, «*è contemporaneamente semplice e composita. Tutto dipende da due fattori: qualità intrinseca del prodotto e pazienza di aspettare il tempo necessario perché questo evolva al meglio. Il Donna Franca è frutto di un assemblaggio delle migliori annate di Riserva Semisecco da uve Grillo in purezza; la selezione avviene da partite di Marsala affinate in botte per almeno 15 anni*». Quindi il Donna Franca è anche un esercizio di stile. «*Diciamo che con questa etichetta si vuole esprimere una complessità frutto di un lungo affinamento, ma senza perdere in piacevolezza e finezza. Va da sé che per ottenere un prodotto così importante è necessario partire da una materia prima eccezionale, da lavorare in cantina con le tecniche tradizionali e senza scorciatoie: solo con i corretti protocolli, il tempo e una forte passione si possono produrre Marsala emozionali*». La longevità dei Marsala si spiega con l'uva Grillo allevata su terreno arido, raccolta in leggera surmaturazione con rese bassissime per ettaro. Ma non solo: l'estrazione esasperata in cantina e la concia con la mistella e il mosto cotto, caratterizzato da un'elevata concentrazione di estratto, oltre a un lungo periodo di affinamento in piccoli fusti di rovere, conferiscono un carattere deciso e durevole. Un prodotto che necessita uno storico di spessore: «*La volontà di accantonare nettari come il Donna Franca è data dal piacere di stapparli, dopo qualche anno, e ritrovare quasi intatte le caratteristiche che avevano al termine del loro affinamento. Questa etichetta non è un Vintage, ma è frutto di un blend di più annate di grande qualità, come la 1980, 1985, 1987, 1991, 1992 e 1997. Tali vecchie bottiglie vengono degustate sia internamente dallo staff tecnico sia in occasione di incontri con la stampa per offrire agli ospiti l'esperienza unica di un vino che racchiude in sé l'essenza del tempo. Inoltre, visto che una volta imbottigliato la fase evolutiva del prodotto viene quasi del tutto inibita, è nostra abitudine conservare alcune annate importanti di Marsala in botte, per consentire loro di continuare l'affinamento*».

MARSALA

La longevità dei Marsala si spiega con l'uva Grillo allevata su terreno arido, raccolta in leggera surmaturazione con rese bassissime per ettaro. Ma non solo: l'estrazione esasperata in cantina e la concia con la mistella e il mosto cotto, caratterizzato da un'elevata concentrazione di estratto, oltre a un lungo periodo di affinamento in piccoli fusti di rovere, conferiscono un carattere deciso e durevole. Un prodotto che necessita uno storico di spessore: «*La volontà di accantonare nettari come il Donna Franca è data dal piacere di stapparli, dopo qualche anno, e ritrovare quasi intatte le caratteristiche che avevano al termine del loro affinamento. Questa etichetta non è un Vintage, ma è frutto di un blend di più annate di grande qualità, come la 1980, 1985, 1987, 1991, 1992 e 1997. Tali vecchie bottiglie vengono degustate sia internamente dallo staff tecnico sia in occasione di incontri con la stampa per offrire agli ospiti l'esperienza unica di un vino che racchiude in sé l'essenza del tempo. Inoltre, visto che una volta imbottigliato la fase evolutiva del prodotto viene quasi del tutto inibita, è nostra abitudine conservare alcune annate importanti di Marsala in botte, per consentire loro di continuare l'affinamento*».



Sardegna, lunga vita alle antiche tradizioni

La viticoltura sarda, a dispetto della grande qualità dei suoi vini e del loro rapporto qualità/prezzo (mediamente interessante, sta vivendo un momento di relativa e immeritata crisi. Negli ultimi vent'anni la regione ha perso circa 30 mila ettari di vigneto e la produzione si è dimezzata (da 900 a 450 mila ettolitri). Oltre a questo vi è l'oggettivo problema rappresentato dalla sua "insularità", che ostacola il diffondersi dei suoi migliori prodotti enogastronomici. Ed è un peccato perché non solo si mette a repentaglio un'economia, ma si rischia anche di perdere un patrimonio di tradizioni e cultura che potrebbe invece essere un elemento di traino per lo sviluppo regionale. Il positivo rovescio della medaglia sta nel fatto che proprio questa situazione di isolamento fisico ha permesso all'agricoltura sarda il mantenimento di pratiche viticole arcaiche andate perdute altrove: qui impera ancora l'alberello, non di rado a piede franco, oltre alla conservazione di una biodiversità ampelografica - basti pensare a varietà quali Bovale, Cagnulari, Nieddera, Caddiu - estranea a quasi tutte le aree peninsulari del Belpaese e non c'è stata l'invasione di vitigni internazionali, così diffusi nel resto d'Italia. Detto questo, e parlando di longevità dei vini sardi, non possiamo non notare che essa è soprattutto legata alle tre varietà più diffuse: Cannonau, Carignano, Vermentino, quasi sempre vinificate in purezza. Se il primo oltre che essere il vitigno più diffuso in regione, è anche il più ubiquitario e difformemente interpretato, Vermentino e soprattutto Carignano hanno delle impostazioni stilistiche e specialmente geografiche più omogenee. Il primo offre il meglio di sé nel nord-est della regione, nel Gallurese, il secondo a sud-ovest, in particolare sulla sabbiosa isola di Sant'Antioco.

