



PORTA DEL VENTO

Terre Siciliane Igp Perricone

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Porta del Vento](#)

Proprietà: Marco Sferlazzo

Enologo: Mattia Filippi

Si passa Camporeale, si sale per contrada Valdibella, così chiamata per la sua bellezza. Siamo a 600 metri d'altezza, di fronte ad una gola che fa entrare il vento dal mare. "Dal Golfo di Castellammare - racconta Marco Sferlazzo - il vento si infila attraverso una porta immaginaria per accarezzare le mie vigne, asciugandole dall'umidità". Porta del Vento. Quassù soffia solo il vento, non ci son rumori e la natura è incontaminata. Gli sbalzi termici si fanno sentire. Sferlazzo faceva il farmacista, ma gli era stata trasferita dal nonno viticoltore l'affezione alla terra e al vino. Finché un giorno cambia la sua vita per passione, per un intimo richiamo. S'imbatte in un vecchio vigneto ad alberello con un casale abbandonato e ne resta profondamente colpito. I vecchi del luogo avevano allineato le piante seguendo le forti pendenze del terreno, orientandole a nord. Oggi i vigneti dei 14 ettari di proprietà hanno quasi 50 anni e affondano le loro radici in terreni sabbiosi con sottostante roccia arenaria. La coltivazione è biodinamica e biologica, entrambe certificate, la filosofia è artigianale. Sin dalla prima annata, nel 2006, si punta alle varietà autoctone, per ridare dignità alle uve che non l'avevano. Il Perricone, vitigno affascinante e difficile, è una delle missioni esistenziali (l'altra è il Catarratto). Interpretazione superba, purezza di frutto e slancio emotivo che invoglia alla beva.

(Alessandra Piubello)