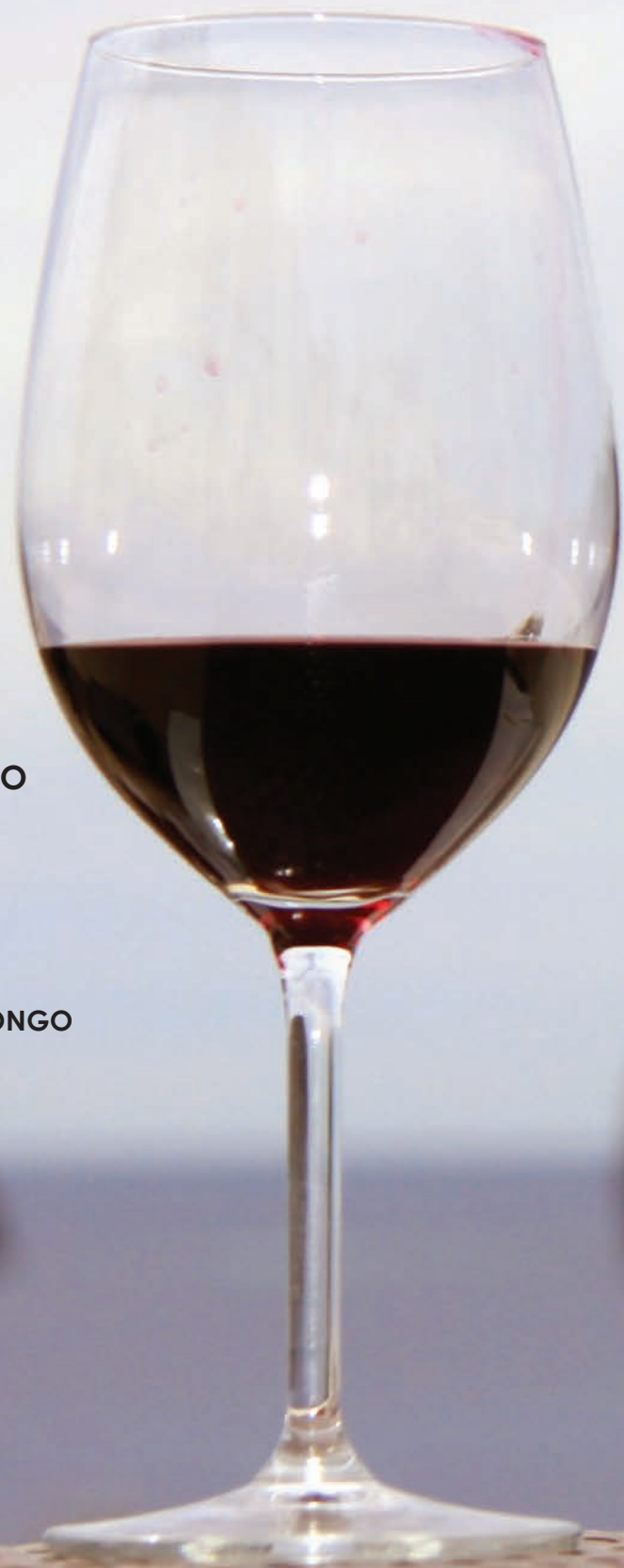


A VULCANO, NELLE EOLIE, IL GOTHA DEL VINO SICILIANO

OGNI ISOLA DELLE EOLIE È UN'ATTRAZIONE DI UN UNICO GRANDE LUNA PARK CHE GALLEGGIA SOPRA LA SICILIA. VULCANO È IL TERRIBILE SPACE MOUNTAIN: DOPO AVERCI CONSIGLIATO DI ALLACCIARE LE CINTURE DI SICUREZZA CI LANCIÒ IN UNO SPAZIO NERO AD ALTISSIMA VELOCITÀ E LE GRIDA RIMANGONO IN GOLA E IL CUORE BATTE FORTE PER LA PAURA FINO A QUANDO NON CI RICONSEGNA ALLA TERRAFERMA.