Roger Sesto

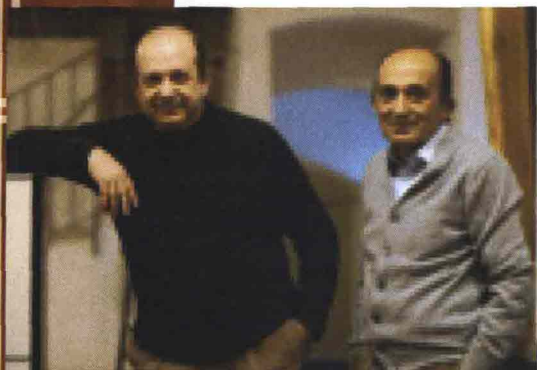
ARGIOLAS: Turriga, icona che ha fatto storia

«**L**I Turriga», esordisce Valentina Argiolas, figlia di Franco e nipote di Giuseppe, i due fratelli titolari (nella foto) dell'omonima Cantina (www.argiolas.it), «nasce dall'idea di creare un vino dalla vita molto lunga, una rivoluzione per la viticoltura sarda, ma impiegando solo vitigni autoctoni. La scelta delle uve non è stata casuale: l'85% di Cannonau conferisce struttura e personalità; la Malvasia Nera infonde tannini, antociani, e contrasta le caratteristiche del legno, rallentando il processo di invecchiamento; il Bovale apporta frutto e colore; il Carignano dona morbidezza, vinosità e pienezza». Chiediamo il motivo di questa scelta, all'epoca controcorrente. «La sfida era quella di creare un vino

che potesse confrontarsi con i grandi rossi italiani, ma che avesse un cuore sardo, diventando ambasciatore enoico dell'Isola». Vogliamo capire cosa determini la sua longevità. «L'uso del Cannonau come vitigno principale e l'impiego delle barrique per l'affinamento». Ma anche il terroir, aggiungiamo noi, ha un ruolo fondamentale: buona dotazione in scheletro, poche sostanze organiche e abbondanti calcaree, contenuta disponibilità idrica spingono la pianta a limitare la produzione e a concentrare gli estratti; oltre a un'ottima ventilazione e a una elevata escursione termica. Riprende Valentina: «Inizialmente si sono accantonate bottiglie a uso interno, per capire meglio il Cannonau; in seguito, testato il potenziale del vino, sono stati tesaurizzati lotti di diverse annate, da mettere a disposizione dei più prestigiosi ristoranti e per organizzare verticali con i giornalisti». Le annate più emozionanti? «Il 1988 ha donato un vino ricco di estratti, tannini nobili e dolci, rotondo e strutturato. Altra

CANNONAU

vendemmia memorabile è stata la 1995, generatrice di un nettare dai profumi complessi e dalla trama tannica vellutata. Intrigante la 2000, foriera di un Turriga più alcolico e strutturato del consueto. Il 2004 ha consentito la produzione di un vino di struttura importante, dalle grandi capacità evolutive. Infine, l'ancor giovane 2008 presenta un eccellente equilibrio tra potenza ed eleganza».



ALBERTO LOI: Tuvara, figlio di un *terroir*

«La nostra filosofia produttiva», ci racconta Gianluigi Loi (nella foto), figlio del fondatore Alberto (www.albertoloi.it), «si può sintetizzare in uno slogan: "Tipicità e tradizione, coniugate a innovazione e piacevolezza del bere". I nostri vini sono una sintesi fra natura - ossia *terroir* - in primis, e lavoro dell'uomo in seconda battuta (scelte colturali e vendemmiali, tecniche enologiche); cercando di intervenire in vigna e in cantina il meno possibile. In alcune annate si potranno avere vini più strutturati importanti e, come spesso accade in questi casi, più longevi. Altri millesimi - i cui frutti non si tradurranno in vini di riserva - saranno forieri di nettari più semplici, più godibili da subito, meno durevoli, ma mai banali». Chiediamo di raccontarci del vino top aziendale: «In realtà ne abbiamo più d'uno; fra questi spicca il **TUVARA, ISOLA DEI NURAGHI IGT**. Dopo la scomparsa di nostro padre Alberto a fine anni Ottanta, assieme alla revisione dei vigneti, alla ristrutturazione e all'aggiornamento tecnologico, il

CANNONAU Tuvara è stato il nostro primo progetto. Un'etichetta innovativa nel solco di tradizione». Prosegue Gianluigi: «Noi crediamo molto nel concetto di *terroir/cru*, più che in quello di vitigno, e la scelta del Cannonau come base di questo nostro vino (assieme a un 20% di Carignano) è dovuta al fatto che possediamo un contesto pedoclimatico capace di esaltare questa cultivar». Gli chiediamo dello storico: «Al momento lo destiniamo a verticali interne e per gli operatori ma, viste le richieste, ci stiamo organizzando per una messa a listino anche di vecchie annate». Quali i Tuvara della memoria? «Siamo molto legati alle vendemmie più anziane, a partire dal 1993 e 1994. Le prime annate commercializzate sono state la 1995 e 1996, in crescendo sino alla 2000. Ma il nostro Tuvara del cuore è sempre l'ultimo! Va precisato che le ultime tre annate mostrano meno struttura e forse più finezza delle altre versioni prodotte».



SEDILESU: rispettare la natura, sopra a tutto

Sedileu (www.giuseppesedileu.com) di Mamoiada (Nuoro) è realtà a conduzione familiare fondata 35 anni fa. L'anno della svolta è il 2000, col subentro della nuova generazione, quando si decide di abbandonare lo sfuso e di puntare sull'imbottigliamento del Cannonau, puntando da subito a una fascia alta di mercato. Chiediamo cosa stia alla base della longevità dei loro nettari. «Il rispetto della natura», afferma Francesco Sedileu (nella foto). «Impiegando pratiche biologiche-biodinamiche foriere di uve equilibrate e di piante sane che crescono su di un suolo vivo. In cantina la mano deve essere delicata: uso di soli lieviti indigeni, nessuna aggiunta di sostanze estranee a parte un tocco di solfiti, macerazioni medio-lunghe. L'esperienza e l'umiltà di confrontarsi con le zone classiche, come Piemonte e Francia, fanno il resto. D'altra parte il nostro *terroir* rende quasi obbligatoria la produzione di vini importanti e longevi, complici vigne inevitabilmente foriere di rese produttive assai basse». Chiediamo se accantonino uno storico, almeno per i vini di punta quali il **CARNEVALE, CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC**. «Sì! Sia per

CANNONAU verticali didattiche interne o destinate agli operatori, sia per stupire e per stupirci ogni qual volta apriamo una vecchia annata». Domandiamo raccontarci di qualche annata del cuore del Carnevale. «La sua seconda annata, la 2002, è stata molto interessante: le abbondanti piogge, da noi inconsuete, hanno dato vita a un vino di particolare eleganza e complessità; più complicata, ma intrigante la 2003. Il poker di millesimi 2004-2007 ha generato una serie di vini forse non eccezionali, ma mediamente ottimi. Ma in prospettiva la definitiva consacrazione di questo vino credo spetti all'edizione 2010». Da notare una leggera variazione dei protocolli enologici: nelle prime annate si macerava in legni grandi per 30 giorni e poi si metteva il tutto subito in barrique; oggi si usano grandi tini tronco-conici per la vinificazione, poi il vino affina un anno in barrique di cui solo il 20% nuove e quindi lo si matura in vetro almeno 6 mesi prima della commercializzazione.



TENUTE SOLETTA: partire da una vigna ben curata

Nel Sassarese Umberto Soletta (nella foto) delle omonime Tenute Soletta (www.tenutesoletta.it) coltiva un vigneto e un oliveto piantato con i suoi famigliari quando aveva cinque anni. Nel 1996, essendo sempre più consapevole del fatto che il valore di un vino dipende soprattutto dal *terroir*, ha avviato degli interventi di recupero ambientale attraverso scrupolose bonifiche, abbinate alla cura degli aspetti paesaggistici. Umberto spiega perchè produrre vini capaci di sfidare gli anni. «Perché grazie a questa caratteristica permettono al consumatore finale di avere a disposizione un tempo abbastanza lungo per il consumo di più bottiglie della stessa annata». Qual è il segreto della longevità? «I terreni: calcarei, silicei e sabbiosi; poi la gestione della vigna è fondamentale: esposizione diretta dei grappoli alla luce del sole e impianti ad alta densità; in cantina pratico lunghe macerazioni, salassi, concentrazione naturale in botti di legno usate». Domandiamo delle Riserve storiche, in particolare di **KERAMOS, CANNOANAU DI SARDEGNA RISERVA DOC**, etichetta icona. «Accantoniamo delle annate per verificare l'evoluzione dei nostri vini negli anni; per conservarne traccia nel tempo; ma anche per soddisfare le esigenze dei migliori clienti che ci richiedono alcune vecchie annate, per goderne o collezionarle». Le annate di Keramos da ricordare? «La sua prima vendemmia è stata la caldissima 2003, elevata solo 10 mesi in barrique. Nel 2004 abbiamo deciso di lasciarlo più tempo in barrique, con un contatto sulle fecce nobili; l'annata favorevole ci ha permesso di ottenere un vino meno alcolico e più maturo sotto il profilo polifenolico. Altra vendemmia top è stata la 2006, tra le mie preferite, che ci ha dato un nettare complesso, balsamico di macchia mediterranea, fruttato. Meno strutturato il 2007, quasi abbozzato. Il 2008, ancora in divenire, somiglia al 2006, ma grazie a vigne più mature avrà maggiori prospettive in termini di evoluzione».



«Accantoniamo delle annate per verificare l'evoluzione dei nostri vini negli anni; per conservarne traccia nel tempo; ma anche per soddisfare le esigenze dei migliori clienti che ci richiedono alcune

CANNONAU

vecchie annate, per goderne o collezionarle». Le annate di Keramos da ricordare? «La sua prima vendemmia è stata la caldissima 2003, elevata solo 10 mesi in barrique. Nel 2004 abbiamo deciso di lasciarlo più tempo in barrique, con un contatto sulle fecce nobili; l'annata favorevole ci ha permesso di ottenere un vino meno alcolico e più maturo sotto il profilo

polifenolico. Altra vendemmia top è stata la 2006, tra le mie preferite, che ci ha dato un nettare complesso, balsamico di macchia mediterranea, fruttato. Meno strutturato il 2007, quasi abbozzato. Il 2008, ancora in divenire, somiglia al 2006, ma grazie a vigne più mature avrà maggiori prospettive in termini di evoluzione».

CANTINA SANTADI: tutto iniziò con l'intuizione di Tachis

Cooperativa modello del comprensorio di Carbonia-Iglesias, che ha fatto del Carignano un suo cavallo di battaglia, Cantina Santadi (www.cantinasantadi.it) è una fra le più dinamiche realtà isolane. Raffaele Cani, storica figura aziendale, responsabile del settore commerciale, ci racconta: «Il principale artefice dei vini da invecchiamento da noi prodotti è stato senza dubbio Giacomo Tachis (nella foto con il presidente Antonello Pilloni), tra i primi a capire che le grandi etichette devono raccontarci delle storie, convinto che la capacità di maturare di un vino sia sinonimo del suo prestigio e della caratura di chi lo produce. Per tradurre in pratica tutto ciò ha compreso l'importanza della qualità della materia prima, intesa come frutto di una simbiosi fra vigna, vitigno e *terroir*». Parlando in particolare di Carignano, si è compresa la sua capacità di generare nettari di lungo corso ma non in assoluto, bensì solo se vitato nel giusto contesto e con le giuste forme di allevamento. La vicinanza al mare degli alberelli a piede franco ha consentito di ottenere bacche dalla buccia più spessa e carica di colore, diventate tali per adattarsi al clima marino e caricate di elementi determinanti la sapidità. Dunque è da questa complessa simbiosi che si è venuto a forgiare un Carignano pronò a tradursi in vini longevi. È grazie alla collaborazione tecnica fra Tachis e il presidente Antonello Pilloni che queste intuizioni sono diventate realtà e sono nati vini quali il **ROCCA RUBIA, CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC** e il **TERRE BRUNE, CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE DOC**, una sorta di selezione del primo, già a sua volta una Riserva. «Di ogni annata», conferma Cani «a partire dalla 1984 prima vendemmia del Terre Brune accantoniamo un importante storico, sia per apprezzarne internamente l'evoluzione, sia per organizzare verticali dimostrative, con l'impiego anche di grandi formati, sia per dare la possibilità a una ristretta cerchia di ristoratori selezionati di godere dei pregi di queste grandi riserve. Parlando di millesimi più significativi, il 1987 e il 1988 sono ancora una potenza! Molto interessante poi il 1996, altrove vendemmia non brillante, qui notevolissima; la 2001 è tra i millesimi storici la più riuscita, uno spettacolo, infine tra le vendemmie recenti si fa notare la 2008, nettare di grande spessore e di lunghissima prospettiva».



CARIGNANO

«Il principale artefice dei vini da invecchiamento da noi prodotti è stato senza dubbio Giacomo Tachis (nella foto con il presidente Antonello Pilloni), tra i primi a capire che le grandi etichette devono raccontarci delle storie, convinto che la capacità di maturare di un vino sia sinonimo del suo prestigio e della caratura di chi lo produce. Per tradurre in pratica tutto ciò ha compreso l'importanza della qualità della materia prima, intesa come frutto di una simbiosi fra vigna, vitigno e *terroir*». Parlando in particolare di Carignano, si è compresa la sua capacità di generare nettari di lungo corso ma non in assoluto, bensì solo se vitato nel giusto contesto e con le giuste forme di allevamento. La vicinanza al mare degli alberelli a piede franco ha consentito di ottenere bacche dalla buccia più spessa e carica di colore, diventate tali per adattarsi al clima marino e caricate di elementi determinanti la sapidità. Dunque è da questa complessa simbiosi che si è venuto a forgiare un Carignano pronò a tradursi in vini longevi. È grazie alla collaborazione tecnica fra Tachis e il presidente Antonello Pilloni che queste intuizioni sono diventate realtà e sono nati vini quali il **ROCCA RUBIA, CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC** e il **TERRE BRUNE, CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE DOC**, una sorta di selezione del primo, già a sua volta una Riserva. «Di ogni annata», conferma Cani «a partire dalla 1984 prima vendemmia del Terre Brune accantoniamo un importante storico, sia per apprezzarne internamente l'evoluzione, sia per organizzare verticali dimostrative, con l'impiego anche di grandi formati, sia per dare la possibilità a una ristretta cerchia di ristoratori selezionati di godere dei pregi di queste grandi riserve. Parlando di millesimi più significativi, il 1987 e il 1988 sono ancora una potenza! Molto interessante poi il 1996, altrove vendemmia non brillante, qui notevolissima; la 2001 è tra i millesimi storici la più riuscita, uno spettacolo, infine tra le vendemmie recenti si fa notare la 2008, nettare di grande spessore e di lunghissima prospettiva».

