



320

10

194

2

3

◎
SICILIA EN PRIMEUR
THE WINE JUNCTION
2016
SPIRITO di VINO
122

Emozioni liquide dall'isola della fertilità

di *Alessandra Piubello*

Un 2015 controverso, soprattutto per i bianchi, dopo un 2014 positivo e in controtendenza rispetto alle altre regioni. Ecco il messaggio nei calici lasciato da Sicilia en Primeur 2016

Lasciamo le scarpe allo stretto di Messina e hop! In un balzo dentro la terra sicula. Un tuffo per impregnarci di tradizioni, paesaggi, uomini, culture, cucina, vini: così differenti, così unici, quintessenza di tre millenni di mito. L'incanto delle isole nell'isola, la complessità nei contrasti, permane nel sangue. Imprime un marchio che scatena la nostalgia. Ecco perché, ogni anno puntualmente torniamo a Sicilia en Primeur per immergerci nelle emozioni che l'isola della fertilità (uni-

sici «sik», fertilità, a «ilia», terra, e trovi la probabile origine del nome Sicilia), immancabilmente suscita. I messaggeri? I 79 soci di Assovini Sicilia. Udite udite ora il racconto di una storia (che è un po' una favola, tanto bella è).

C'era una volta, 18 anni fa, la lungimiranza di tre dei più importanti protagonisti del mondo del vino siciliano: Diego Planeta, Giacomo Rallo e Lucio Tasca d'Almerita. Fu loro l'idea di dar vita ad Assovini, l'associazione che contribuì al cambiamento di prospettiva,

spronando le istituzioni e le aziende a puntare sulla viticoltura di qualità. Con rinnovato orgoglio di appartenenza, grandi aziende blasonate presero per mano, con rispetto, piccole imprese familiari, per costruire insieme una filosofia comune di squadra (piccolo sarà anche bello, ma ci si può anche morire). Regole eque: i voti non sono in base alla produzione. Tre principi base associativi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia; la produzione di

vino di qualità imbottigliato; la visione internazionale del mercato. Insieme sbiadirono fino a rendere irriconoscibile quell'immagine di Sicilia madre dei vini da taglio.

Dodici anni fa danno vita a Sicilia en Primeur, con una formula azzeccata: far respirare, toccando con mano, la bellezza del territorio siciliano, accompagnando la stampa italiana e straniera anche a conoscere le aziende degli associati (attraverso i così chiamati enotour), per poi dedicare dei giorni agli assaggi dei vini in



In queste pagine, scorci collinari adibiti a vigneti e calici al lavoro durante Sicilia en Primeur 2016, manifestazione organizzata da Assovini Sicilia (www.assovinisicilia.it) che è giunta alla 13esima edizione e si è tenuta nell'esclusiva cornice del Verdura Resort di Sciacca segnando il record di aziende presenti (52), ottima cartina di tornasole per capire la qualità delle ultime annate.



È la regione italiana con il maggior numero di ettari di vigneti a

anteprima e di annate precedenti. Tanta bella poesia, dirai. Ma qui i numeri parlano inequivocabilmente: è l'unica realtà associativa regionale a rappresentare un fatturato di 300 milioni di euro ripartito fra i 79 soci, che rappresentano di fatto l'87% del vino in Sicilia.

Una Sicilia che conta una superficie vitata di oltre 100mila ettari, che per la diversità dei sistemi vigneto e la variabilità degli ambienti in cui è coltivata la vite deve essere considerata una specie di continente viticolo a sé stante. La viticoltura siciliana si sviluppa infatti su oltre 33 raggruppamenti pedologici, in condizioni climatiche molto diverse. Non a caso la Sicilia è l'unica regione italiana in cui la vendemmia dura ben quattro mesi: può partire a luglio per arrivare a fine ottobre. I vigneti sono accarezzati dal sole e rinfrescati dal vento africano e vanno dalle pendici dell'Etna alle rive del mare, fino alla viticoltura eroica che si pratica nelle isole che circondano la Trinacria. Pochi sanno che la Sicilia è la regione italiana con il maggior numero di ettari di vigneti a coltivazione biologica (21mila, 38% del totale nazionale). Le rese? Basse, fra i 40 e i 50 ettolitri per ettaro. Qui il 68% del vigneto è autoctono. In particolare i soci di Assovini, consapevoli dell'immensa ricchezza di biodiversità varietale ancora inesplorata, lavorano anche su vigneti sperimentali. Non solo: il 69% degli associati utilizza in vinificazione lieviti autoctoni. Al Verdura Resort di Sciacca (posto da sogno, ma noi sempre chiusi

in sala a degustare: chiamiamo a testimoniare i bravissimi sommelier che ci hanno servito, solerti), sede di Sicilia en Primeur 2016, erano presenti ben 52 aziende, il più alto numero in 13 edizioni. Quaranta vini per l'en primeur, 343 in sala degustazione, 451 nel salone produttori. Numeri impegnativi.

