

La Sicilia del vino: assaggi, racconti... e ritratti

di Francesca Ciancio

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2015/04/24/sicilia-en-primeur-2015/>

Prendersi cura di ciò che si ha e comunicarlo fuori. **Sicilia En Primeur**, la rassegna dedicata ai vini di Sicilia organizzata da Assovini Sicilia e svoltasi quest'anno a **Taormina**, ha scelto per la sua dodicesima edizione **i temi dell'ambiente e dell'export**. Nel primo caso è il concetto di sostenibilità a fare da cappello a un argomento vastissimo che vede coinvolti tutti gli attori, privati e pubblici; nel secondo sono ancora i mercati esteri a fare gola al vino siciliano – e non solo – a fronte di un mercato interno ancora contratto e poco reattivo.

Sostenibilità ambientale ed economica. E mai come adesso questi due temi sembrano intrecciati: scegliere le vie della sostenibilità e della biodiversità significa vendere di più e meglio all'estero, canale che si mostra sempre più sensibile a queste tematiche. Non a caso la gran parte dei soci di Assovini esporta in 70 Paesi, generando il sessanta per cento del proprio fatturato al di fuori dei confini. Un dato che va di pari passo ai cambiamenti nelle aziende: il 61% di queste possiede certificazioni ambientali, il 39% produce vini da uve biologiche e l'82% segue le regole della lotta guidata e integrata. **Green.** La marcia dell'innovazione va nel senso del rispetto della Natura e anche dei suoi più tradizionali metodi di coltivazione. Prova ne sia l'iscrizione da parte dell'Unesco dell'alberello di Pantelleria a Patrimonio dell'Umanità. Intanto, tra qualche anno, sarà possibile bere vini da vitigni "relique" grazie agli studi che università, aziende e istituzioni siciliane stanno portando avanti: berremo Nocera, Inzolia Nera, Zibibbo Nero. Prescindere dalle politiche "green" oggi è impossibile e la Sicilia in questo è favorita dal clima. Rimane infatti la regione italiana con il maggior numero di ettari vitati in coltivazione biologica e quasi tutti i soci di Assovini adottano soluzioni per il risparmio energetico.

La vendemmia perfetta. Il consiglio che viene da più parti è quello di mettere da parte un po' di bottiglie dell'annata 2014. In controtendenza con quanto è avvenuto in gran parte del Paese, infatti, in Sicilia la vendemmia passata ha regalato condizioni ottimali in tutto quel patchwork di terroir che è la Trinacria del vino. Da fine luglio a inizio novembre – la vendemmia più lunga d'Italia – le uve raccolte hanno raggiunto maturazioni ottimali grazie a un andamento climatico da manuale. Ed è stato sfatato anche qualche mito, come quello di una Sicilia secca, arida dove tutto appare arso dal sole. Ci sono stati invece una primavera piovosa, un'estate fresca e senza pioggia, un autunno tiepido. Da Pantelleria ai 1000 metri sull'Etna, sono venuti fuori – e verranno fuori – vini che, pur nel rispetto della solarità dell'isola – non sono più solo "caldi" e intensi, ma puntano alla lunghezza e alla persistenza. E perché no, all'invecchiamento. Insomma, anche la Sicilia, complice una Natura più che clemente, può cominciare a giocare la carta della "classicità", dell'annata da ricordare che, e lo sanno bene i produttori di vino di regioni più blasonate come Toscana e Piemonte, è sempre un ottimo passepartout da portare in giro per il mondo.

Ritratto con bottiglia

10 vini per 10 produttori. Le loro facce e il perché hanno scelto quella bottiglia. Raccontata da loro.

Gianfranco Sabbatino di Casematte con il suo Faro Doc 2013



Faro è quel pezzo di Sicilia che inizia a diventare isola partendo da est, ma che è a un tiro di schioppo dalla terraferma calabra, sta in mezzo ai venti a e due mari. Posto ideale per le “case matte”, gli avamposti usati nella seconda guerra mondiale dai soldati per gli avvistamenti. E questa è l’immagine che Gianfranco e il suo socio Andrea Barzagli – sì proprio il giocatore della Juventus – hanno scelto per la loro piccola azienda di cinque ettari che produce solo uve autoctone: Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero D’Avola e Carricante. La scelta cade sul Casematte Faro 2013, l’annata che Gianfranco aspettava, la più completa delle quattro fin’ora realizzate, perché fatta con meno ansia, senza doversi preoccupare di ultimare i lavori di vigneto e cantina. Prima era tutto embrionale e anche il vino pareva facesse fatica a trovare una dimensione. Con la 2013, tutto è andato apposto: sa dei profumi che circondano il vigneto, iodio, erbe aromatiche, ha un tono selvatico, ha il calore dello scirocco ma anche la freschezza delle brezze. E’ speziato in modo delicato con tannini setosi.

