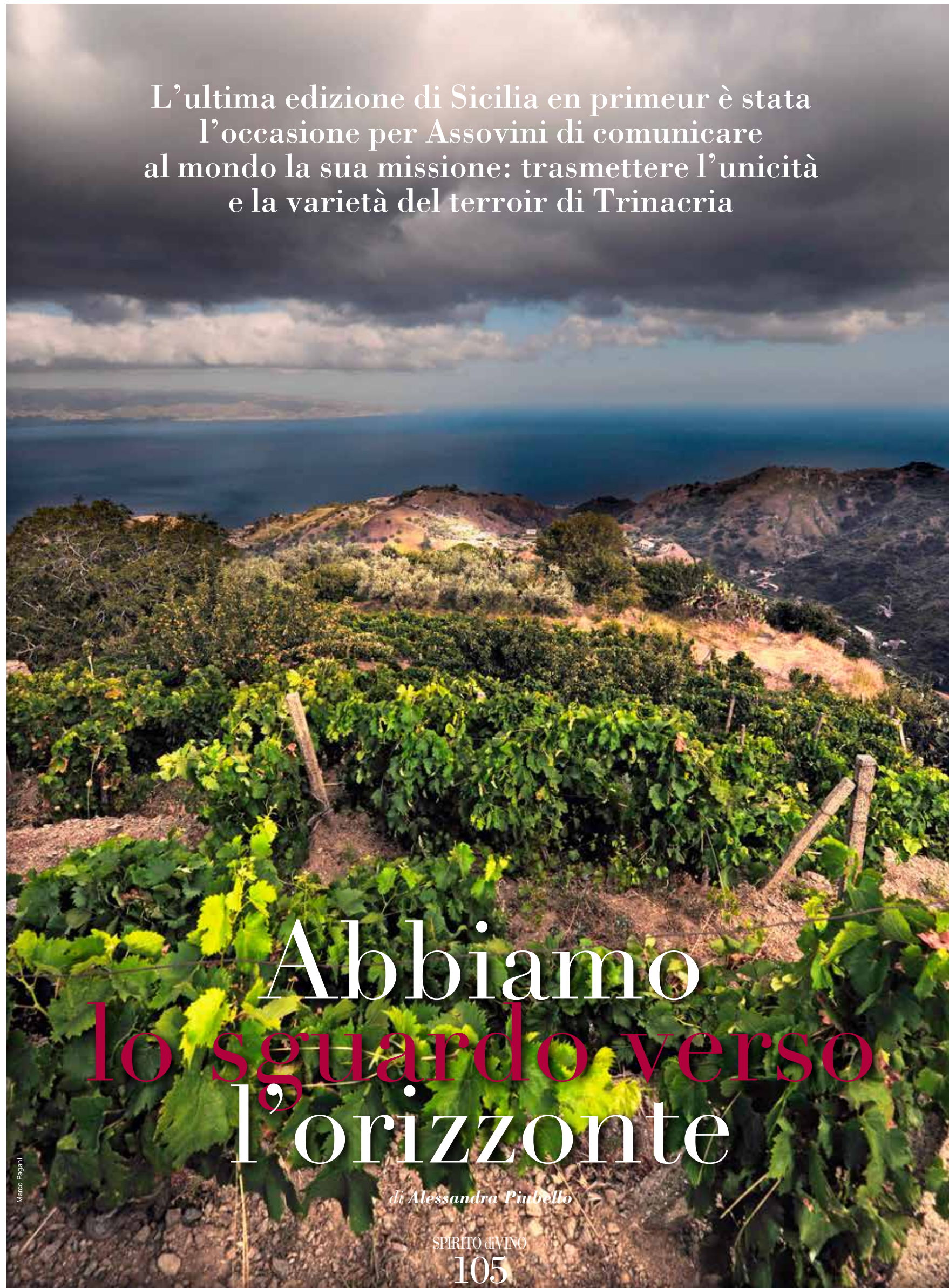




Sopra, Alberto Tasca d'Almerita. Nel 1998, suo padre Lucio insieme a Diego Planeta dell'omonima azienda e a Giacomo Rallo di Donnafugata ha fondato Assovini Sicilia, associazione imprenditoriale che oggi riunisce 73 produttori, rappresentanti l'80% del vino siciliano imbottigliato. A fianco, un vigneto affacciato sul Mediterraneo. L'isola vanta un alto numero di vitigni autoctoni, in parte inesplorati.

