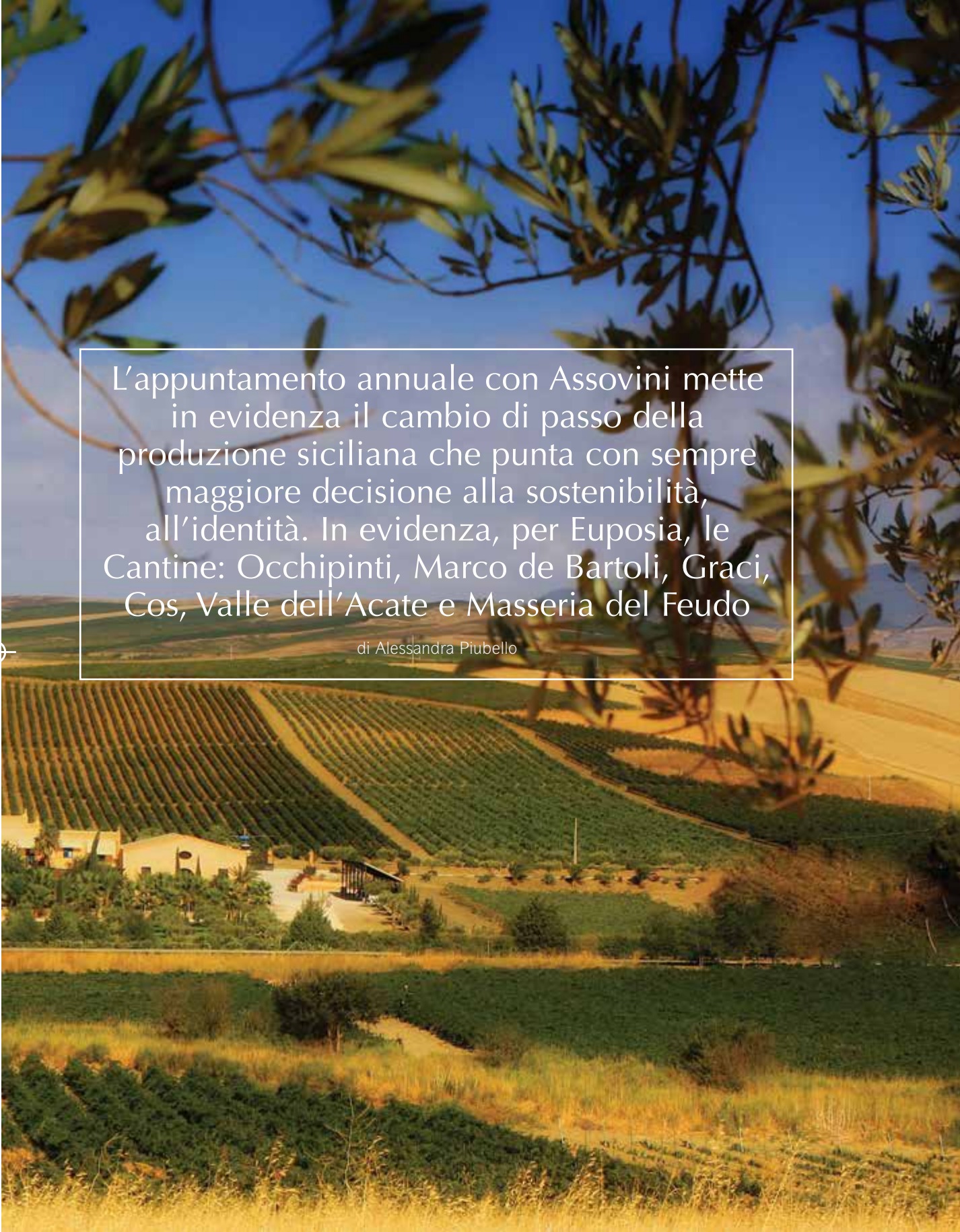


SICILIA EN PRIMEUR

TURN-AROUND
PER L'ISOLA
PRIMIGENIA





L'appuntamento annuale con Assovini mette in evidenza il cambio di passo della produzione siciliana che punta con sempre maggiore decisione alla sostenibilità, all'identità. In evidenza, per Euposia, le Cantine: Occhipinti, Marco de Bartoli, Graci, Cos, Valle dell'Acate e Masseria del Feudo

di Alessandra Piubello

LA DEGUSTAZIONE

Le aziende partecipanti: da Abraxas a Valle dell'Acate

Sicilia en Primeur propone in primis una selezione rappresentativa di vini della vendemmia 2012, e, a margine, anche altre annate con vini che già esprimono in modo compiuto le loro caratteristiche.

Una panoramica piuttosto ampia, dove trovano posto tutte le zone siciliane a vocazione enologica. Le ventotto aziende partecipanti hanno presentato circa 250 vini.

Ecco l'elenco completo: Abraxas, Baglio del Cristo di Campobello, Baglio di Pianetto, Barone di Villagrande, Barone Sergio, Caruso&Minini, Corvo, COS, Cottanera, Cusumano, De Bartoli, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Feudi del Pisciotto, Fuedo Arancio, Feudo Disisa, Feudo Maccari, Feudo Principi di Butera, Florio, Graci, Masseria del Feudo, Occhipinti Arianna, Palari, Pietradolce, Planeta, Rapitalà, Russo, Settesoli, Tasca d'Almerita, Valle dell'Acate.

Sia con gli autoctoni sia con gli internazionali, la qualità è salita molto, e lo abbiamo potuto verificare in quest'evento che, grazie ad Assovin, riesce a presentare un bel ventaglio di possibilità di degustazione, abbinandole a visite ai territori del vino, arte, cultura, gastronomia.

