I quattro cantoni della Trinacria.

Massimo Zanichelli

La Sicilia del vino è un continente. Tutti pensano che sia piatta,
mentre ha il secondo vigneto di montagna dopo l'Alto Adige
e il primo di collina di tutta l'Italia.
Antonio Rallo

Isola delle meraviglie, la più grande del Mediterraneo, di cui incarna l'assoluto, la Sicilia è realtà polimorfica dalle infinite ascendenze (fenicie, cartaginesi, greche, romane, bizantine, arabe, normanne, sveve, aragonesi, borboniche), la cui bellezza punteggia città, borghi, campagne. Il vino siciliano, che scandisce con le sue denominazioni il patrimonio storico-artistico della regione, può essere ancora oggi inquadrato dalle tre grandi aree amministrative in auge dal dominio islamico fino al periodo borbonico: la parte nord-occidentale della Val di Mazara, quella meridionale della Val di Noto e quella nord-orientale della Val Dèmone, cui sono da aggiungere come quarto elemento le isole. Il primo nome che mi si è affacciato alla mente come chiave di volta per intraprendere un viaggio lungo questa proteiforme regione è stato Donnafugata, avendo questo celebre nome della moderna enologia siciliana quattro tenute nei "dipartimenti" focali della Trinacria: i tre sopra citati più l'isola di Pantelleria.

Marsala

I tramonti sullo Stagnone con i fenicotteri, le saline, i mulini a vento. Gli archi in tufo, i basolati che riluccono, il monumento che ricorda lo sbarco di Giuseppe Garibaldi con i Mille, il couscous. Ah, Marsala, l'antica Lilibeo magnificata da Cicerone! Incontro Antonio Rallo nel suo ufficio presso il baglio di via Sebastiano Lipari, il quartier generale dell'azienda. Il sole di maggio sulle pareti è abbagliante, vicino c'è la ferrovia, poco lontano il mare di cui si sente il respiro salmastro. Amministratore delegato con la sorella José e agronomo di formazione, Antonio è figlio di Giacomo Rallo, scomparso nel 2016, e Gabriella Anca. "Donnafugata nasce nel 1983 dall'esperienza di mio padre, che aveva prodotto vino dappertutto, tanto a Pantelleria quanto sull'Etna, dov'era stato la prima volta negli anni Settanta, e la proprietà materna di Contessa Entellina. È il mondo del *Gattopardo* della Sicilia occidentale, basato sulla terra e su quello che poteva dare. Quando mio nonno materno, che aveva comprato la tenuta dal principe Giardinelli, discendente dei 'gattopardi', è scomparso, mia madre ha lasciato l'insegnamento per dedicarsi alla viticoltura". È lei, innamorata del romanzo di Tomasi di Lampedusa, che sceglie il nome aziendale, è lei la "donna fuggita" dal passato per generare il futuro. La immortala il celebre disegno di Stefano Vitale: un profilo femminile dai capelli al vento, ondosi come il mare e con i colori dell'arcobaleno.

Pantelleria

Atollo del Mediterraneo più vicino alle coste tunisine che a quelle siciliane (gli arabi hanno dominato l'isola per quattro secoli, lasciando una fiorente civiltà e molti toponimi), Pantelleria – "figlia del vento" (*Bint al-ariyah*), ma anche "la piccola" (Cossyra, dall'arabo *Qawsarah*) – è un luogo che sembra appartenere a un'altra dimensione. Paesaggio lunare, campo di forze primordiali, allegoria dei quattro elementi: l'aria di un vento incessante, l'acqua di un mare spesso irraggiungibile (Pantelleria è un'isola di contadini, non di pescatori), una terra di lava che sussurra, il fuoco ancestrale del vulcano. I collassi piroclastici sono disseminati ovunque e tutto sembra sul punto di esplodere: il nero del suolo, delle rocce, dei muri a secco, delle scogliere; i colori pastello della macchia mediterranea; il verde delle vigne e degli ulivi, potati bassi e rannicchiati dentro delle buche per proteggere i loro fiori dall'impeto del vento; l'azzurro del cielo e il cobalto del mare. Gli ettari di zibibbo (dall'arabo *zabīb*, uva passa, nel dialetto locale *racìna*) della famiglia Rallo, che è qui dal 1989, sono 68, distribuiti lungo 40 chilometri di muretti a secco, og-

getto di periodico restauro, e 16 contrade, con altitudini che dai 20 arrivano ai 400 metri di quota: una mappa dell'isola. Kaffefi, non lontano dall'aeroporto dove abbiamo fatto scalo di primo mattino, è posizionata a 250 metri di altitudine, che sull'isola è quota sensibile. Viti ortogonali di 50 anni che guardano la Tunisia. L'alberello pantesco differisce da quello marsalese come da quello etneo. Il rastrello pantesco per ripulire le conche dalla terra e dall'erba è una zappa più larga di quella tradizionale. L'etimo della contrada (dall'arabo *hafaf*, "pomice") testimonia la natura del terreno, che trova il suo apogeo a Bugeber, dove si sente l'inconfondibile "soki soki" dei lapilli leggeri e friabili che scricchiolano sotto i piedi. La pendenza è pronunciata, il vigneto produce un'uva perfetta per l'appassimento: acino grosso, buccia coriacea. Di fronte si estende il mare a perdita d'occhio. L'altipiano di Mueggen è considerato un'"isola nell'isola" e la posizione tra il Monte Gibele e la Montagna Grande garantisce correnti molto fresche: le vigne più addossate alle montagne sono protette da canne frangivento posizionate a marzo e ritirate a giugno, quando il vento non può più nuocere ai germogli. Sopra le vigne c'è un uliveto terrazzato, recuperato una decina d'anni fa (un altro, ancora più spettacolare, è a Martingana), e un bosco di lecci e querce che favorisce e protegge l'ecosistema. A Punta Karace ci sono 27 spettacolari terrazze digradanti verso l'acqua, davanzali sul mare che tolgono il fiato, poco lontani dal Faraglione di Cala Levante e dall'Arco dell'Elefante, che prende le sembianze di una gigantesca proboscide. A Khamma, sede della cantina, la tenuta si estende lungo un impressionante anfiteatro piramidale di 13 ettari terrazzati. Molti alberelli sono centenari e franchi di piede. Il giardino pantesco a pianta ellittica, che custodisce come un grembo materno un albero secolare di arancio Portogallo, è uno dei meglio conservati dell'isola. Il *Lighea* è una versione secca di zibibbo che profuma di sambuco, biancospino, gelsomino. Il *Moscato*

di Pantelleria Kabir è un Kabinett di zibibbo: fragranza di zagara, pesca e pompelmo, tatto felpato e godibile, gusto delizioso appena abboccato. Il *Passito di Pantelleria Ben Ryé* ("figlio del vento" in arabo) è prodotto con la tecnica tradizionale dell'isola, immettendo a più riprese nel mosto fresco gli acini disidratati e sgrappolati. Da giovane conquista per le sinestesie olfattive che *sentono* la polpa dell'albicocca, per le note di fico, per la cornucopia di frutta candita. Con il tempo il colore dall'arancio vira all'ambrato, si affacciano le carrube e i datteri, si radicalizzano il carattere dell'isola (il rosmarino, l'elicriso) e gli elementi vulcanici (pietra pomice) per approdare al balsamico, alla caramella d'orzo, alla liquirizia. Un vino cangiante, irresistibile. Saliamo sulla cima della Montagna Grande, 836 metri di quota, un antico cono vulcanico emerso dal mare, attorno al quale si elevano 24 piccoli crateri minori chiamati *cùddie*. Il panorama ha un respiro che sa d'infinito. Il sentimento del sublime addosso. Rimarrei qui per sempre, sedotto dal richiamo di una sirena che ha forma d'isola.

Contessa entellina

Da Marsala, provincia di Trapani, a Contessina Entellina, provincia di Palermo, sede di una delle più antiche comunità albanesi, ci sono 90 chilometri di strada. Al di là della bellezza della tenuta – i suoi squisiti, colorati interni e il giardino delle delizie che riflettono tutto il buon gusto di "donna" Gabriella –, quello che colpisce dei possedimenti di Donnafugata nella valle del Bèlice sono le possibilità produttive dell'imponente estensione vitata, crocevia di comuni e province: 250 ettari vitati lungo 7 contrade a Contessa Entellina; 15 ettari in 3 contrade a Santa Margherita del Bèlice; 24 ettari in una singola contrada