SARDUS PATER: la sabbia di Sant'Antioco è la spiegazione

Sardus Pater (www.cantinesarduspater.it) è una piccola cantina cooperativa che ha il fulcro vitienologico sull'Isola di Sant'Antioco, paradiso del Carignano. «I terreni sabbiosi sono refrattari alla fillossera», ci spiega l'enologo Dino Dini (nella foto) ed è quindi possibile in questi contesti allevare viti a piede franco. L'Isola di Sant'Antioco, a sud-ovest della Sardegna, gode di questa peculiarità. Sardus Pater produce qui dell'eccellente Carignano come lo si è sempre fatto, ossia con vigne allevate ad alberello latino e coltivate senza portainnesto americano. «Su questa piccola isola», continua Dini, «si estendono 250 ettari di vigneto a piede franco, di cui circa 180 di pertinenza della nostra cantina, con viti mediamente vecchie di 60-70 anni, con alcune che arrivano ai 150 anni di età». Quindi, intuendo, i motivi della longevità dei vini, in particolare di **IS ARENAS, CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC**, sono da ricercarsi qui. «Certamente! I fitti sesti d'impianto e le rese inferiori ai 40 quintali per ettaro danno origine a un prodotto ricco di estratti e sostanze fenoliche, ottima base per la produzione di vini di lungo corso. Il sistema di allevamento di queste viti è molto economico poiché vengono utilizzati gli stessi tralci di potatura per dare origine a nuovi vigneti, mentre per il rimpiazzo delle falanze viene utilizzato il metodo della propaggine. Qualora le falanze sulla stessa fila fossero più di una, si usa il metodo del ceppo interrato». Domandiamo se tutta l'Isola possieda queste caratteristiche. «Diciamo che i terreni sabbiosi si trovano nella parte nord-nordest, dove le vigne dimorano a soli 150 metri dal mare».

CARIGNANO

Chiediamo di dirci in breve delle annate più interessanti dell'Is Arenas. «Noi accantoniamo ogni anno una partita di questo vino, una vera biblioteca storica sotto tutti i punti di vista. Alcune annate fra le più intriganti sono la **2006**; la **2007**, dai profumi complessi di incenso orientale, frutti di bosco, rosmarino, con un palato ricco, fresco e molto sapido; la **2008**, tra le più promettenti e ancora in divenire, dotata di un bouquet molto complesso che va dalla grafite al floreale, dai frutti rossi alle spezie orientali, in bocca ha già un mirabile equilibrio e una persistenza infinita. In pieno divenire la **2009**, che credo ci darà grandi soddisfazioni anche dal punto di vista della longevità».



CAPICHERA: è con loro che si diventa maggiorenni

L'azienda di Arzachena dei fratelli Ragnedda (www.capichera.it) è sinonimo di Vermentino. «La moda degli anni Novanta di introdurre vitigni cosiddetti migliorativi ha purtroppo condotto all'omologazione del gusto. Perciò abbiamo deciso a suo tempo di produrre solo Vermentino in purezza, comunque diversi in funzione di terroir, annate, pratiche di cantina», così Fabrizio Ragnedda, enologo aziendale (nella foto) col supporto del consulente Dante Scaglione. «Altra tendenza di quegli anni era quella di produrre bianchi acidi, scarichi, poco alcolici, subito pronti, ma incapaci di evolvere. Fu il grande Gino Veronelli che a fine anni Ottanta ci indusse a cambiare. Cominciammo a fermentare alcuni dei nostri Vermentino in barrique, facendoli illimpidire in modo naturale nel legno di affinamento: alcune partite si mostrarono all'altezza di questo protocollo enologico, altre meno. Ma intanto la svolta prese piede. Col tempo capimmo che in alcune annate le uve erano più adatte all'impiego dei fusti, in altre il maggior contatto con l'aria rispetto all'acciaio conduceva a principi ossidativi non voluti; addirittura le uve di certe vendemmie beneficiavano di una parziale torchiatura, per dare maggiore sostanza al vino. Dopo questa attività di sperimentazione, a metà anni Novanta cominciammo ad ottenere dei Vermentino davvero interessanti e iniziammo ad accantonarli, pratica oggi per noi abituale. Il tutto ci condusse a comprendere come – a parità di annata e vitigno – la combinazione fra terroir, clone e portainnesto, pratiche di cantina fossero variabili determinanti per ottenere vini più o meno di spessore, più o meno complessi e longevi. E come differenti annate non si impattassero allo stesso modo sui Vermentino prodotti in vigne diverse e con protocolli enologici differenti. Solo nel 2003 ottenemmo dei vini stilisticamente simili, anche se poi hanno avuto differenti sentieri evolutivi: per esempio il **VENDEMMIA TARDIVA**, **ISOLA DEI NURAGHI IGT** ha sviluppato intense note di macchia mediterranea, il **VIGNA 'NGENA**, **VERMENTINO DI GALLURA DOCG** s'è fatto più complesso, il **CAPICHERA**, **ISOLA DEI NURAGHI IGT** ha sortito sentori di idrocarburi quasi da Riesling». Le annate a oggi più intriganti sono: **1991, 1999, 2003** per il Vendemmia Tardiva; **1996** (grandiosa), **1997, 1999, 2001, 2002, 2003** per il Capichera Classico; **1999, 2000, 2001, 2002, 2003** per il Vigna'Ngena.

VERMENTINO

Le annate a oggi più intriganti sono: **1991, 1999, 2003** per il Vendemmia Tardiva; **1996** (grandiosa), **1997, 1999, 2001, 2002, 2003** per il Capichera Classico; **1999, 2000, 2001, 2002, 2003** per il Vigna'Ngena.