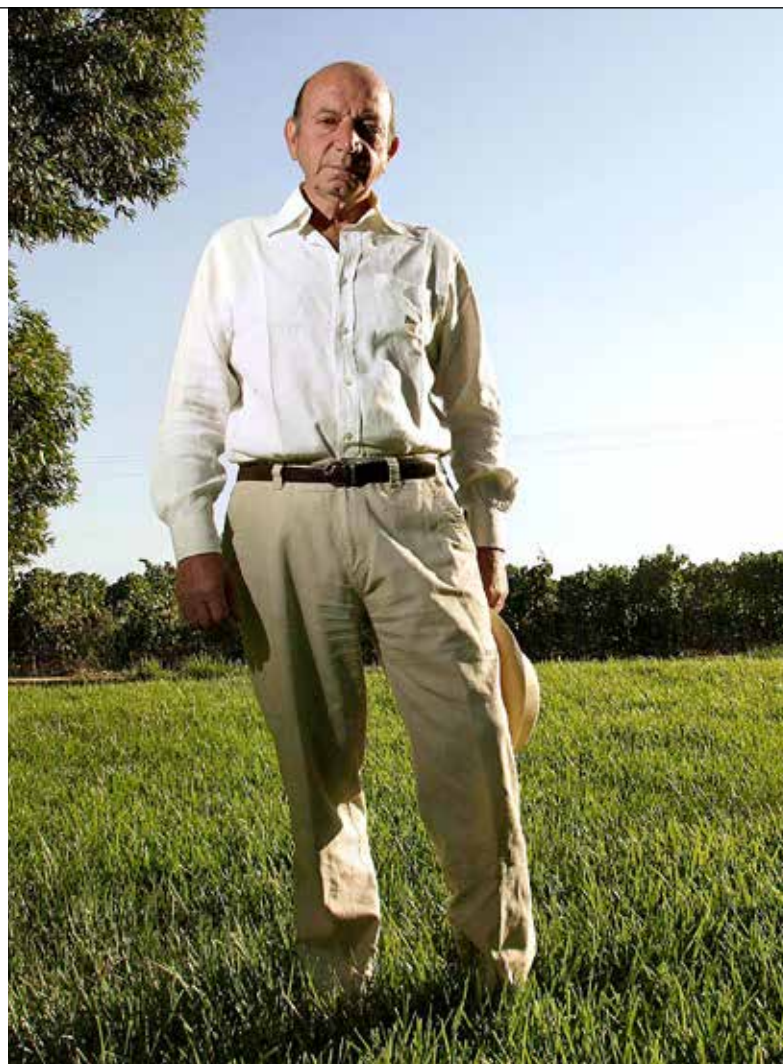
Marco Paganì



L'ultima edizione di Sicilia en primeur è stata l'occasione per Assovini di comunicare al mondo la sua missione: trasmettere l'unicità e la varietà del terroir di Trinacria

Abbiamo lo sguardo verso l'orizzonte

di Alessandra Piubello



Marco Pagani



Guido Fua



«Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi». Carlo Principe di Salina (Tancredi Falconieri?), mi sei parso sbalordito a Taormina nei tuoi abiti fuori moda. Tanto che la tua gattopardiana figura antica, sempre un'ombra difficile da scacciare, si è dissolta definitivamente al convegno della grintosa squadra di Assovini. Siciliani sonnecchianti, affetti da immobilismo, ripiegati su se stessi? Commercianti di vini da taglio e di uve? Ma in che epoca sei rimasto? Senti-senti, che ti racconto una storia interessante. 1998: tre famiglie storiche del mondo del vino siciliano, Planeta, Donnafugata, Tasca d'Almerita, nelle figure di Diego Planeta, Giacomo Rallo e Lucio Tasca d'Almerita fondano un'associazione imprenditoriale, Assovini. Sanno che solo unendosi possono trasmettere al mondo l'unicità del terroir e del sangue terribile trinacriese. Lavorano per attorniarci di imprenditori vitivinicoli che puntino sull'accuratezza e la qualità, motivati da una visione progettuale, da spirito di intraprendenza, anche verso l'internazionalizzazione. Oggi i produttori con il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia, che condividono il sogno di rendere la Sicilia del vino un imperituro classico dell'enolo-

gia mondiale, senza tralasciare di preservare l'ambiente, custodire le proprie radici e consegnare un patrimonio valido alle generazioni future, sono 73. E rappresentano l'80% del vino siciliano imbottigliato, con un fatturato di 250 milioni di euro. Tu pensi beffardamente che siano solo i soliti noti colossi? E invece no, le aziende piccole sono in numero prevalente (60%) al fianco di quelle medie e grandi, a rappresentare uno spaccato della composita realtà dell'isola. Ognuno è complementare all'altro: le piccole possono avvantaggiarsi del lavoro fatto dalle grandi nell'apertura di nuovi mercati, mentre queste ultime possono far leva sull'identità peculiare e sull'attrazione che le prime esercitano sul consumatore proprio per le dimensioni ridotte. E se la Sicilia è la regione italiana con il maggior numero di ettari di vigneti a coltivazione biologica (l'83% delle superfici vitate è in lotta integrata e guidata), in questo contesto va sottolineato che la maggior parte dei soci Assovini dispone di certificazioni ambientali, l'89% opta per impianti per la produzione di energia pulita, il 64% adotta soluzioni per il risparmio energetico e il 50% è impegnato nella riduzione dei rifiuti. In Assovini pulsa un

cuore green, con grande attenzione alla sostenibilità, tanto che sta lavorando alla creazione di un protocollo per diventare modello virtuoso. La marcia dell'innovazione va dunque nel senso del rispetto della natura. Testimone di 3mila anni di storia vinicola, la Sicilia racchiude un'inesauribile biodiversità varietale, con un alto numero di vitigni autoctoni ancora in parte inesplorati. Una terra che raccoglie in sé diversità spiccate, in un mosaico vivace di cangiante varietà espressiva. Ecco allora che da Pantelleria, dove il caldo vento africano accarezza le eroiche vigne (l'alberello pantesco è Patrimonio dell'umanità) arriviamo alla Muntagna, il gigante Etna, con la sua cima innevata e i vigneti arrampicati in altitudine; o zigzagando per l'isola, dalle distese di vigne punteggiate di palmenti a Noto o a Vittoria, alle zone collinari ventilate con vigneti sui suoli vulcanici che contornano la perla arroccata sul monte, Erice. Climi diversi, suoli differenti, dai vulcanici ai calcarei a quelli di tessitura mista. Vendemmie di-

40 aziende hanno portato in degustazione ben 300 etichette

verse: la Sicilia è l'unica regione italiana con ben quattro mesi dedicati alla raccolta, da luglio a ottobre. E quindi, grande varietà nel bicchiere, al di là delle 22 Doc e una Docg (Cerasuolo di Vittoria). La complessità di questo continente vitivinicolo, le sue ricchezze e le sue intriganti sfaccettature non sono certo facili da comunicare. E così nel 2004 Assovini organizza a Palermo Sicilia en primeur, un evento di presentazione dell'annata dedicato alla stampa nazionale e internazionale. Una formula che diventa itinerante e che si accompagna agli enotour per far conoscere le peculiarità isolane. Quest'anno giunge alla dodicesima edizione, con il record di presenze, ben 40 aziende partecipanti, con un totale di 300 vini in degustazione. Per la prima volta l'area riservata ai produttori viene aperta anche al pubblico, per un pomeriggio. Duplice possibilità di scelta, al solito, per i giornalisti: degustazione in una sala climatizzata servita da impeccabili sommelier (alla cieca o scoperta, secondo preferenza), quest'anno con