< Dioniso, dio greco del vino, sbarca presto in Sicilia, con i primi coloni venuti dalla Grecia. Il suo culto si diffuse con successo nell'isola, a Siracusa, dove erano ampiamente venerate anche Demetra e Kore, così come a Selinunte. Dioniso non fu solo dio del vino, ma di tutte le sostanze liquide, tanto che nell'antichità greca il mare percorso dal commercio marittimo del vino fu definito "*il mare color del vino*", per indicare quanto forte era l'impatto del "*carrus navalis*" di Dioniso lungo le rotte che univano la Grecia alla Sicilia, comprese le sue isole minori, rotte lungo le quali si svolse un attivo e intenso traffico commerciale vinicolo.

Molti vigneti dovevano essere impiantati in prossimità dei porti marittimi più trafficati (Siracusa, Agrigento, Naxos, ad esempio) e anche presso i fiumi (così probabilmente a Gela, Selinunte, Camarina) che, all'epoca navigabili, offrivano un prezioso approdo e quindi una via di penetrazione nell'entroterra dove risiedevano quei Siculi e Sicani che, pur conoscendo la vite selvatica, vennero "*inebriati*", come il ciclope Polifemo lo fu da Ulisse, dal vino portato dai Greci.

Ma veniamo ai tempi moderni e

allo sviluppo della vite nelle città siciliane.

Dopo l'invasione della fillossera, la provincia con la maggiore superficie vitata fu Catania, seguita dalla provincia di Siracusa, Palermo e Messina. Nei decenni successivi il trapanese ritornò ad essere la prima provincia vitata siciliana, seguita da Catania, Palermo, Agrigento, Messina, Caltanissetta, Ragusa e Siracusa.

Ad oggi si conferma la leadership di Trapani, seguita invece da Agrigento, Palermo, Catania, Caltanissetta, Siracusa, Ragusa, Messina, Enna.

Sul fronte delle forme d'allevamento della vite va detto che, a fine anni '50, inizio 1960, l'esigenza di meccanizzare e specializzare quanto più possibile la viticoltura, portò all'introduzione della controspalliera, di maggiore produttività quantitativa, rispetto alla forma tradizionale ad alberello, che verrà da questo momento trascurata fortemente.

Inoltre, si ebbe un'ulteriore riduzione dei tipi di vitigni coltivati, che si localizzarono in ben definite aree geografiche, così denominate: zona dello Zibibbo: isola di Pantelleria; zona del Catarratto: provincia di Trapani; zona del Perricone ed Inzolia: provincia di



Agrigento; zona del Nero d'Avola e del Frappato: provincia di Ragusa e Siracusa; zona del Nerello Mascalese e del Carricante: Etna; zona del Nocera, Nerello Cappuccio e Mascalese: provincia di Messina; zona della Malvasia: Isole Lipari (Salina). Negli anni '70 la Sicilia vitivinicola vive un'importante riconversione tecnica con cui s'introduce, soprattutto nelle province di Agrigento, Palermo e Trapani, una forma di allevamento della vite ancora più produttiva della contropalliera: il tendone. Contestualmente al tendone vengono introdotte e diffuse diverse varietà ad elevata produzione per vite, come il Trebbiano toscano, a bacca bianca, e nuove pratiche colturali, quali l'irrigazione, che permise di estendere la viticoltura in zone, soprattutto in Sicilia occidentale, mai destinate prima alla viticoltura e tradizionalmente adibite alla cerealicoltura ed alle leguminose.

Il considerevole e repentino aumento della produzione viticola favorì la costituzione di organismi associativi per l'ammasso e la vinificazione delle uve da vino: le cantine sociali. Esse hanno ancora oggi

un ruolo fondamentale, specie nella Sicilia occidentale, dove sono conferite la maggior parte delle uve prodotte in quelle zone.

Le maggiori professionalità enologiche degli anni '70 ed '80, consentirono il passaggio da una vitivinicoltura tradizionalmente orientata alla produzione dei vini da taglio, dalle alte gradazioni alcoliche, poco adatti al consumo diretto, anonimi ed assoggettati alla richiesta di altre regioni italiane ed estere, ad una vitivinicoltura sempre più indirizzata a produrre vini di qualità per il consumo diretto e per l'imbottigliamento.

La Sicilia, oggi, con un'estensione di circa 108.500 ettari e una produzione di vino di 4.738.437 ettolitri, è una delle regioni più importanti nel panorama vitivinicolo italiano (la quarta per produzione di vino, ma la prima per superficie vitata).

Muovendosi nel "vigneto" Sicilia, si rimane impressionati dalle sue grandi potenzialità e da come la natura, qui, non si sia fatta mancare niente.

Ad ogni angolo è percepibile e visibile la sua prorompente vitalità, la sua forte esuberanza.

IL PROFILO ENOLOGICO

Attilio Scienza: «Sicilia, laboratorio del miglioramento genetico»

«La Sicilia - ha affermato il noto esperto - è la regione che più di qualsiasi altra in Italia ha investito in progetti di miglioramento genetico. Sono infatti in corso ricerche, con la collaborazione di Assovin, sull'adattamento di alcuni cloni di Nero d'Avola, di Frappato, di Catarratto in diversi ambienti dell'isola; sul valore agronomico di nuovi portinnesti in terreni difficili (siccitosi, calcarei, salini...) anche nell'emergenza climatica; sulle caratteristiche di alcuni vitigni caucasici in condizioni di temperature elevate; sulle risposte qualitative di incroci resistenti alle malattie nell'ambiente siciliano. Le ricadute non si evidenziano solo sugli aspetti viticoli ed enologici ma anche sulla comunicazione e sul marketing: il consumatore sceglie un vino sempre più se di quel vino conosce le origini, spesso lontane nel tempo e nella storia che lo ha condotto a noi».