Nel mezzo dell'orizzonte si vede un'ampia macchia grigia di forma triangolare: è il Cretto di Alberto Burri, impressionante colata di cemento e calce che, come un sudario, ha ricoperto tutto l'abitato di Gibellina Vecchia, distrutta dal terremoto del 1968.

a Sambuca. In Contrada Predicatore c'è un campo sperimentale di 25 ettari con 19 varietà autoctone per 30 diversi biotipi. In Contrada Cavallaro si sovrappongono tre province, i cui confini sono segnati da un eucalipto: Contessa Entellina (Palermo), Santa Margherita del Belice (Agrigento) e Salaparuta (Trapani). In tutto i vitigni coltivati sono una ventina. Un laboratorio a cielo aperto. Di particolare suggestione è il vigneto di grillo piantato nel 2010 a 500 metri di quota in contrada Miccina Alta su un terreno calcareo-ciottoloso che prima era pascolo brado (due ettari e mezzo sugli 80 dell'intera contrada ed è qui che l'immaginario collettivo di una Sicilia sempre piatta trova piena sconfessione: Miccina Bassa è infatti a 300 metri). Da quassù, tra filari dove cresce insolitamente il papavero, s'intravedono Santa Margherita del Belice sopra i campi violacei di sulla e Alcamo dietro la Rocca di Entella. Nel mezzo dell'orizzonte si vede un'ampia macchia grigia di forma triangolare: è il Cretto di Alberto Burri, impressionante colata di cemento e calce che, come un sudario, ha ricoperto tutto l'abitato di Gibellina Vecchia, distrutta dal terremoto del 1968. Da queste vigne d'altura nasce il *Passi Perduti*, un bianco che sente il terroir sciolto e calcareo nella nettezza dei profumi agrumati, nella freschezza acida, nel finale sapido. Oltre a entrare, insieme a un saldo di syrah e petit verdot, nel *Mille e una notte* (le cui barrique nuove hanno 30 tipologie di legni differenti per provenienza, doghe e tostatura), il nero d'Avola genera qui anche lo *Sherazade*, un rosso ben caratterizzato sul piano varietale (selvatico, "acciugoso", pepato). Lo *Chardonnay Opera Unica* è invece un vino singolare, un "muffato" secco nato nell'agosto del 2018 dallo straripamento di un torrente che ha ricoperto d'acqua un vigneto di tre ettari, generando l'infavatura dei grappoli. Sa di nespola, zesta d'arancia amara, bergamotto, foglia di tè. Ha vivo contrasto acido e un finale elettrico.

I quattro cantoni della Trinacria.

Acate

Il viaggio da Contessa Entellina ad Acate, in provincia di Ragusa, si snoda lungo 200 chilometri di litoranea, segnando il passaggio dalla Val di Mazara alla Val di Noto. A metà del tragitto si scorge la Valle dei Templi di Agrigento, che un paio d'estati fa mi provocò, come a molti, una mezza sindrome di Stendhal. Inaugurata nel 2016, la tenuta di Acate, compresa tra l'altopiano ibleo e il mare, è isolata e quasi nascosta alla vista. A meno di un'ora da qui ci sono Ibla, quartiere di Ragusa, e Modica, gioielli del barocco siciliano. I 32 ettari di nero d'Avola (a cordone speronato) e frappato (a guyot) sono suddivisi tra Biddine Soprana (suoli sciolti di sabbia tufacea), Biddine Sottana (limo e argilla) e, al di là del fiume Dirillo, Isola Cavaliere (terreno alluvionale). L'orientamento dei filari a girapoggio permette al vento che scende dagli Iblei di attraversare il filare ripulendolo dall'umidità con una riduzione sensibile dei trattamenti ed evita le scottature dovute al calore, che in estate può arrivare fino a 40 gradi. "Il Frappato è il rosso che non ti aspetti in Sicilia: elegante, sottile" mi raccontava Antonio Rallo. "Ed è un paradosso considerando che nasce in uno dei luoghi più caldi dell'isola da una varietà che produce poco, presupposti per ottenere un rosso potente, invece, il Cerasuolo di Vittoria è l'esatto contrario. Raccogliamo il nero d'Avola di Acate dopo quello di Contessa Entellina!". Il *Vittoria Frappato Bell'Assai* ha colore rubino chiaro, profumi di rabarbaro, pepe, violetta, gusto tonico, aspro, minerale, dal tannino aereo. Il *Cerasuolo di Vittoria Floramundi* mostra un frutto pieno e piacevole, una tensione sapida, un finale fresco e leggiadro. Il *Vittoria Nero d'Avola Contesa dei Venti* ha succosità, leggerezza, tonicità, persistenza.

Etna

Dalla tenuta di Acate a quella di Randazzo, che segna il passaggio alla Val Dèmone, ci sono due ore e mezza di viaggio. L'Etna, che nelle giornate limpide s'intravede anche da Acate, si staglia allo sguardo in tutta la sua enormità fin da Francofonte, sulla statale sud, a più di cento chilometri di distanza. *A Muntagna*, il vulcano più alto d'Europa, rappresenta per la Sicilia un'*eccedenza* e un'*anomalia*: le quote siderali; il paesaggio lunare della parte più alta, quello arboreo alle sue pendici; il microclima continentale. "L'Etna è come Pantelleria" mi diceva Antonio Rallo. "C'è il forte impatto della roccia nera, del vulcano, la sua pressione. O ne sei attratto o scappi, senza mezze misure. Ma c'è anche un forte radicamento al territorio. Una ragazza che lavora per noi e che vive qui non è riuscita a resistere a Marsala: per lei era troppo piatta". Il nero lavico della terra, dei muri a secco, dei lastricati delle strade, delle case, delle chiese: tutto è vulcanico, tutto emette magnetismo. L'Etna è un attrattore. Giacomo Rallo voleva investire qui già alla fine degli anni Settanta, ma l'eruzione del 1981, che distrusse la terra su cui aveva messo gli occhi, lo fece desistere, spingendolo verso Pantelleria. Oggi la cantina in contrada Statella, inaugurata nel 2016, conta su 35 ettari suddivisi in 7 contrade, tutti nel versante nord tra Castiglione di Sicilia e Randazzo a quote comprese tra i 730 e i 750 metri. I due ettari di contrada Marchesa sono all'interno di un anfiteatro prodotto da eruzioni vulcaniche, di cui si vedono ancora i costoni di colate laviche raffreddate (*sciare*). Dall'appezzamento più alto si scorgono all'orizzonte la catena dei Nebrodi con l'antico insediamento di Roccella Valdemone e quella dei Peloritani, che appartengono alla provincia di Messina. Nell'appezzamento in basso il terreno è più sabbioso – le scarpe quasi affondano – e le vigne, alberelli potati a

spalliera, molto più vecchie, centenarie: hanno branche contorte e legni nodosi. Tutt'intorno pullula la ginestra. Qui nasce *l'Etna Rosso Contrada Marchesa*, terroso e compatto. Dai quattro ettari a Passopisciaro si vede il monte Mojo, il cratere periferico più estremo dell'Etna. I pali sono in legno "*spaccatizzo*". C'è una vigna quasi centenaria franca di piede le cui piante sembrano sculture parlanti. I muretti a secco sono diversi da quelli di Pantelleria: hanno pietre più grandi, aguzze e una disposizione più irregolare, ammonticchiata. Sorvegliato dalla sagoma del Mongibello, il giardino geometrico di Montelaguardia a Randazzo si estende per 5 ettari. Si vedono le *rasole*, i camminamenti fatti con i sassi lavici degli spietramenti che un tempo servivano al padrone per non sporcarsi le scarpe. C'è una piccola parcella piantata a quinconce, l'antico sesto d'impianto romano. E uno spettacolare "clos", chiamato "vigna di Farina" dal nome del suo proprietario: 4500 metri quadri restaurati in cinque anni (non c'erano pali tutori e le viti secolari, dalle impressionanti parvenze zoomorfe, erano sdraiate per terra). Qui nasce la pienezza dell'*Etna Rosso Fragore Contrada Montelaguardia*. Di rilievo il carattere dei due *Etna Bianco* – l'*Isolano* (carricante in cemento) e *Sul Vulcano* (carricante in barrique usate) – che restituiscono le penetranti note vulcaniche (pirite, pietra pomice, buccia sulfurea di limone) di questo estremo, irriducibile terroir.

Sono stati preziosi compagni di viaggio: Baldo Palermo (Pantelleria), Antonino Santoro e Giuseppe Milano (Contessa Entellina), Filippo Vinci (Acate), Francesco Ferreri ed Ernesto Del Campo (*Etna*).