



L'isola del sole e della luce: l'illuminazione solare delle coste siciliane è la più alta d'Europa. L'isola della fertilità: unisci «sik», fertilità a «ilia», terra, e trovi la probabile origine del nome Sicilia. Ma Trinacria è molto di più.

Tradizioni, cultura, paesaggi, storia, arte, architettura, uomini, cucina, vini: così differenti, così unici, quintessenza di tre millenni di mito. L'incanto delle isole nell'isola, la complessità nei contrasti, instillate nel sangue. Imprmono un marchio che scatena inevitabilmente la nostalgia, che richiama il ritorno. Isola letteraria, florilegio di scrittori e poeti, che spesso hanno sublimato lo struggimento della lontananza con la scrittura. La lettura dei paesaggi siculi oggi apre pagine di vigneti. Ormai rimane molto difficile scoprire angoli di Sicilia dove non cresca una vite; per decine e decine di chilometri si assiste al rincorrersi di vigneti, a un susseguirsi di filari che si alternano a nuovi filari che vanno oltre lo sguardo, oltre la collina e ovunque si posi l'occhio ci sono ancora viti. La Sicilia infatti è la prima regione italiana per superficie vitata. Non solo, è anche la prima per ettari vitati in conduzione biologica certificata. E se torniamo alla storia, alcuni vinaccioli fossili trovati alle falde dell'Etna e nelle isole Eolie sembrerebbero dimostrare che la vite crescesse spontaneamente in Sicilia prima ancora della comparsa dell'uomo sulla terra. Giacomo Tachis, uno dei più grandi enologi del '900, colui che ha svelato il potenziale di qualità del vino siciliano al mondo, parlava di questo nettare esaltandone la caratura culturale prima ancora che varietale o delle diverse zone viticole elette all'eccellenza.

Il vino siciliano quindi come ovvio collegamento tra tutti i prodotti dell'agroalimentare, ma soprattutto come cassa di risonanza per le bellezze artistiche territoriali ed elemento trainante del turismo. Assovini Sicilia, lungimirante associazione che conta tra le sue fila una novantina di aziende vitivinicole, ben si è mossa in questi anni per valorizzare il tesoro siculo a tutto tondo. Ecco allora, partendo dalla Sicilia occidentale, sveliamo il tracciato, già di straniante bellezza, valorizzando le perle della World Heritage List. Alcamo, in provincia di Trapani, con la sua Alcamo Doc e le poco distanti Doc di Marsala, Delia Nivolelli, Erice, Salaparuta, Santa Margherita Belice, Menfi, Sciacca, Contessa Entellina con vitigni che spaziano dal Catarratto all'Inzolia al Grillo, al Grecanico, al Nero d'Avola, al Perricone nonché Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, offrono al viaggiatore un paesaggio rurale con vigneti che si rincorrono su pianure e dolci colline su cui sventa la cima del monte ericino. Le coste alternano morbide dune di sabbia africane a saline che si allungano verso alcune fra le più incantevoli isole minori della regione (Mozia, le Egadi). Pantelleria, perla nera del Mediterraneo, è la più remota di tutte le isole di questa parte della Sicilia e qualunque

Dal basso: particolare di Palazzo Cosentini a Ragusa, risalente al XVIII secolo; una veduta dell'Etna; chiostro dei benedettini di Monreale (Pa), che faceva parte dell'antico convento, sito a fianco del Duomo della città, esempio di architettura bizantina. Nella pagina a fianco, vista ad altezza filari: la Sicilia è la prima regione italiana per superficie vitata e la prima per ettari vitati in conduzione biologica certificata.

La quintessenza del mito

QUI LA VITE CRESCOVA
SPONTANEAMENTE
PRIMA ANCORA DELLA
COMPARSA SULLA
TERRA DELL'UOMO

UN
TOUR
NELLA
SICILIA
DEL
VINO

di Alessandra Piubello



SALVATORE
QUASIMODO DEFINÌ
LE EOLIE
«LE ISOLE DOLCI
DI DIO»

racconto non renderebbe giustizia alla sua poesia. La vite ad alberello di Pantelleria, Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, è una pratica agricola che rappresenta un esempio unico di coltivazione della vite, tramandata di generazione in generazione nella comunità pantese. Ci spostiamo verso Monreale, in provincia di Palermo, con la sua Doc, e la sua appartenenza al patrimonio mondiale arabo-normanno, per arrivare a Palermo dove ben sette siti fanno parte dello stesso patrimonio, oltre a Cefalù. Uno stile che unisce due mondi opposti: quello arabo-musulmano e quello normanno-cattolico. E ora ci dirigiamo verso sud, per far tappa al parco archeologico regionale della Valle dei templi, uno dei siti più estesi, rappresentativi e meglio conservati della civiltà greca classica. Ritorniamo verso il centro, a Piazza Armerina e alla Villa romana del Casale, dai mosaici impressionanti.

Sendiamo verso Vittoria, con la sua Doc e l'unica Docg isolana Cerasuolo di Vittoria (qui insistiamo su Frappato e Nero d'Avola, esempi di fresca e armonica beva) per poi spostarci nella Val di Noto (indimenticabile Moscato di Noto), con le sue otto città che rappresentano la fioritura finale dell'arte barocca in Europa. Proseguiamo verso Siracusa che, con la sua storia millenaria, fu fra le più vaste metropoli dell'età classica. Dichiarata Patrimonio dell'Unesco congiuntamente all'attigua necropoli rupestre di Pantalica, vanta ricchezze storiche, architettoniche e paesaggistiche, nonché enologiche, come il Moscato di Siracusa Doc, ambrato e nobile come i greci che lo portarono su queste terre. E ora puntiamo sulla «Muntagna», quell'Etna tanto amato quanto temuto. La scalata verso le sue vette e la visita ai suoi crateri va fatta lentamente, per assaporare l'atmosfera delle tipiche stradine nere che attraversano i paesini, per fermarsi a godere dei prodotti locali e per passeggiare fra i filari di vigneti antichi nati sul generoso suolo vulcanico. Quelle viti custodi del tempo, alcune prefilosseriche, quei vigneti eroici che generano sorprendenti vini caratteriali a base di Nerello mascalese, Nerello cappuccio e carricante, che abbiamo trovato sempre più incisivi, sempre più autentici. Più su, ecco le Eolie, le «isole dolci di Dio» come le definì Quasimodo, altro Patrimonio Unesco, per assaggiare la Malvasia delle Lipari, nettare degli dei. Tornando sulla terraferma, puntatina a Faro per il suo Faro Doc, poco distante dalla Mamertino di Milazzo Doc. Isola dai climi diversi, suoli differenti (dai vulcanici ai calcarei agli argillosi ai tufacei...) su cui vengono coltivati una ventina di varietà autoctone (e alcune varietà «reliquia» in via di estinzione), oltre alle internazionali. Vendemmie diverse: la Sicilia è l'unica regione italiana con ben quattro mesi dedicati alla raccolta, da luglio a ottobre. E quindi, ricchezza di varietà ed espressive sfaccettature nel bicchiere. Un mondo da scoprire, al quale tornare sempre. 🍷

Dal basso: bottiglie in degustazione a «Sicilia en Primeur 2019», cinque giorni di degustazioni, visite in cantina e tour culturali per la Sicilia dei Patrimoni Unesco; la vendemmia manuale alla tenuta Baglio di Pianetto a Santa Cristina Gela (Palermo); chiostro dei benedettini di Monreale (Pa), che faceva parte dell'antico convento, sito a fianco del Duomo della città, esempio di architettura bizantina. A fianco, veduta di Stromboli da Basiluzzo, isole Eolie.