Dal 2003 l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia ha sviluppato un ampio progetto di miglioramento genetico della piattaforma ampelografica dell'isola con la collaborazione scientifica delle Università di Palermo e di Milano e del CRA - Patologia vegetale di Roma. Recentemente si è conclusa la prima fase di queste ricerche che hanno consentito di individuare una cinquantina di vecchie varietà delle quali non si conosceva neppure l'esistenza e di omologare i primi cloni delle varietà più importanti come il Nero d'Avola, il Frappato, l'Inzolia ed altri.

(Continua a pagina 31)

Ormai rimane molto difficile scoprire degli angoli di Sicilia dove non sia stata piantata una vite, anzi, in alcune zone si rimane veramente affascinati dalla cura con la quale viene promossa la viticoltura; per decine e decine di chilometri si assiste a un rincorrersi di vigneti su vigneti, 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 viti e poi ancora viti.

È forse in questi angoli, più che in altri, che si percepisce la molteplicità delle "Isole" che compongono la Sicilia, ognuna delle quali è diversa dall'altra.

Isole nell'Isola, come delle piccole matrioske, ognuna delle quali uguali nella sua diversità; isole con situazioni pedoclimatiche uniche che contribuiscono alla creazione di un distinguo e di una caratterizzazione, forte e netta, dei vini qui prodotti.

Una tipizzazione che farebbe la gioia di qualsiasi vignaiolo al mondo, ma che ancora, qui in Sicilia, stenta a essere considerata un valore aggiunto. Una terra quindi dalle molteplici differenziazioni, con enormi opportunità ancora da scoprire; una Sicilia che solo alcuni hanno saputo fino a oggi interpretare e hanno saputo poi raccontare; una terra che forse è ancora da considerare veramente all'inizio di un nuovo percorso enologico.

Isole nell'Isola, ognuna delle quali in possesso di un potenziale terroir capace di qualificare e valorizzare i vini prodotti; terra da esplorare, con una sto-

ria da scrivere, dove ogni cosa è in movimento, dove non vi è niente di consolidato, dove la stessa viticoltura si rigenera dalle proprie ceneri.

La Sicilia è una terra generosa il cui potenziale non era mai stato espresso in termini qualitativi fino a qualche decennio fa.

Questa mancanza si era sempre riflessa nel mercato negativamente per cui, nell'immaginario collettivo, il "vino siciliano" era identificato come pesante, alcolico e poco piacevole.

Fino a venti anni fa la Sicilia era per antonomasia la terra dei vini da taglio. Vantava fama solo per un grande vino, il Marsala, e di questo vino aveva il monopolio di produzione, ma non per quello d'imbottigliamento. Fu proprio l'aver permesso l'imbottigliamento fuori zona a fare del Marsala la grande occasione perduta per la Sicilia.

Oggi la Sicilia sta conquistando molta credibilità, esprimendo vini di carattere che piacciono molto al consumatore. Il "carattere" del vino siciliano, che è legato alla sua terra, ricca, calda e variegata, rappresenta un indice importantissimo per la sua riconoscibilità.

Giacomo Tachis - uno dei più grandi enologi del '900, colui che ha svelato il potenziale di qualità del vino siciliano al mondo - parlava del vino siciliano esaltandone la caratura culturale prima ancora che varietale o delle diverse zone viticole elette all'eccellenza.

La viticoltura siciliana negli ultimi anni è stata capace di dimezzare i tempi produttivi necessari

alla realizzazione di buoni vini rispetto ai tempi che occorrerebbero in qualsiasi altra regione d'Italia.

La ricerca e le sperimentazioni hanno innescato un nuovo processo produttivo ed evolutivo viticolo-enologico, che ormai è assodato, pone la Sicilia, per la qualità, come regione vitivinicola emergente.

La nuova vitivinicoltura siciliana è orientata all'ottenimento non più di vini da taglio, vini sfusi o da distillazione, ma qualificate produzioni enologiche che imbottigliate (e quindi riconoscibili al consumatore) possono raggiungere tutti i mercati mondiali con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Sono questi i motivi del successo del vino di Sicilia, cioè la combinazione fra potenzialità e opportunità, fra capacità e volontà, fra il desiderio di voler dare un taglio a un passato poco gratificante e costruire un futuro più solido e duraturo.

Oggi i vini siciliani sono al vertice dei giudizi internazionali e la loro massima espressione di qualità è raggiunta non tanto con i vitigni internazionali, quanto con i vitigni autoctoni, quelli selezionati dalla loro stessa storia: primo tra tutti il Nero d'Avola, poi a seguire l'Inzolia, il Catarratto lucido, il Grillo, lo Zibibbo; tra un po' si vestirà di fama anche il Pignatello e non sarà ancora finita!

Sono gli stessi vitigni di un tempo, il territorio è sempre lo stesso, ma allora cos'è cambiato? Un fattore che nella produzione del vino è determinante: l'uomo.

Sì, sono cambiati gli uomini siciliani che hanno messo le loro etichette ai loro vini, e questa è una bella evoluzione naturale per chi ama la purezza e la tracciabilità.

Le coincidenze di interessi sbagliati, che avevano relegato la Sicilia al ruolo di regione che doveva produrre restando dietro le quinte, oggi si stanno distinguendo ed è talmente forte la rivincita siciliana che i vitivinicoltori del nord, che mantenevano la Sicilia enoica in posizione subalterna, ora ci vanno a produrre vino.