Ma veniamo alla presentazione dell'annata 2015. Dopo un 2014 che, a differenza di quasi tutte le altre regioni italiane, in Sicilia è stato assolutamente positivo e convincente, il millesimo successivo dal punto di vista climatico ha evidenziato un andamento pluviometrico buono, dei valori termici idonei per le esigenze fisiologiche e produttive (però luglio è stato un mese caldo, si è dovuto ricorrere all'irrigazione per la gestione dello stress), un quantitativo alto di ore di sole sia in giugno sia in luglio (e chi ne dubitava?), non ha fatto troppo caldo una decina di giorni prima della vendemmia e quindi nella fase finale delle maturazioni. In realtà alla prova pratica nel bicchiere (assaggio rigorosamente alla cieca) ci è sembrato di trovarci di fronte a un'annata controversa, che pochi produttori hanno saputo interpretare brillantemente, soprattutto per i bianchi, frequentemente contrassegnati da immaturità del frutto o, a volte, appesantiti dall'alcolicità o diluiti nell'incisività. Non propriamente un esempio di armonia, ma vedremo cosa accadrà con l'evoluzione. Meglio i rossi, più regolari e bilanciati, con punte di eccellenza. Rimarchiamo, in generale, la ricerca di uno

La superficie vitata della Sicilia, che si estende per oltre 100mila ettari, si caratterizza per le rese basse (fra i 40 e i 50 ettolitri per ettaro), e per la diversità dei sistemi vigneto che vanno dalle rive del mare fino alle pendici dell'Etna. Inoltre, il 69% dei produttori impiega in vinificazione lieviti autoctoni mentre il 68% dei vigneti è autoctono favorendo così la sperimentazione.



coltivazione biologica e l'unica in cui la vendemmia dura 4 mesi

snellimento stilistico dei vini, evitando quegli eccessi che un tempo li sovraccaricavano. Belle conferme dai frappato e un progressivo, costante miglioramento nei Nero d'Avola.

Astraendoci dal 2015 e tornando al 2014, le vere emozioni, quelle che non si dimenticano mai, sono per i Nerello Mascalese, i Nerello Cappuccio e il Carricante. Il mondo Etna. L'attrazione magnetica che esercita su di me «a Muntagna» mi ha spinto a scegliere, fra gli otto percorsi proposti da Assovin, il gigante dalla testa canuta. Dovunque andassi, soggiogata dalla vetustà di alberelli ultracentenari, calpestando i colori tra il bruno scuro e il nero, sbalordita dalla varietà dei terreni, a tratti caratterizzata da una tessitura molto fine, a tratti ricchissima di scheletro e abbondante in «ripiddu» (pomice), lui mi osservava, con la sua presenza maestosa e mitica. Grazie ad Alberto Cusumano (Cusumano), a Francesco Cambria (Cotanera), a Elena Aiello (Graci), ad

Alessia Bevilacqua (Terrazze dell'Etna), a Giuseppe Russo (Girolamo Russo), a Francesco Tornatore (Tornatore), ai coniugi Valeria Agosta e Francesco Domenico Costanzo (Palmento Costanzo), a Giandomenico Negro (Tenute di Fessina) che mi hanno accolto come solo i siciliani sanno fare, con quell'innato senso d'ospitalità che accende l'empatia. Storie intense le loro, tutte diverse eppure tutte affascinanti.

Un po' come il terroir nel quale hanno creduto: pur nella comune

matrice vulcanica, la profonda varietà dei terreni dovuta alla stratificazione di colate laviche di età diversa genera infatti notevoli differenze tra i vini, diversità apprezzabili non solo tra un versante e l'altro, o tra una contrada e l'altra, ma anche tra le diverse vigne di una stessa contrada. Un po' come le parole di Rosa Balistreri: «Cosa vuol dire amore se senti il cuore in contrasto con la mente? Vivi sempre come l'Etna, dentro hai il fuoco, fuori la neve». 🌸



Antonio Rallo (qui sopra) è l'ultima generazione di uno dei tre vignaioli che 18 anni fa hanno dato vita ad Assovin Sicilia con l'obiettivo di creare vini di qualità: Giacomo Rallo, Diego Planeta e Lucio Tasca d'Almerita. A proposito di vini: quelli dell'Etna hanno segnato le emozioni maggiori all'assaggio dell'annata 2014, ossia il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante.