

Vita da cantina ecco i maghi della vendemmia

Gli enologi della Sicilia da bere “Noi, i creativi del vino di qualità”

ELEONORA LOMBARDO



L'enologa Laura Orsi

SONO più euforici dei loro colleghi del nord: in Sicilia le piogge tardive in primavera e l'estate mite con picchi di caldo solo alla fine hanno fatto iniziare la vendemmia sotto i migliori auspici. C'è chi ha cominciato il 3 agosto, chi il 10 e chi il 19, un po' in ritardo rispetto agli altri anni, e fra riti scaramantici (per esempio, riempire sempre per prima la stessa vasca, la numero 13) e attenzioni ai segnali del tempo degne di uno sciamano, scrutando i venti e prevenendo le piogge, è iniziata anche quest'anno la dura vita dell'enologo.

Sveglia all'alba, controllo delle vasche e visita ai campi, rientro in cantina e micro assaggio dei mosti che cominciano a fermentare, cartella alla mano per aggiornare i dati analitici che vanno incrociati con quelli che restituisce il palato, quindi si passa al laboratorio fra phmetro e vetreria per analisi fosforose, alcoliche e zuccherine. Poi di nuovo campi e ancora laboratorio, sette giorni su sette da maggio a dicembre, dopo si tira un sospiro di sollievo, ma le vacanze sono concesse solo a giugno. Le uve del 2014 hanno avuto la maturazione naturale che l'*optimum* richiederebbe,

condizioni che dovrebbero favorire tutti i vini, forse soprattutto i bianchi, ma la vendemmia è ancora lunga e fra gli enologi la scaramanzia non è mai troppa e pensando ai disagi avuti al nord, c'è quasi pudore a esaltare il momento.

«Con la vendemmia ancora in corso, l'enologo si fa il segno della croce, perché nulla si può dire prima che l'ultima vasca non venga svuotata», dice Stefano Valla.

SEGUE A PAGINA X

SEGUE DALLA PRIMA DI CRONACA

ORIGINARIO di PARMA ma da tredici anni enologo di Donnafugata, Valla ha un contratto che lo vuole enologo interno in esclusiva in Sicilia per Donnafugata, ma libero di fare il consulente esterno in Trentino per altre aziende.

Esiste, infatti, un mercato competitivo che cerca di contendersi gli enologi migliori, con distretti territoriali da rispettare. Racconta Valla: «Dieci anni fa era ancora peggio, l'enologo, il mega consulente era davvero una star che apriva la strada alle guide importanti, oggi e per fortuna, le cose sono cambiate e la grandezza della figura professionale si esprime nel mantenimento dei valori nel tempo. È finito il tempo degli "stringimano" legati ai media e si è aperta la strada a chi si sporca in cantina».

All'inizio della carriera, come dipendenti si inizia guadagnando dai 1.200 ai 1500 euro al mese, stipendio che si può raddoppiare o triplicare man mano che si consolida la propria fama, arrivando a guadagnare cifre importanti con le consulenze. A dare valore all'enologo è il successo di un vino da parte del pubblico, quindi alla fine un successo valutabile in termini di vendite.

Non è legato da un contratto di esclusiva il piemontese Ma-

rio Ronco, da 14 anni enologo di Cusumano, che seguendo la scolarità di maturazione si divide fra la Sicilia e il nord Italia. Del suo rapporto con l'azienda Cusumano dice: «Non è un'esclusiva, ma penso che se lavorassi per qualcun altro in Sicilia mi ucciderebbero diretta-

mente. Posso permettermi questa battuta perché il rapporto con loro va ben oltre quello professionale. D'altronde un rapporto intenso con l'azienda è dato dal fatto che l'enologo interviene in modo totale, dall'ideazione del vino fino alla messa in bottiglia».