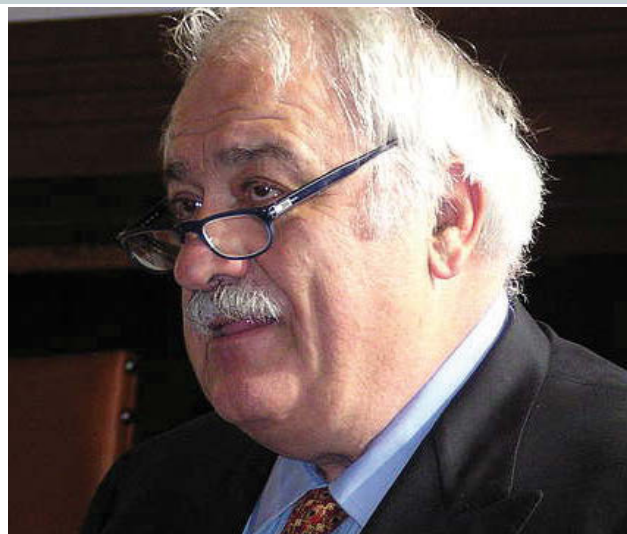
SICILIA EN PRIMEUR 2013 E ASSOVINI

«L'edizione 2013 - ha spiegato Antonio Rallo, Presidente di Assovini Sicilia - segna il decimo anniversario della manifestazione, un arco di tempo che ha visto crescere in maniera esponenziale l'immagine dei vini siciliani nel mondo».

Dal 1998, infatti, con la nascita dell'Associazione, i produttori siciliani sono stati capaci di «fare squadra in maniera eccezionale» per valorizzare i vini e i territori della propria isola.

Assovini Sicilia riunisce 67 aziende siciliane che insieme fatturano l'ottanta per cento del vino siciliano, di cui il 59% va all'estero, in oltre 70 paesi e si può quantificare in circa 250 milioni di euro.

Assovini Sicilia è un'associazione di produttori senza fini di lucro, è nata con la finalità di sostenere gli interessi della propria categoria ma con il passare del tempo è



(Prosegue da pagina 30)

... In Sicilia infatti la pratica dell'innesto in campo utilizzata fino a pochi anni fa per costituire i nuovi vigneti, ha consentito il mantenimento di una elevata variabilità intravarietale, ormai molto rara in altri vitigni europei, che ha evidenziato attraverso tecniche di selezione cosiddette deboli, delle tipologie varietali molto particolari per le caratteristiche fenotipiche (forma delle foglie e del grappolo) ma soprattutto per i costituenti fini della qualità (patrimonio polifenolico ed aromatico), che danno luogo a vini di grande personalità e distinzione.

Di grande interesse scientifico sono i risultati ottenuti dall'analisi del DNA dei numerosi vitigni antichi che mostrano la autoctonia del germoplasma siciliano, la sua originalità rispetto alle varietà più diffuse in Europa ed un legame molto antico con i vitigni dell'area calabrese e pugliese, attraverso un capostipite comune, il Sangiovese.

ANTEPRIMA

SICILIA EN PRIMEUR



diventata voce sempre più significativa del comparto vitivinicolo nelle tematiche che interessano la politica comunitaria, nazionale e regionale.

Anche quest'anno, come ogni anno, Assovini ha promosso una ricerca fra i suoi associati che ha evidenziato alcuni elementi.

Eccoli:

IDENTITÀ.

In Sicilia sono allevati in media 9.1 vitigni in ogni azienda e il 32% delle aziende conduce sperimentazioni in vigna almeno su 8 varietà, di cui 7 sono autoctone. Quasi la metà delle aziende (47%) è interessata alle così dette varietà "reliquia" tra cui Alzano, Dunnuni, Lucignola, Usirioto,

Orisi, Nocera, Vitrarolo, Grossonero, Inzolia Nera, Zibibbo Nero, Visparola e Zuccataro.

In cantina il 63% delle aziende usa lieviti autoctoni.

BIO.

Il 38% delle aziende produce vino da uve biologiche ma quasi la totalità utilizzano concimi, fitofarmaci e sistemi di irrigazione a basso impatto ambientale, usano tecniche di lotta guidata/integrata alle malattie (83%) e materiali naturali nel vigneto (92%).

Anche in cantina la filosofia è sempre più green: l'83% delle aziende ha o sta installando impianti per la produzione di

energia pulita, il 63% punta sul risparmio energetico e il 66% 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: ricerche su Carbon Footprint (ammontare dell'emissione di CO2 attribuibile ad un prodotto), raccolta acqua piovana, valorizzazione dei rifiuti e riciclo, progetto Magis.

MERCATI.

Il 58,9% del fatturato delle aziende intervistate è relativo ai mercati esteri, che sono in media 19 paesi per ogni azienda (con punte massime fino a 64 paesi).

L'interesse è a 360° e va dai mercati tradizionali come Germania, Svizzera, Inghilterra, Belgio, Russia, USA e Canada fino a Brasile, Cina, India, Indonesia che si sono affacciati più recentemente sul mercato del vino.

Le aziende siciliane viaggiano nel mondo (88% partecipa a fiere/manifestazioni all'estero) e contemporaneamente amano invitare e ricevere visitatori creando così un vero circolo virtuoso di conoscenze reciproche.

INNOVAZIONE.

Il 25% del personale ha meno di 30 anni e forse è anche per questo che un alto numero di aziende ha introdotto negli ultimi due anni innovazioni al sistema produttivo (42%) a quello commerciale (29%) e a quello relativo al marketing e alla comunicazione (38%) tra cui, ovviamente, molta attenzione viene dedicata al web e ai social network.