DA IL MARE DI PIETRA DI FRANCESCO LONGO



a cura di **Alessandra Piubello**

TERASIA (TERRA CALDA), THERMESSA (CALDA): COSÌ L'ISOLA DI VULCANO FU NOMINATA DAI GRECI E DAI ROMANI, CONSACRATA COME ISOLA SACRA (HIERÀ) AL DIO DEL FUOCO EFESTO PER GLI ELLENI E VULCANO PER I CAPITOLINI.

L'atmosfera è unica, l'odore acre dello zolfo che impregna l'aria, l'energia silente eppure ardente del vulcano ancora attivo, come ben sanno James Stevenson (il primo a impiantare vigneti a fine Ottocento) che se ne scappò in tutta fretta in seguito ad un'eruzione violenta e Maddalena (interpretata da Anna Magnani nel film *Vulcano* del 1949) che nella finzione viene uccisa dall'esplosione magmatica. Uno scenario eccezionale dunque per l'undicesima edizione di Sicilia en Primeur, sotto il segno della vitalità profonda e dell'energia terrena. Dalla terrazza del Therasia Resort, con vista sulle altre "isole dolci di Dio" come le definì Quasimodo, siamo stati coinvolti, durante la conferenza stampa di apertura del riuscito evento, dall'interessante relazione del professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura all'università di Milano. "Dalle piccole isole, nuovi stimoli per la viticoltura siciliana": questo il titolo dell'intervento. "Il paesaggio delle piccole isole diventa rappresentazione di un rapporto equilibrato tra prodotto e contesto della produzione, dove non vi è traccia di agricoltura industrializzata. La vera agricoltura sostenibile è l'unica presente, a tal punto che la produzione è talmente integrata con la manutenzione del territorio da identificarsi con la natura dei luoghi. La viticoltura in questo contesto appare la protagonista dei cosiddetti paesaggi dell'eccellenza agricola dove la qualità dei vini traspare dalla limitazione dei presidi chimici, dalla cura del suolo, dalla manutenzione dei muretti, dei sentieri, degli edifici rurali e dalla biodiversità delle specie spontanee e alimentari di antica coltivazione, quale antidoto alla strisciante omologazione alimentare. La Sicilia può trarre una lezione importante da questi avamposti della cultura occidentale, dando contenuti concreti alla multifunzionalità della sua viticoltura che non può prescindere da una sostenibilità integrale delle sue produzioni". E anche Antonio Rallo, past president di Assovini Sicilia, sottolinea: "Abbiamo scelto le isole Eolie quest'anno perché qui in un certo senso è iniziata la storia del vino siciliano e qui possiamo trovare anche gli spunti per il futuro. Parlo del concetto di "sostenibilità totale", un'idea che va oltre al rispetto dell'ambiente e abbraccia l'aspetto sociale ed economico e tutto quello che ruota intorno alla vite e... alla vita".

SICILIA EN PRIMEUR E ASSOVINI

Sicilia en Primeur, il focus sui vini siciliani presentati alla stampa di settore, è stato fin dall'inizio uno dei progetti che ha visto uniti tutti i produttori siciliani per proiettare fuori dai confini dell'isola l'orgoglio del nome Sicilia. Dalla prima edizione, nel 2004, l'immagine del vino siciliano nel mondo è cresciuta in maniera esponenziale e questo anche perché dalla nascita di Assovini Sicilia i produttori sono stati capaci di fare squadra in maniera eccezionale. L'associazione viene fondata nel 1998 e ad oggi riunisce 70 aziende che rappresentano l'80% in valore del vino siciliano imbottigliato nell'isola e vendono in oltre 70 paesi per un valore di circa 250 milioni di euro. Assovini raggruppa quei produttori che riescono a realizzare sviluppo in un modello di economia di tipo sostenibile, che valorizza il lavoro dell'uomo, tutela il paesaggio e recupera il patrimonio immobiliare esistente. Fra gli associati è molto sentito il concetto di biologico e cura per l'ambiente. Il 39% delle aziende produce vino da uve biologiche e quasi la totalità utilizza concimi e sistemi d'irrigazione a basso impatto