Giuseppe Russo di Girolamo Russo con il San Lorenzo 2013



Tra un mese sarà in bottiglia. Uscirà dalla cantina etnea di Passopisciaro. Il vino che sta facendo ancora un po’ di legno viene dalla vigna del cuore di Giuseppe, quella che ha settant’anni e che il padre volle a tutti i costi comprare, la vigna San Lorenzo. E’ solida sulla terra scura, come il vino nel bicchiere, Nerello Mascalese cento per cento. Tutti ne sconsigliavano l’acquisto perché non considerato un posto vocato. Ora Giuseppe la pensa così: come una vigna riscattata. Così il vino, prima sommerso, si scopre un po’ alla volta, mai sfacciato, mentre segue un’articolazione modulata. Un’annata difficile, dove si è selezionato tanto, ma tanta soddisfazione nasce da qui, dall’aver fatto di tutto per tirarla fuori. Un vino faticato che non risulta poi faticoso alla beva e che, anzi, ti ripaga con tutta l’eleganza possibile.

Andrea Vesco di Cantine Rallo con il Beleda 2013



Nella zona più vitata d’Europa che è la provincia di Trapani, fare un catarratto in purezza da 0,7 ettari di un vigneto di Alcamo, pare una provocazione più che una sfida. I Vesco al gioco ci sono stati e hanno tirato fuori un cru da questo bianco famoso più per le quantità che per il valore. Da un fazzoletto di terra nasce il Beleda, il nome che un pellegrino del XII secolo diede alla città di Alcamo. Una bottiglia che esce un anno dopo rispetto al disciplinare. Ha acidità e mineralità,

è sudista nel colore acceso, meno nella verticalità. Citrico e sapido e con un finale un po' amaro che non disconosce, anzi che rivendica con forza, come uno dei cinque gusti fondamentali.

Francesco Ferreri e Gaetana Jacono di Valle Dell'Acate con il Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2012



Da un lato il mare, dall'altro i Monti Iblei. In mezzo la valle dell'Acate con l'omonima azienda di 110 ettari con un bellissimo palmento dal tetto in canne di bambù e calce come si usa in Marocco. Un ricordo d'Africa c'è anche nel lungo viale di palme e nella luce abbacinante. Dai finestrini, guardando i vigneti, colpisce il mosaico di colori della terra: il giallo argilloso, il calcare bianco, il terreno scuro, il grigio dei ciottoli, le sabbie rosse. A ogni terreno il suo vino. Quello del Cerasuolo di Vittoria è scuro e più profondo per il Nero D'Avola; più chiaro e sabbioso per il Frappato. Da questa combinazione nasce un vino carnoso e saporito, che ha un frutto netto e che profuma di viola. Un po' recalcitrante all'idea di essere da subito comprensibile, ma la mano del nuovo enologo, il piemontese Carlo Casavecchia, va proprio in tal senso: rendere questi vini più longevi

Josè Rallo di Donnafugata con il Ben Ryé 2008 edizione limitata



Mentre questa edizione limitata era ancora nel legno a maturare, l'alberello pantesco diventava patrimonio dell'Umanità. Tutti dovrebbero vederne uno prima o poi: con quel tronco piccolo e nervoso, annodato come una spirale e i suoi rami che come candelabri cercano la luce. Un prodigio della natura e dell'uomo che faticosamente lo coltiva, e che da vita un vino speciale, il passito di Pantelleria. Il Ben Ryé 2008 edizione limitata è un regalo all'alberello prima che a tutti noi. E' un dono alla comunità, quella pantasca, che ha fatto delle molte avversità climatiche, un tesoro di biodiversità e di un'agricoltura che spezza la schiena un baluardo contro l'abbandono. Il vino come proseguimento di civiltà. Se il Ben Ryé classico nasce da un blend di dodici contrade dell'isola, questa edizione vien fuori da una sola vasca, la migliore. Si è presa il tempo che le serviva per invecchiare, sette anni, e ha smorzato le dolcezze più spiccate per lasciarsi bere – sì bere, non solo assaggiare – magari a tutto pasto.

Federico Lombardo di Monte Iato e Irene Di Gaetano di Firriato con Favinia La Muciara Igt 2013



Amano entrambi il mare, e hanno deciso di condividere questo come tante altre cose. A partire dal futuro dell'azienda di Paceco che ora ha i volti di Irene e Federico. Il mare, si diceva, quello di Favignana, l'isola delle Egadi a forma di farfalla dove la viticoltura è tornata grazie a Firriato. Un ecosistema viticolo che non ha pari, pieno di scheletri e fossili marini, con un impianto di viti a piede franco e la posidonia che porta con sé fosforo e potassio, concimi naturali per le piante. La Muciara è fatto con Grillo, Zibibbo

e Catarratto, uve che si raccolgono vista mare e che risentono dell'aerosol marino. E' una viticoltura estrema che non concede nulla alla quantità. Regala però un bel bianco che sa di lime, zagara, di zeste appena candite di agrumi, sapidità e persistenza. Una nota rocciosa riporta alle conchiglie che a centinaia emergono dalla fresatura ad ogni primavera.