* * *

E questi sono i dieci campioni (solo in en Primeur) che ci sono piaciuti di più

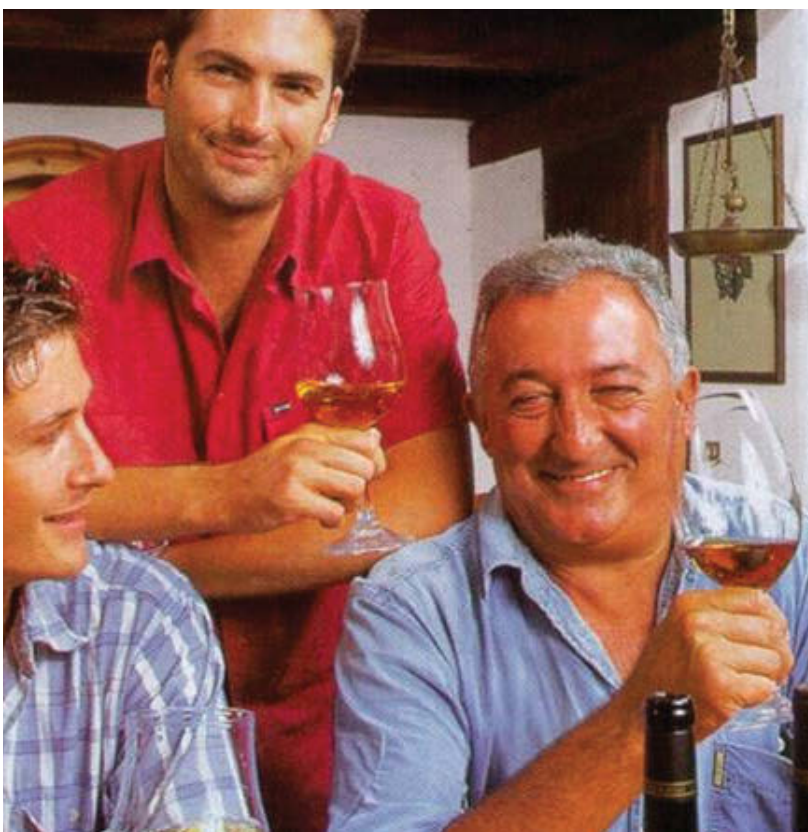
* * *

OCCHIPINTI

La storia di Arianna Occhipinti tra le vigne inizia nel 2004 dopo gli studi a Milano in Viticoltura ed Enologia. A ventidue anni inizia con un ettaro, oggi ne ha trenta, come la sua età, di cui 18 a vigneto. Dalla vigna di Fossa di Lupo, frazione di Vittoria, acquista poi a Contrada Bombolieri. Produce secondo i dettami dell'agricoltura biologica (ma non è certificata, Arianna rifugge da qualsivoglia etichetta!) utilizzando

anche preparati biodinamici. Nipote di Giusto Occhipinti di Cos, che all'inizio l'ha suggerita nella scelta professionale, Arianna si è dimostrata una vigneronne autentica, con forza,

una vitalità autentica che scalpita: sarà ancora più emozionante assaggiarlo quando sarà completamente pronto, fra qualche tempo. - Siccagno (Nero d'Avola 100%) da vigne ad alberello di 40 anni,



determinazione e capacità tutte proprie.

- Il Frappato (Frappato 100%) da alberello e guyot di 40 anni.

Trentacinque giorni di macerazione sulle bucce e quattordici mesi di affinamento tra acciaio e botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri.

Vino dal frutto croccante, colpisce per la sua profonda forza espressiva. Succoso, intenso, rivela

30 giorni di macerazione sulle bucce, poi 16 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Un altro vino da ricordare, che non potrà mai lasciare indifferenti. Una Sicilia, e brava Arianna, che così avrà futuro. Frutta rossa, profumi veraci. Denso, coraggioso nel suo essere un po' selvaggio e poco addomesticato. Una di quelle bottiglie da coup de coeur. Da riassaggiare quando sarà in



commercio, nel settembre 2014, ma che già ora mostra la sua stoffa.

MARCO DE BARTOLI

Trentaduesimo anniversario dalla nascita quest'anno per l'azienda che aveva nel compianto Marco De Bartoli un rappresentante storico della viticoltura siciliana e della riscoperta del Marsala. Ora Renato, affiancato dai fratelli Sebastiano e Giuseppina, prosegue con un suo stile la strada paterna.

La proprietà, di venti ettari, si divide tra gli otto ettari a Pantelleria in contrada Bukkuram e gli altri 12 a Marsala, in località Samperi. I terreni a Marsala sono

di medio impasto di tipo sabbioso-calcareo, con viti di Grillo con un'età che varia tra i diciassette e i cinquanta.

- Pietranera (Zibibbo 100%), da alberello pantesco di 46 anni. Per quel che riguarda la vinificazione: macerazione a freddo per 24 ore, pressatura soffice, fermentazione in acciaio e un terzo in barrique. Naso intenso con richiami di pesca. In bocca la bella progressione, equilibrio e finezza gli danno un'anima che altri gli invidiano.

- Sole e vento (Zibibbo 70%, Grillo 30%). Per lo Zibibbo le vigne, di 46 anni, sono ad alberello pantesco, mentre per il grillo hanno 17 anni e sono allevate a

guyot. In vinificazione, macerazione a freddo per 24 ore, pressatura soffice e fermentazione in acciaio.