ambientale. L'82% degli intervistati usa tecniche di lotta guidata/integrata alle malattie, il 93% impiega materiali naturali nel vigneto. Parallelamente le aziende con certificazioni ambientali sono arrivate a essere il 61%. Anche in cantina la filosofia è sempre più green: l'89% delle aziende ha o sta installando impianti per la produzione di energia pulita, il 64% punta sul risparmio energetico e il 46% lavora per ridurre l'impatto ambientale dei residui di produzione. Alla domanda su quali siano le iniziative in progress sulla sostenibilità ambientale, le risposte sono state: partecipazione ai progetti Tergeo, SOSTain oltre che Carbon Footprint (ammontare dell'emissione di CO2 attribuibile a un prodotto), raccolta acqua piovana, valorizzazione dei rifiuti e riciclo, progetto Magis. Assovini riesce a creare sinergie fra i produttori, valorizzando il rapporto tra vino e territorio per dare impulso al turismo e all'economia siciliana.

La formula studiata per i giornalisti di settore è azzeccatissima: prima delle degustazioni tecniche, si parte alla scoperta del territorio. Ogni anno, infatti, vengono organizzati degli eno tour, che generalmente comprendono quattro o cinque aziende, per rendersi conto personalmente del lavoro dei produttori e dei paesaggi attorno al vino. In questa edizione abbiamo avuto la chance di visitare realtà come Arianna Occhipinti, COS, Valle dell'Acate, Santa Tresa e Feudi del Pisciotto. Un'esperienza da ricordare. Poi, spazio agli assaggi (quest'anno erano circa 300 i vini, ovviamente non solo in en primeur), organizzati sia in sale ben attrezzate servite da impeccabili sommelier, sia in walking around tra i banchi dei produttori.

LE CANTINE PRESENTI

Ben trentacinque le aziende partecipanti quest'anno, un vero record: Arianna Occhipinti, Baglio di Pianetto, Barone di Villagrande, Cantina Wiegner, Caruso & Minini, COS, Cottanera, Cusumano, CVA Canicatti, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Fazio Wines, Feudi del Pisciotto, Feudo Arancio, Feudo di Santa Tresa, Feudo Maccari, Feudo Principi di Butera, Fondo Antico, Graci, Gregorio de Gregorio, Le Casematte, Marchesi di San Giuliano, Masseria del Feudo, Musita, Pietradolce, Planeta, Rallo Azienda Agricola, Russo, Spadafora, Tasca d'Almerita, Tenuta di Fessina, Tenuta Gatti, Tenute Rapitalà, Valle dell'Acate.

I VITIGNI AUTOCTONI

I produttori presenti a Sicilia en Primeur esprimono la storia della viticoltura dei luoghi di appartenenza, legata inevitabilmente alle varietà autoctone. Puntano prevalentemente alla bevibilità del prodotto, a vini agili, di spinta freschezza, non più morbidi e rotondi come negli Ottanta e Novanta. L'era Duemila della viticoltura siciliana riscopre con grande orgoglio le proprie radici intrise di storia e dei tanti vitigni a essa legati. La missione comune sembra mirare al recupero dell'identità e di uno stile autentico e riconoscibile. Sicuramente l'unica strada percorribile insieme a quella della tutela dell'ambiente. In particolare, evidenziamo alcuni vitigni autoctoni sui quali puntare per gli assaggi, con i nomi dei produttori che ci hanno più colpito.

GRILLO

Importante vitigno autoctono della Sicilia Occidentale, diffusosi nel trapanese soprattutto per la produzione del Marsala. È proprio nel marsalese che intorno al 1870 sembra sia nato questo vitigno a bacca bianca. La sua naturale predisposizione a dare vini particolarmente alcolici e di facile ossidazione, qualità importanti per la produzione del vino Marsala, gli fecero guadagnare, in passato, sempre più la stima dei viticoltori a discapito del Catarratto. E così