JANKARA: nel cru Jannaca il segreto dell'eterna giovinezza

Si tratta di un'azienda emergente del Gallurese (www.vinijankara.com), dedicata alla produzione di Vermentino; titolare è Renato Leo Spanu (nella foto), supportato dal noto consulente Gianni Menotti. «La nostra», dice Spanu «è una realtà ancora relativamente giovane, ma con progetti chiari: produrre Vermentino di pregio. Per raggiungere questo scopo innanzitutto abbiamo deciso di sacrificare la quantità: le bassissime rese delle nostre vigne stanno alla base della durezza e della complessità dei nostri vini». Continua il produttore: «Dal 2011, con l'arrivo dell'amico Gianni Menotti, abbiamo iniziato a svi-

luppare un progetto che prevede un ulteriore innalzamento della qualità dei nostri nettari». Chiediamo dove si trovino esattamente. «Nella "Vena di San Leonardo", cuore dell'Alta Gallura: qui abbiamo la fortuna di avere un microclima favorevole e un suolo a base di disfacimento granitico: perfetto connubio per la produzione del Vermentino. L'impronta stilistica dei vini è basata sull'equilibrio e l'armonia di tutte le componenti; solo così ci risulta possibile ottenere prodotti capaci di migliorarsi nel tempo più che di immediata beva». Più nel dettaglio, indagiamo su cosa permetta ai bianchi una così interessante evoluzione. «All'interno della

"Vena di San Leonardo" possediamo un cru chiamato Jannaca, dotato di un microclima d'eccezione propiziato dal monte Limbara e dal sottostante lago Liscia: tutto ciò rallenta la maturazione delle uve che vendemmiamo, equilibrate e mature, a fine settembre». Chiediamo se sulla scia di tale serbevolezza, si accantonino uno storico. «Ogni anno mettiamo da parte 40 casse, al momento per avere un nostro archivio e per monitorare il frutto del nostro lavoro». Le annate più interessanti del vostro **VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG**? «Il 2010, nonostante una vigna ancor giovane, ci ha stupito: profumatissimo e minerale. Il 2011, complice un'annata un po' anomala che ci ha imposto una vendemmia anticipata e grazie al contributo di Gianni Menotti, ha più struttura, più alcol, più frutto e maggior morbidezza, a leggero discapito della mineralità. Ma il più promettente in divenire è il 2012: figlio di una vendemmia un po' difficile e piovosa, mostra già oggi un equilibrio straordinario in termini di componente fruttata e acida, con eleganti note di mandarino e fiore di mandarino».

VERMENTINO

MESA: il richiamo della terra natia

«**D**ico sempre che con la mente puoi vivere dove vuoi, ma con il cuore torni sempre a casa. Ecco, la mia avventura come produttore di vino inizia nel 2004 per un atto d'amore filiale». Queste le toccanti parole di Gavino Sanna (nella foto), noto imprenditore pubblicitario a livello mondiale fattosi vigneron per amore della sua terra. «Mesa, la mia cantina (www.cantinamesa.com), nasce nelle Valli di Porto Pino, non lontano dalla Baia omonima». Chiediamo che impronta stilistica caratterizzi i vini. «Ritengo necessario lo stimolo ad andare oltre la richiesta immediata del mercato e la moda del momento. Logica conseguenza di ciò è la produzione di vini capaci di evolversi nel tempo».

Parliamo in particolare di **OPALE, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** e della sua longevità. «Degustando nel tempo diverse annate dell'Opale, abbiamo riscontrato», ci racconta divertito Gavino Sanna «delle similitudini con i Riesling, tipico bianco dagli intriganti profumi terziari: da qui è nato l'impulso a provare a dar vita a un Vermentino capace di evolversi più lentamente rispetto agli abituali standard. Per rafforzare questa sua innata caratteristica abbiamo selezionato vigne ultra ventennali, dotate di microclimi atti a maturazioni più lente e dotati di maggiori escursioni termiche: tutto ciò per promuovere gli aromi e l'acidità, aspetti basilari della longevità di un vino». Diamo per scontato l'accantonamento di uno storico. «Infatti. Ciò fa capire il potenziale dei vini e se la strada intrapresa è quella giusta. Secondo step è l'organizzazione di verticali. Quanto alla commercializzazione dei vecchi millesimi, è in programma, ma non è ancora il momento». Domandiamo quali siano gli Opale più suggestivi. «Soprattutto il 2008, anno dell'arrivo di Stefano Cova, il nostro enologo; un vino che a cinque anni dalla sua vendemmia colpisce per equilibrio, sentori marini, note minerali e per la sua attuale forma. E il 2010, frutto di una felice estate e dalle grandi capacità evolutive. Il 2011 è figlio di un'annata molto calda che ci ha costretto ad anticipare la raccolta, per un vino pieno e complesso, un po' più alcolico della media. Il 2012, che sta ultimando il suo affinamento, nasce da una stagione torrida e siccitosa, che però il vitigno Vermentino ha ben sopportato, donando un vino profumato, fresco di acidità, dal giusto tenore alcolico».