Naso di ricca integrità fruttata e precisione; bocca avvolgente, sapida, con finale succoso di buona scorrevolezza.

GRACI

Alberto e Elena Aiello Graci si occupano di quest'azienda nata nel 2004 sul versante Nord dell'Etna a Passopisciaro, in una zona di millenaria tradizione vitivinicola. Le vigne, con una densità tra i 6.000 ed i 10.000 ceppi per ettaro, si trovano tra i 600 e 1.100 metri sul livello del mare. I vigneti di Contrada Barbabecchi

a Solicchiata (Quota 1000) sono di due ettari impiantati a Nerello Mascalese circa 100 anni fa, a piede franco; Contrada Arcuria a Passopisciaro (Quota 600) si estende su 18 ettari a Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto. Una parte delle vigne sono ad alberello su piede franco. La consulenza enologica è di Emiliano Falsini.

- Arcuria (Nerello Mascalese 100%) da vigne di 46 anni a cordone speronato. Affinamento in botti di rovere. Sensazione di frutta matura, tradizionale e puro nell'anima; succoso, ha però astringenza, i tannini devono ancora amalgamarsi e il finale è in fase di carburazione. Ma si percepisce tutta la forza in prospettiva, va solo atteso.

Cos

L'azienda nasce a Vittoria nel 1980. Oggi Cos è sinonimo di Cerasuolo di Vittoria: a Giambattista Cilia e Giusto Occhipinti (Cirino Strano prima, poi la sorella Pinuccia che gli subentra, scioglieranno il trio che compone l'acronimo aziendale) si deve la rinascita del comprensorio di Vittoria e dei suoi vini, in primis il Cerasuolo di Vittoria, unica Docg dell'isola dal 2005. I vigneti sono distribuiti nell'agro di Vittoria, fra le contrade Bastonaca e Fontane, mediamente a 250 metri d'altitudine. I suoli sono di natura calcarea e silicea con strati di argilla e tufo. L'azienda, di trenta ettari, segue i principi della biodinamica e utilizza anche anfore di terracotta

(oltre alle vasche di cemento e alle botti).

- Frappato (Frappato 100%), sistema d'allevamento cordone speronato per vigne di 8 anni, affinamento in parte in cemento vetrificato in parte in anfora.

Vino ricco di sfumature interpretative e di sfaccettature cangianti. Consistente la trama tannica che si esprime con una sapida grinta e un allungo notevole.

- Cerasuolo di Vittoria Docg (Nero d'Avola al 60%, Frappato 40%), cordone speronato su vigne di 20 anni, affinato in botte.

Uno stile riconoscibile, verticale, lontano da alcuna ridondanza. Essenziale ma riconducibile perfettamente al terroir che lo genera. Il sorso caldo, pur rattivato da un'acidità succosa, mostra ancora qualche scompostezza.

Valutandolo in prospettiva, come si confà ad ogni anteprima, siamo certi che sarà un vino di notevole spessore, che si farà apprezzare anche nel tempo.

VALLE DELL'ACATE

La cantina viene fondata per iniziativa della famiglia Jacono nell'agro di Bidini nel comprensorio del Cerasuolo di Vittoria più di due secoli fa. Oggi Valle Dell'Acate è condotta da Gaetana Jacono (sesta generazione) e da Francesco Ferreri, attuale presidente del consorzio di tutela. I cento ettari di vigneti sono suddivisi in vari appezzamenti, a diversa altitudine e in differenti terreni. La parte tecnica è affidata a Giuseppe Romano.

- Zagra (Grillo 100%) da vigne di un'età compresa fra i 5 e i 10 anni. Fermentazione in acciaio. Le vigne sulla costa, vicine al mare, su suolo argilloso, danno a questo vino freschezza, sapidità e una discreta mineralità.

MASSERIA DEL FEUDO

Masseria del Feudo nasce come azienda agricola nel 1906 sulle colline al confine tra le province di Agrigento e Caltanissetta a circa 500 metri d'altitudine. Oggi la proprietà è guidata dalla quarta generazione con i fratelli Francesco e Carolina Cucurullo, che portano avanti un'azienda agricola di 110 ettari in totale (dedicati a diverse attività, dalla vitivinicola, alla frutticola, olivicola, zootecnica e casearia). I vigneti coprono una superficie collinare di 18 ettari, con un'età media di 8 anni, su un terreno a medio impasto, tendenzialmente argilloso. L'azienda, certificata in biologico da sei anni, si avvale della consulenza enologica di Nicola Centonze.

- Il Giglio Bianco (Inzolia 80%, Grillo 20%), da vigne a cordone speronato di 5 anni. Fermentazione in inox. Naso floreale e fruttato con rimandi di pesca bianca. Pulito e lineare, al sorso è di beva piacevole.

- Il Giglio Nero (Nero d'Avola 100%) da vigne di 15 anni a cordone speronato. Naso sottile con richiami di frutta rossa. In bocca è fresco e beverino; la sua fine leggerezza non lo allunga nel finale mostrando la sua struttura un po' esile. >

Sicilia en primeur

LA CARICA DEGLI AUTOCTONI

A BACCA BIANCA

MOSCATO

I moscati sono una famiglia di uve di colore sia bianco che nero, da sempre presenti nell'area mediterranea. Alcune varietà sono utilizzate esclusivamente per la vinificazione di vini da dessert come il Moscato bianco di Siracusa, ed il Moscato bianco di Noto, alcune come uva da tavola, altre sia per la preparazione dell'uva passa che per la vinificazione. A quest'ultima famiglia appartiene lo Zibibbo o Moscato di Alessandria, esclusivo dell'Isola di Pantelleria. Lo Zibibbo è un'uva aromatica ad acino grosso che matura nell'isola di Pantelleria da fine luglio a metà settembre.