alla fine dell'Ottocento, con la ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera, il Grillo comincia a diffondersi, tanto da, intorno agli anni Trenta, detenere almeno il 60% della superficie vitata del trapanese, specie nella zona costiera. In seguito, per i problemi di fioritura e scarsa produzione a cui va soggetto questo vitigno e contestualmente alla nascita dell'industria di concentrazione dei mosti, subì un drastico ridimensionamento quantitativo. Il Grillo sembra oggi essere tornato di interesse enologico, raggiungendo risultati interessanti. In pochi anni è diventato un vitigno che occupa l'otto per cento della superficie vitata destinata ai bianchi. Da una recente ricerca risulta essere figlio di Catarratto e Zibibbo. Lo studio non ha solo stabilito le origini del Grillo: sotto l'aspetto agronomico sono state individuate due varietà, chiamate A e B, che presentano differenze sostanziali, una più fresca, più simile a un sauvignon blanc, l'altra più potente, più alcolica e dall'aroma più mielato. Agli assaggi abbiamo apprezzato il Grillo 2012 di Spadafora dei Principi di Spadafora, il Grillo 2013 di Masseria del Feudo, il Castello delle fate 2013 di Tasca d'Almerita, Bianco Maggiore 2013 di Rallo, SurSur 2013 di Donna Fugata, Kados 2013 di Duca di Salaparuta.

CARRICANTE

Il Carricante è un vitigno a bacca bianca autoctono antichissimo dell'Etna. Il nome pare gli sia stato attribuito dai viticoltori di Viagrande (CT) che diverse centinaia di anni fa lo hanno selezionato. È diffuso particolarmente nei versanti est (950 m s.l.m.) e sud (1.050 m s.l.m.) della regione etnea, praticamente nelle contrade più elevate. Il vitigno Carricante, se ben coltivato e opportunamente vinificato, dà origine a grandi vini bianchi d'inaspettata durata (oltre dieci anni), paragonati ai Riesling alsaziani, in cui predominano sensazioni olfattive di mela, zagara, anice, insieme con un tipico gradevole nerbo acido al gusto che gli conferisce struttura e longevità. Nel bicchiere ci hanno colpito il Musmeci 2012 e A'Pud-

da 2012 di Tenuta di Fessina; l'Etna Bianco 2013 ed Eruzione 1614, annata 2013, (in blend con un 10% di Riesling) di Planeta; Etna Bianco (in assemblaggio con Catarratto) 2013 e Arcuria 2012 di Graci; Archineri 2013 di Pietradolce; Nerina 2013 (con altre uve: Catarratto, Minella, Insolia) di Girolamo Russo.

CATARRATTO

Meglio sarebbe dire i Catarratti, poiché in seno a questa cultivar si distinguono almeno due grandi cloni e tutta una serie di "sottocloni" dai nomi molto pittoreschi (C. ammantidatu, C. fimminnedda, C. bagascedda, C. mattu, etc.). Questo vitigno è diffuso soprattutto nella provincia di Trapani, dove è la varietà quantitativamente più importante. Il Catarratto lucido serrato è la seconda varietà bianca più diffusa in Italia, dopo il Trebbiano. È conosciuto in Sicilia da almeno 300 anni. I principali caratteri che differenziano i vari Catarratti sono nei grappoli. Le qualità delle uve e quindi dei vini, data la grande variabilità e le tante tipologie che si riscontrano di questo vitigno, possono essere molto diverse tra loro. Anni fa i vini prodotti con il Catarratto presentavano un caratteristico profumo che inesorabilmente, in poco tempo, assumeva il particolare sapore e odore che ricordano il Marsala, da qui l'espressione che si usava dire di questi vini: "tendono a marsaleggiare". Oggi con le nuove tecniche vitivinicole e una gestione attenta della vendemmia, si riescono ad ottenere dei vini che conservano le caratteristiche di freschezza e serbevolezza tipica di vini bianchi di qualità. Ci sono particolarmente piaciuti Beleda 2013 di Rallo, Anthilia 2013 (in blend con altre uve) di Donna Fugata e Antisa 2013 di Tasca d'Almerita.