VERMENTINO

PODEROSA: austeri da scoprire negli anni

Dinamica realtà in piena crescita, ha sede a Thiesi, nel Sassarese. La filosofia aziendale è orientata verso un approccio "naturale", poco interventista sia in campagna sia in cantina. «La nostra intenzione», ci racconta Alessandro Soggia (nella foto a sinistra), socio di Poderosa (www.cantinapoderosa.com) con Alessandro Ferrandu e Salvatore Russu (nella foto a destra) «è di produrre vini solo da varietà autoctone, capaci di esprimere al meglio la complessità del nostro territorio. Tutto ciò può aver luogo solo con nettari capaci di sfidare il tempo. Per questo motivo ci siamo concentrati su due vitigni utili a tale scopo: il Cagnulari e il Vermentino». Domandiamo come vengano lavorate le uve, affinché diano origine a vini longevi. «Operiamo con rese bassissime: 40 q/ha di uva per il Vermentino e 25 quintali per il Cagnulari. L'altro aspetto è l'ubicazione delle viti, dimoranti su terreni sabbiosi; inoltre utilizziamo ceppi di età non inferiore ai 70 anni di età. In cantina operiamo evitiamo ogni pratica invasiva. Quando possibile usiamo lieviti indigeni, effettuiamo per i rossi lunghe macerazioni (50 giorni), affinando il tutto in piccoli

VERMENTINO fusti usati così da esaltare al massimo le caratteristiche dei singoli vitigni. Per i bianchi non usiamo legno e le maturazioni hanno luogo solo in acciaio». Chiediamo come gestiscano lo storico. «Di ogni annata», continua Soggia, «conserviamo sempre cento bottiglie di ciascuna etichetta, proprio per poter studiare a fondo le capacità di invecchiamento dei nostri vini e poterci confrontare con giornalisti del settore, altri produttori e operatori». Veniamo a **LUNADÙ VINO DEL TEMPO, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**, il fiore all'occhiello. «A mio parere le annate più interessanti del Lunadu sono la 2009 e la 2011, dai tratti per certi versi simili, entrambe caratterizzate da un clima caldo e precoce. Sono vini di grande struttura e concentrazione sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. Ancora adesso giovanissimi manifestano una evidente propensione all'invecchiamento: frutta esotica intesa si accompagna a singolari note affumicate; al palato sono pieni e avvolgenti, ma equilibrati, dal finale minerale, disteso e persistente. Soprattutto la 2009 è tipica espressione del vitigno e del terroir: per un vino da giovane austero e poco 'disponibile', ma dal grande futuro».



CONTINI: come sfogliare un libro di antropologia

L'azienda Attilio Contini (www.vinicontini.com), fondata nel 1898 da Salvatore Contini, è tra le più antiche e prestigiose Case vinicole della Sardegna. La Cantina è situata a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa occidentale della Sardegna. Contini si identifica da sempre con la Vernaccia di Oristano. Ancora oggi a conduzione familiare, è diretta da Paolo Contini (nella foto, da sinistra, Mauro e Paolo Contini, Marcello Siddu e Alessandro Contini). A partire dal 1980 la Cantina, pur conservando intatta la tradizione della Vernaccia, si è impegnata nello studio dei vitigni autoctoni, giungendo alla riscoperta del Nieddera, cultivar oristanese a bacca rossa in via di estinzione.

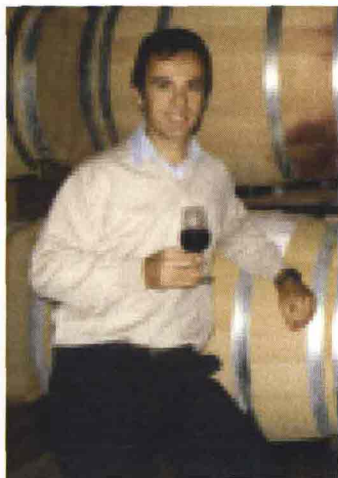
VERNACCIA DI ORISTANO Dal 2011 si sta provando a vinificare senza solfiti aggiunti.

Domandiamo cosa voglia dire oggi produrre Vernaccia. «Significa», spiega Contini «perpetuare nel tempo uno stile di vita. Dire Vernaccia, ma oggi anche Nieddera, significa identificarci come custodi delle antiche regole di produzione». Chiediamo cosa renda la Vernaccia di Oristano un prodotto quasi "eterno". «Il segreto sta nelle tecniche e nei microrganismi di vigna e cantina. La Vernaccia è un passito da lieviti flor, un vino che ha bisogno di poco intervento umano. Per il **BARRILE, ISOLA DEI NURAGHI IGT** (a base Nieddera) il segreto sta nella vigna ad alberello». Veniamo al racconto di qualche annata particolare. «**ANTICO GREGORI, VERNACCIA DI ORISTANO DOC**, nostra icona, in realtà non ha millesimo, trattandosi di una cuvée di più annate. Quanto alla **VERNACCIA RISERVA**, il grande lavoro di evoluzione e concentrazione operato dalla flor da un lato garantisce una longevità incredibile, dall'altro rende qualitativamente costante il carattere delle migliori annate, che per noi al momento sono la 1970 e la 1990, oggi in commercio. Parlando del Barile, la 1998 è stata la nostra prima annata: l'uso azzeccato delle barrique ha reso giustizia al frutto delle vigne che hanno subito trovato il loro equilibrio. Dopo 10 anni è arrivato il Barile 2008, che grazie alla qualità del frutto e alla maturazione armoniosa in tonneau ha trovato lo stile dei grandi rossi Contini».