MALVASIA

Anche le malvasie come i moscati sono una famiglia di colore sia bianco che rosso di antichissima coltivazione in Sicilia. Il vitigno è diffuso oggi nella maggior parte dei Paesi mediterranei, nell'isola di Madera, nell'Africa del Sud ed in California. La Malvasia più famosa coltivata in Sicilia è quella delle Eolie, la Malvasia di Lipari, da cui si ottiene l'omonimo vino da dessert.

INZOLIA O ANSONICA

L'Inzolia, vitigno autoctono ad uva bianca tornato in voga negli ultimi anni e conteso con la Toscana dove prende il nome di Ansonica, è presente in Sicilia da tantissimo tempo. Di questo vitigno, citato nel Settecento da Sestini e Goethe, pare che esistessero tantissime varianti, quasi tutte utilizzate sia per la vinificazione che come uva da tavola: Nzolia di Palermo, Nzolia moscatella, Nzolia di Lipari. Vi erano anche alcune a bacca nera:

Nzolia nera, Nzolia nera di Randazzo e Nzolia Imperiale. Si può ipotizzare che alcune di queste Inzolie erano la stessa varietà, ribattezzata con diverso nome secondo il comune in cui era coltivata. Oggi l'Inzolia bianca è diffusa soprattutto nella provincia di Agrigento, Palermo e Caltanissetta. È l'uva bianca siciliana più importante dopo i Catarratti e il Trebbiano. Da alcuni decenni questo vitigno, vinificato in purezza da notissime aziende vinicole siciliane, ha dato origine a dei vini apprezzati in tutto il mondo. Rientra nei disciplinari di produzione di diverse DOC dell'Isola (Monreale, Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Menfi e Sciacca).

L'uva dell'Inzolia è ricca di zucchero e piuttosto povera di acidità, e per questo si tende a vendemmiarla non perfettamente matura, altrimenti il vino potrebbe "marsaleggiare" rapidamente e perdere la sua particolare freschezza. Il grappolo dell'Inzolia è spargolo, di forma piramidale. Ha acino medio-grande di caratteristica forma ellissoidale, che lo rende facilmente identificabile, e con tipico colore, a piena maturità, giallo-dorato.

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. ammantiddatu, C. fimminedda, 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 cono-

sciuto in Sicilia da almeno 300 anni. Ha trovato la sua massima diffusione per la produzione del vino Marsala a DOC, quali Contessa Entellina, Etna, Alcamo, Contea di Sclafani, Monreale.

I principali caratteri che differenziano i vari Catarratti sono nei grappoli. Ad esempio, il tipo detto comune è di forma piramidale, il tipo lucido serrato ha grappolo compatto, di forma cilindrica. 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 ed odore dei vini meridionali, che ricorda il Marsala, da qui l'espressione che si usava dire di questi vini: "tende a marsaleggiare".

Oggi con le nuove tecniche vitivinicole e una gestione attenta della vendemmia, si riescono ad ottenere dei vini che conservano anche per parecchi mesi le caratteristiche di freschezza e serbevolezza tipica dei migliori vini bianchi.

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. Il Grillo ha grappolo medio, di forma cilindrica o conica, spargolo. Acino medio, sferoide con buccia giallo-dorata, di consistenza croccante ed assai dolce. Rientra, oltre che per la produzione del vino Marsala, in alcune altre DOC della Sicilia Occidentale, quali Monreale, Alcamo, Contea di Sclafani e Delia Nivolelli.

CARRICANTE

Il Carricante è un vitigno 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. Intorno al 1885 fu anche introdotto nella provincia di Agrigento, Caltanissetta e Ragusa, non trovando però diffusione. Sino agli anni '50 occupava, in provincia di Catania, il 10% della superficie ad uva da vino.

È diffuso particolarmente nei versanti est (950 m s.l.m.) e sud (1050 m s.l.m.) della regione etnea, praticamente nelle contrade più elevate, dove il Nerello Mascalese difficilmente matura o nei vigneti in miscelanea con lo stesso Nerello Mascalese e con la Minnella bianca. Entra nella costituzione dell'Etna Bianco (60%) ed Etna Bianco Superiore (80%) a DOC.

Come tutti i vitigni autoctoni etnei è a maturazione tardiva (seconda decade d'ottobre). Il Carricante, sull'Etna, dà vini contraddistinti da un'elevata acidità fissa, da un pH particolarmente basso e da un notevole contenuto in acido malico, tanto che ogni anno è indispensabile far svolgere, al vino, la malolattica.

A tal proposito già il Sestini (1774) citava l'uso dei viticoltori delle zone più alte dell'Etna, di lasciare il vino prodotto con il Carricante nelle

botti sulle fecce (la madre), in modo da favorire in primavera la cosiddetta fermentazione malolattica e smorzare così l'accentuata acidità tipica di questo vino. Il vitigno Carricante, se ben coltivato ed opportunamente vinificato, dà origine a grandi vini bianchi d'inaspettata durata (oltre 10 anni), paragonati ai Riesling alsaziani, in cui predominano sensazioni olfattive di mela, zagara, anice, insieme ad un tipico gradevole nerbo acido al gusto che gli conferisce struttura e longevità.