Ha un contratto di super esclusiva ed è stato più volte

Laura Orsi, milanese
 «All'inizio ero l'unica donna nelle riunioni oggi ho altre colleghe»

contattato da altre aziende che avrebbero voluto aggiudicarselo, l'enologo dell'azienda Milazzo, Giuseppe Notarbartolo, 31 anni di Alcamo. Laureatosi ad Alba è tornato in Sicilia con il sogno di fare eccellenze nella sua terra e soprattutto una: lo spumante. «A quindici anni, nel vigneto di famiglia ad Alcamo, mentre i miei coetanei giocavano a smontare e rimontare i motorini, io sperimentavo come fare lo spumante, fra bottiglie che mi esplodono in mano e qualche soddisfazione», racconta Notarbartolo. Per lui l'approdo da Milazzo è stato quasi naturale, un certo orgoglio siciliano e ambizioni degne della Champagne.

Dichiara un vero e proprio innamoramento, si sente nel posto giusto al momento giusto, Laura Orsi, milanese ma dal 1997 in Sicilia dove ha messo su famiglia: lei è l'enologa di Tasca D'Almerita, insignita del premio Miglior enologo nel 2010. «Certo, all'inizio alle riunioni ero l'unica donna e l'età media era sopra i cinquanta, oggi comincio ad avere colleghe anche in Sicilia e l'età si è abbassata con una spinta innovativa che è all'ordine del giorno—racconta la Orsi—Bisogna avere buone doti relazionali e fare venire fuori le competenze. Io ho due caratteristiche: sono pignola e non mollo mai. Posso essere stan-

chissima e ammetto dei limiti, in cantina i ragazzi forse conoscono le macchine meglio di me, ma io non mi fermo, se è il caso prendo il mio tempo e faccio cose con la profondità e la cura che meritano».

Ci vuole creatività, sensibilità nell'interpretare le potenzialità di un'uva, bravura nell'applicare le conoscenze sul campo, non mettersi su un piedistallo ed essere disposti a imparare da tutti, l'enologo deve guidare gli uomini e allontanare la paura dell'errore per spronare a dare il meglio.

C'è un enologo residente per ogni cantina, più giovani stagisti da tutto il mondo e un consulente francese, ma Alessio Planeta non ha dubbi: «Non sono formato come enologo, sono un agronomo, ma il vino qui lo progetto io. Prima della vendemmia cominciamo un *briefing* tutti insieme e poi ognuno monitora le sue cantine. Abbiamo un'enologa ungherese e poi ogni tre mesi stagisti da ogni parte del mondo, lo faccio per formare i miei, il solo fatto di dovere parlare inglese è innovativo».

Mezzo alchimista e mezzo leader, uomo concreto di terra e visionario di odori e profumi, l'enologo trasmette il suo carattere al vino, ma è quasi impossibile fare dichia-

Giuseppe Notarbartolo
 è uno dei più contesi
 «A 15 anni sperimentavo con lo champagne»

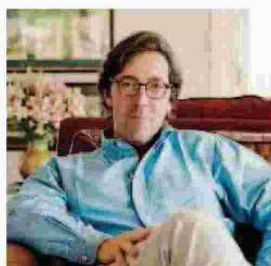
rare la preferenza per uno o per l'altro. «Sono come figli. Alla fine è come badare a bambini di età diverse, c'è quello da accompagnare nei primi passi, quello che sa cavarsela da solo» dice Notarbartolo, che ha come sogno della carriera quello di fare un vino che resti nella memoria di tutti.

Valla raccoglie le sue soddisfazioni in una degustazione verticale e coltiva il sogno di andare a lavorare in Nuova Zelanda e invece una classica, ma sempre emerita, Borgogna è negli orizzonti di Ronco. Sono soddisfatti del momento la Orsi e Planeta, la prima seguendo la sostenibilità dei nuovi prodotti Tasca D'Almerita, il secondo per il Mamertino prodotto a Milazzo a cento passi dal mare.

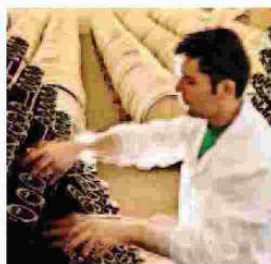
Anche se forse non c'è più il picco di euforia che ha caratterizzato la Sicilia del vino dieci anni fa, gli enologi trovano qui una sorta di laboratorio ideale per misurarsi con varietà climatiche degne di un continente che consente di sperimentare e giocare con la tradizione, e questa vendemmia li esalta in modo particolare.