Michele Faro di Pietradolce con Archineri Etna Bianco Doc 2014



La sfida del rossista è quella, prima o poi, di realizzare un grande bianco. Hai dalla tua l'Etna e un'uva seria come il Carricante. Insomma, puoi farcela. Anche il colpo di fulmine ha giocato la sua parte ed è scattato quando Michele ha visto due ettari di vigna ad alberello a Milo, la zona più vocata per i bianchi. Ceppi da 120-130 anni prefillossera inseriti in un anfiteatro naturale circondato da un nocciolo. Da qui nasce un vino così completo che non ha bisogno di legno: fa solo acciaio e bottiglia. L'Archineri Etna Doc Bianco è l'alter ego del rosso Vigna Barbagalli: sono i due cavalli di razza dell'azienda. Il vino sa di zagara, susina, sambuco. Citrico e verticale con una piacevole

morbidezza mielosa sul finale. Bella acidità che promette lunga vita. E a Michele l'idea che un suo vino bianco invecchi piace molto.

Carolina e Francesco Cucurullo di Masseria del Feudo con il Giglio Doc Sicilia 2014



Carolina e Francesco si “beccano” spesso: lei solare, entusiasta con un sorriso contagioso; lui riflessivo, pensieroso, concentrato. Eppure nello scegliere il vino sono coesi: il Giglio da Nero D’Avola 100 per 100 è l’etichetta che li mette d’accordo perché è la Sicilia del vino che immaginano: fruttata, floreale, croccante, vivace, vinosa. Siamo nell’agro di Caltanissetta, in contrada Grottarossa, a quasi 500 metri sul livello del mare e oltre al vino i Cucurullo si occupano di frutticoltura. Tutto rigorosamente biologico. I fratelli ricordano quando iniziarono a usare solo cemento: il loro Nero D’avola assomigliava poco a quello degli altri. Lo avrebbero capito? La risposta fu: “Che importa, questa è la nostra via al Nero D’Avola”. Che va bene anche bevuto fresco, in estate, come aperitivo.

Ivo Basile di Tasca d’Almerita con la Riserva Rosso del Conte 2010



Lui non è il produttore, ma dopo 20 anni passati in azienda e con l’azienda, il successo del mondo Tasca è anche un po’ opera sua. Era un bambino quando usciva la prima Riserva del Conte, anno 1970 (andrà avanti fino al 1977) e ora, dopo 40 anni, la spiega come fosse un’epifania. Di nuovo il Perricone, in percentuale più alta del Nero D’Avola; di nuovo le botti di castagno, di nuovo la bottiglia borgognotta. Sempre la vigna San Lucio a Regaleali, ancora oggi ad alberello e piantata nel 1954. Ci saranno altre annate in futuro? Chissà. Per ora si celebra il quarantennale ed è già un bel traguardo. Sarà per i legami con il passato che ha, ma questo vino sa di antico, di franchezza, di buono. Austero senza essere cupo, è vinoso come sa essere il Perricone ed è speziato come sa essere il Nero D’Avola. Il castagno fa il resto: toglie la nota “dolce” dei legni vanigliati e rilascia più tannini. E’ il contenitore dei vini che non hanno fretta di crescere.

Alessio Planeta di Planeta con il Nero D'Avola*Nocera 2014



Le vigne a Capo Milazzo vedono sorgere il sole come prima cosa e ascoltano il mare come ultima. Otto ettari su una stretta lingua di terra come un pontile in mezzo all'acqua. La Baronìa è l'ultima azienda nata in casa Planeta e la vendemmia perfetta 2014 ha dato ad Alessio la prima etichetta di Doc Mamertino (non lo è ancora ma lo diventerà). Tra le correnti crescono Nero D'Avola, Nocera e tre varietà reliquie, come Lucignola, Vitraruolo e Catanese Nera. La tecnica di coltivazione è quella antica, con l'alberello appoggiato e ci si prende cura dei 20 ettari di olivi secolari. Qui c'è anche la Fondazione Lucifero, un centro di recupero per ragazzi con disagi che a Capo Milazzo organizza dei campi estivi. Insomma, un pezzo di terra viva per tante ragioni. Come vivo è il vino: intrigante con note salmastre e profumi mediterranei. Non gioca tanto sull'intensità quanto sul corpo. Si lascia bere con tutta la calma che serve per guardare questo paesaggio.