SELLA & MOSCA: prestigio da saper bere

«Il vino è bevanda viva, mutevole nel tempo. Certo oggi» puntualizza l'enologo Giovanni Pinna (nella foto) di Sella & Mosca di Alghero, nel Sassarese (www.sellaemosca.it), «il consumatore medio si orienta verso vini di pronta beva e potrebbe esser arduo giustificare la produzione di nettari di lungo corso. In verità la scelta di produrre un grande vino può essere considerata l'essenza dell'enologia; in altre parole si tratta di optare per un nettare capace di trasmettere una sintesi fra vitigno, terroir, storia e cultura. Naturalmente si tratta di un approccio che necessita di basi scientifiche e tecniche: non tutti i vitigni né tutti i pedoclimi sono pronti allo scopo. Anche il lavoro di cantina, rispetto del frutto e adeguate tecniche d'elevazione, giocano un ruolo importante. Ma», continua Pinna, «probabilmente il momento più delicato è l'atto finale, quello del bere. È a questo punto che la filosofia deve lasciar posto alla cultura del bevitore: saper apprezzare



un vino invecchiato non è facile, presuppone una conoscenza approfondita dei vitigni e soprattutto delle complesse note terziarie. Un vino molto maturo ha molto da raccontare, ma occorre saperlo ascoltare!». Vogliamo sapere quale sia la politica di Sella & Mosca in questo senso. «Non potevamo sottrarci alla sfida di produrre vini da grande invecchiamento (oltre a

CABERNET SAUVIGNON

quelli più beverini, ovvio!). Il prestigio di dare vita a un vino che possa donare emozioni negli anni è qualcosa a cui non abbiamo voluto rinunciare». Parliamo del **MARCHESE DI VILLAMARINA, ALGHERO DOC** (Cabernet Sauvignon), senza dubbio la più prestigiosa fra le etichette. «Non è facile districarsi tra le diverse annate, tutte in parte accantonate per la costituzione di una indispensabile biblioteca storica, tutte hanno da raccontare. Certo la **1989** ci è rimasta nel cuore, prima a ottenere importanti riconoscimenti internazionali. D'altra parte non si può non citare la **1999**, vero e proprio cavallo di razza che emoziona ancora oggi. Altra vendemmia meritevole di attenzione è la **2007**: le condizioni climatiche hanno offerto un'uva integra e matura, per un vino ancora nel pieno dell'evoluzione, a presagio di una vita lunga e virtuosa».

Un mese di notizie
da www.civiltadelbere.com

Finanziano i controlli 996 Cantine Erga omnes per Barolo e Barbaresco Docg

«Pochi millesimi a bottiglia prodotta, per sostenere le attività di tutela della denominazione e la vigilanza direttamente sullo scaffale». Il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, spiega il presidente Pietro Ratti, ha deciso di avvalersi dell'erga omnes e chiedere il contributo di tutte le 996 aziende produttrici delle Docg Barolo e Barbaresco (comprese quindi le non affiliate) per finanziare le attività di controllo delle due denominazioni.

I costi da destinare alla protezione delle Docg sono molto elevati: «Dal 2009 il Consorzio ha investito oltre 250 mila euro solo per la registrazione del marchio Barolo e Barbaresco in tutti i Paesi del mondo. Essendo questa un'iniziativa che coinvolge l'intero comparto, si è deciso di avvalersi dei poteri conferiti dall'erga omnes per far pagare la quota per l'attività di controllo anche ai produttori non associati, in modo da difendere un importante comparto dell'economia agricola delle Langhe».

Importante inaugurazione in Calabria Apri l'Enoteca Regionale di Cosenza

Il 25 ottobre a Cosenza è stata inaugurata la prima Enoteca Regionale dei vini di Calabria. Da piazza XV marzo si accede ai suggestivi sotterranei del Palazzo della Provincia, anticamente parte di un complesso monastico cinquecentesco (ex chiesa di Santa Maria di Costantinopoli), oggi trasformati nella sede del-

l'enoeca. Fulcro di un ambizioso programma di valorizzazione territoriale tramite il vino e le eccellenze agroalimentari qui prodotte, l'ente conta già l'adesione di settanta aziende. «Si tratta di uno strumento al servizio delle Cantine vitivinicole calabresi, che in questi anni hanno saputo compiere un salto di qualità e realizzare traguardi importanti, proiettandosi nel circuito delle eccellenze enologiche italiane ed europee» ha commentato Mario Oliverio, presidente della Provincia.

Una cooperativa con oltre 700 produttori Con la vendemmia 2013 parte Emilia Wine

Oltre 700 produttori – un terzo della produzione vitivinicola di Reggio Emilia – confluiti in un'unica realtà a partire dalla vendemmia 2013. Nasce così Emilia Wine, il nuovo polo del vino emiliano, frutto della fusione di tre storiche Cantine sociali (Arceto, Prato e la Nuova di Correggio) nel segno di un'inedita alleanza fra Legacoop (cui afferisce Prato) e Confcooperative (di cui fanno parte Arceto e Correggio). «È una notizia di grande rilievo per il nostro territorio» hanno commentato Alberto Lasagni e Luigi Tamburini, responsabili agricoli di Confcooperative e Legacoop nella provincia.

«Questa fusione è il risultato di una cultura sempre più attenta all'aggregazione, che sta cambiando il volto della realtà agroalimentare cooperativa reggiana, attraverso concentrazioni fortemente orientate al mercato che hanno investito negli ultimi dieci anni sia il comparto vitivinicolo che il lattiero-caseario». Tutte le strutture preesistenti saranno mantenute in attività. La produzione del Lambrusco si concentrerà ad Arceto, mentre Prato e Correggio si dedicheranno in gran parte al «rossissimo» (utilizzato per «rinforzare» naturalmente colore e grado di altri vini).