La loro agenda è fitta, non si prevedono pause prima di Natale, ma quando l'ultima uva verrà raccolta per tutti il rituale è il medesimo, quello antico di un pranzo in campagna per esprimere insieme la soddisfazione di un lavoro ben fatto consacrato, qui ci vuole, da un brindisi al nuovo.

I VOLTI



PLANETA
 Alessio Planeta è agronomo ma è lui a progettare il vino della sua azienda. Si avvale di un'enologa ungherese e di stagisti stranieri



NOTARBARTOLO
 Giuseppe Notarbartolo, 31 anni, di Alcamo è l'enologo di Milazzo, azienda con cui è legato in esclusiva. È uno dei più contesi



VALLA
 Stefano Valla, di Parma, da tredici è l'enologo di Donnafugata: contratto in esclusiva per la Sicilia ma ha consulenze in Trentino



ORSI
 Laura Orsi milanese, dal 1997 in Sicilia è l'enologa di Tasca d'Almerita. Nel 2010 ha vinto il premio come miglior enologo dell'anno

A LERCARA SUI LUOGHI DELLE MINIERE

A Lercara Friddi, fino al 1969 l'unico giacimento di zolfo della Sicilia, si celebra oggi la giornata "Nei luoghi delle antiche miniere", organizzata da SiciliAntica. Alle 10 si visita il Museo civico che ospita una sezione dedicata al mondo minerario. Alle 15,30 inizia un percorso turistico minerario guidato da un esperto.


NASCE L'ACCADEMIA DELLE ARTI

Nasce Divento, l'Accademia delle arti e dello spettacolo, un progetto mirato alla formazione specifica nel mondo della cultura guidato da Gianni Nanfa, presidente e da Emilia Di Paola, direttore artistico. I primi corsi di danza, canto, musical, recitazione doppiaggio, partiranno il 29 settembre. La sede principale sarà il teatro Jolly.

LA CURIOSITÀ

I due cloni che sfidano le regole



CI SONO due segreti nella filosofia dell'azienda vinicola Milazzo: Campobello di Licata come la Franciacorta e poi V10 e V12, due cloni aziendali, due vitigni allevati nei vigneti sperimentali di un'azienda siciliana che racconta una storia insolita. Quattrocentomila bottiglie l'anno, otto etichette di spumanti, metodo classico, un mercato di riferimento quasi esclusivamente rivolto alla Sicilia e all'Italia senza inseguire l'estero e due vini, Vignavella e Fondirò, che avrebbero tutte le carte in regola per essere due doc, ma che per scelta aziendale vengono commercializzati come vino da tavola. La certificazione doc, infatti, impone che nell'etichetta vengano specificati tutti i vitigni impiegati, ma Milazzo ha deciso di percorrere una strada diversa. «La nostra sfida era quella di dimostrare che un vino da tavola può essere sinonimo di qualità e allo stesso modo che doc vuol dire solo aderire a parametri minimi di qualità», dice Giuseppina Milazzo, figlia del fondatore Giuseppe, dal 1998 al fianco del padre insieme al marito, Saverio Lo Leggio, nella direzione dell'azienda. Una provocazione, marketing, ma anche il tentativo di attirare l'attenzione sui parametri della doc che in molti vorrebbero più attenti alla qualità. Continua la Milazzo: «Fondirò e Vignavella di diritto sarebbero delle doc. Invece sono un rosso e un bianco da tavola imbottigliati con eleganza e nella fascia di prezzo fra le più alte dei nostri prodotti. V10 e V12 sono vigneti che in Sicilia sono sempre esistiti ma che nel nostro vino ottengono dei risultati sorprendenti grazie ai tentativi e alle sperimentazioni. Ogni tanto si può essere gelosi dei propri segreti».

e.l.