NERELLO MASCALESE

Il Nerello Mascalese, Niureddu mascalisi o Niureddu, è il vitigno a bacca rossa principe autoctono della zona etnea. È stato sele-

zionato dai viticoltori etnei, parecchie centinaia d'anni fa, a Mascali (CT), paese alle falde dell'Etna. È diffuso in tutta la regione etnea dai 350 sino ai 1.050 m. s.l.m. A seconda del versante del vulcano in cui è coltivato e dal sistema d'allevamento, produce vini con sfumature e caratteristiche notevolmente diverse tra loro. È un vitigno che opportunamente coltivato e vinificato dà origine a grandi vini rossi da invecchiamento, in cui predominano sensazioni olfattive di fiori, tabacco e spezie, insieme con una tipica gradevole tannicità. Queste caratteristiche sono fortemente influenzate dall'andamento climatico dell'annata: gli stress del periodo estivo e l'eccesso di piovosità nel periodo autunnale condizionano enormemente la fisiologia della vite. Per questi motivi la qualità dei vini ottenuti dal Nerello Mascalese è molto legata alle zone di provenienza e all'annata. Nella zona etnea è facile trovare vecchie o vecchissime vigne ad alberello di Nerello Mascalese, arrampicate su tutto il monte con l'aiuto delle nere terrazze di pietra lavica. Gli assaggi che ci hanno emozionato riguardano Feudo di Mezzo 2012, San Lorenzo 2012 e Feudo 2012 di Girolamo Russo; Arcuria 2011, 2012 e l'Etna Rosso 2012 di Graci; Vigna Barbagalli 2011 di Pietradolce; il Musmeci Rosso (in assemblaggio con Nerello Capuccio) 2010 di Tenuta di Fessina.

FRAPPATO DI VITTORIA

Non è sicura, anche se molto probabile, la sua origine nel Vittorinese (prov. Ragusa) dove è coltivato almeno dal XVII secolo. Vinificato in purezza dà vini rossi con buona acidità, poco tannici e profumati, nei quali predomina la nota aromatica di marasca. Il Barone Antonio Mendola scrisse: "L'antica nomea dei vini di Vittoria risulta dalla felicità del sito, dalla perfezione della coltura e soprattutto dall'eccellenza del vitigno Frappato. Le pianure baciata dal mare africano che si distendono da Terranova a

Vittoria Scoglitti, e di poi da Noto a Pachino, colle circostanti deliziose colline, formano il vero Paradiso di Bacco". Grande prova per la bravissima Arianna Occhipinti con Il Frappato 2012 e SP68 (con Nero d'Avola) 2013; bene anche per il Frappato di Valle dell'Acate.

NERO D'AVOLA

Il Nero d'Avola, detto anche Calabrese, è un vitigno a bacca rossa molto diffuso in Sicilia (47% del totale fra i rossi). Il sinonimo Calabrese è una "italianizzazione" dell'antico nome dialettale siciliano del vitigno "Calavrisi" che letteralmente significa uva (cala) di Avola o "venuto da Avola". È stato selezionato dai viticoltori di Avola, comune in provincia di Siracusa, diverse centinaia d'anni fa, e da lì si è diffuso nei comuni di Noto (SR) e Pachino (SR) e successivamente in tutta la Sicilia tranne che sull'Etna. È un vitigno che opportunamente coltivato e vinificato dà origine a grandi vini rossi da invecchiamento in cui le sensazioni olfattive di frutta rossa, anche dopo lunghi anni, rappresentano la componente più importante e caratteristica. Si presta anche per la produzione di vini giovani e novelli, avendo un colore rosso con sfumature violente, aroma di frutta rossa (prugna, mora) molto pronunciata e tannini non allappanti. Qualche decennio fa era utilizzato quasi esclusivamente per la produzione di vini da taglio (Pachino) ed esportato in grandi quantità in Italia e all'estero (Francia, dove era anche detto: "le vin médecine"). Da qualche tempo è stato ampiamente riscoperto ed entra di merito, in purezza o in percentuale con altri vitigni, nella produzione di importanti vini rossi siciliani. Ecco la lista dei nostri preferiti durante le degustazioni di Sicilia en Primeur: Siccagno 2012 di Arianna Occhipinti; Nero di lupo 2012 di Cos; Tenuta Ibdini 2013 di Valle dell'Acate; Nero d'Avola 2013 di Fondo Antico; Il Giglio 2013 di Masseria del Feudo; Duca Enrico 2009 di Duca di Salaparuta.