Dal basso da sinistra, un momento dell'ultima edizione di Sicilia en primeur, svoltasi tra alcuni vigneti dell'isola principale e Taormina; le cantine Florio; Antonio Rallo dell'azienda Donnafugata. Figlio di Giacomo Rallo, rappresenta l'ottava generazione alla guida della ditta di famiglia, che vanta 200 anni di tradizione vinicola. Le radici della storia vinicola siciliana risalgono invece a 3mila anni fa.

Dal basso da sinistra, un momento dell'ultima edizione di Sicilia en primeur, svoltasi tra alcuni vigneti dell'isola principale e Taormina; le cantine Florio; Antonio Rallo dell'azienda Donnafugata. Figlio di Giacomo Rallo, rappresenta l'ottava generazione alla guida della ditta di famiglia, che vanta 200 anni di tradizione vinicola. Le radici della storia vinicola siciliana risalgono invece a 3mila anni fa.



Gianni Merita

la nota blu mare talmente vicina che sembrava lambisse i piedi, e/o colloquio e assaggio con i produttori presenti in altri saloni. Ed eccoci al confronto pratico con la tanto vituperata annata 2014, che qui in Sicilia ci riserva invece delle sorprese. L'andamento climatico ha creato una situazione ideale per la buona maturazione delle uve. La primavera dello scorso anno è stata piovosa, l'estate asciutta e relativamente fresca, settembre tiepido e luminoso, mentre una piovosità scarsa o nulla ha disturbato la vendemmia. In effetti, negli oltre 150 vini assaggiati alla cieca, l'impressione è stata generalmente positiva. L'en primeur vera e propria si è sviluppata su 39 vini, dei quali 22 veramente interessanti. La qualità media è stata alta, i vini bianchi piacevoli, con un'acidità equilibrata per una beva scorrevole, sapidi e freschi. I rossi si palleggiavano tra tannini ancora da affinare ma di buona struttura che nel tempo troveranno presumibilmente integrazione e vini già pronti, succosi e pieni, con un allungo progressi-

L'annata 2014 regala vini dinamici e sapidi

vo. Ampliando la prospettiva e confrontando l'en primeur con gli altri 2014 in commercio, le prove migliori si confermano per il Carricante nei bianchi, Nerello mascalese (anche in rosato) e Frappato nei rossi. Altalenante l'imperante Grillo (ottime prove a fianco di vini squilibrati oppure finti e leziosi). Il Nero d'Avola sta cercando una sua strada, provando a smarcarsi dalle note marmellate e dalla morbida piacioneria, ma è ancora presto per poter capire come verrà interpretato nel futuro. Per ora, all'inglese, è un work in progress, staremo a vedere. Una cosa è certa: la Sicilia 2014 che abbiamo avuto modo di sorseggiare nel bicchiere, pur mantenendo le caratteristiche di solarità e luce, non genera più solo vini caldi e intensi, ma anche lunghi, dinamici, sapidi, con un'acidità interessante e molto persistenti. E potrebbe essere un'annata che invecchia anche bene. Nel dubbio, meglio fare un po' di scorta, vedremo nel tempo se effettivamente questo sarà un millesimo siciliano da ricordare negli annali. 🍷

Da sinistra, la miscita di alcuni calici durante la manifestazione; veduta di un vigneto di Planeta (in basso); i circa 40 produttori partecipanti. Tra le aziende di Assovini, sono quelle piccole a prevalere (60%), avvantaggiandosi del lavoro fatto dalle grandi nell'apertura di nuovi mercati, mentre queste fanno leva sull'attrazione esercitata da quelle più di nicchia (www.assovinisicilia.it).