MINNELLA

Girando per i vigneti dell'Etna è facile trovare un vitigno a bacca bianca dal grappolo medio-grande e con il caratteristico acino dalla forma allungata: la Minnella. È un vitigno autoctono che si coltiva solamente nella regione etnea. Si trova soprattutto nei vecchi vigneti, in consociazione con il Nerello Mascalese e il Carricante. Tempo fa, in piccole quantità, veniva coltivato anche in provincia di Enna (Agira). Il nome Minella ("Minnedda janca") gli è stato attribuito dai viticoltori etnei per l'ori-

Sicilia en primeur

ginale forma dell'acino, somigliante a una "minna", cioè ad un seno.

Non si hanno notizie storiche circa l'origine di questo vitigno.

La Minnella può essere utilizzata per la produzione dell'Etna a DOC fino ad un massimo del 10% insieme con il Nerello Mascalese, Il Nerello Cappuccio ed il Carricante.

Matura tra la seconda e la terza decade di settembre, quindi in anticipo rispetto agli altri vitigni autoctoni etnei (prima e seconda decade di ottobre).

A BACCA ROSSA

NOCERA

Vitigno autoctono della provincia di Messina, un tempo diffusissimo, oggi è, purtroppo, ridotto a pochi ettari, soppiantato, oltre che dai vitigni etnei Nerello Mascalese e Cappuccio, da vitigni nazionali ed internazionali.

Il Nocera entra a far parte, con il Nerello Mascalese e Cappuccio, nel disciplinare di produzione del Faro a DOC.

Questo vitigno è stato anche "esportato" nella vicina Calabria con un certo successo e, a metà del secolo scorso, in Francia: Provenza e Beaujolais (patria del novello), dove si è diffuso con i nomi di "Suquet" e "Barbe du Sultan".

Il Nocera a maturazione ha grappolo lungo, mediamente serrato con acino medio, di forma ellissoidale di colore grigio-bluastro. L'uva di questo vitigno a maturazione è molto dolce e con un'ottima acidità.

PERRICONE

Questo vitigno era, tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, diffusissimo

mo ed esclusivo come varietà ad uva nera, della provincia di Trapani e Palermo ed era ben rappresentato, insieme ad altri vitigni ad uva nera, in quasi tutta la Sicilia.

Successivamente, probabilmente a causa della solita infestazione fillosserica, si ridusse drasticamente la sua coltivazione.

Il Perricone, detto anche Pignatello, nel trapanese, o Tuccarino, è oggi, purtroppo, poco diffuso, e non sembra che trovi particolare interesse tra i viticoltori, anche se rientra in alcune importanti DOC siciliane (Contea di Sclafani, Delia Nivolelli, Eoro...) sia in uvaggio sia in purezza. Ha grappolo lungo, spesso lunghissimo, (fino a 33 centimetri), cilindrico-conico, di media compattezza. L'acino è grande e sferico, dalla buccia spessa ma poco resistente, molto pruinosa e di colore bluastro. L'uva a maturazione, è di buon grado zuccherino e bassa acidità.

NERELLO MASCALESE

Il Nerello Mascalese, Niureddu mascalisi o Niureddu, è il vitigno principe autoctono della zona etnea. È stato selezionato dai viticoltori etnei, parecchie centinaia d'anni fa, a Mascali (Ct), paese alle falde dell'Etna.

Questo vitigno entra nella costituzione dell'Etna Rosso a DOC per non meno dell'80%. È diffuso in tutta la regione etnea dai 350 sino ai 1050 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. Come tutti i vitigni autoctoni etnei, è a maturazione tardiva (seconda decade d'ottobre).

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 ad 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 alla zona 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, in cui è curioso constatare la mancanza di un sesto d'impianto geometrico delle viti. Questo perché sull'Etna era, ed in parte lo è tuttora, molto diffusa la pratica di propagazione della pianta per propaggine (purpania), cioè l'interramento del tralcio di viti per ripristinare la morte della pianta prossimale: di conseguenza nei vecchi vigneti ad alberello vi è una cospicua presenza di viti franche di piede, cioè non innestate su vite americane.

NERELLO CAPPUCCIO

Il Nerello Cappuccio o Mantellato, (Mantidatu niuru o Niureddu Ammatidatu), vitigno autoctono della zona etnea, deve il suo nome al singolare portamento (cappuccio, mantello) della pianta coltivata ad alberello. D'origine ignota, è stato sempre presente, in piccole percentuali (15-20%), insieme al Nerello



Mascalese, nelle vigne etnee e in altre province siciliane. Purtroppo aveva registrato un continuo abbandono da parte dei viticoltori, tanto da rischiarne l'estinzione, oramai scongiurata. Questo vitigno entra nella costituzione, insieme al Nerello Mascalese, del vino Etna Rosso a DOC, in misura del 20% e, insieme al Nocera, al Nerello Mascalese e ad altri vitigni minori, nella produzione del Faro a DOC. Vinificato in purezza dà vini pronti, da medio invecchiamento. Il Nerello Cappuccio ha grappolo medio, corto, piramidale con acino a forma sferoidale. L'uva matura tra la seconda settimana di settembre e la prima decade d'ottobre.

NERO D'AVOLA

Il Nero d'Avola, detto anche Calabrese, si può considerare il vitigno a bacca rossa più tipico ed interessante della Sicilia.

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 succes-

sivamente 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, rappresenta la componente più importante e caratteristica.

Entra nella costituzione dei vini Etna a DOC e Cerasuolo di Vittoria a DOCG e di altre DOC siciliane di più recente costituzione. Si presta anche per la produzione di vini giovani e novelli, avendo un colore rosso con sfumature violette, davvero suggestivo, 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, spesso via mare (porto di Marzamemi, nell'estrema punta orientale della Sicilia) in Italia (Toscana, Piemonte, ecc.) ed all'estero (Francia, dove era anche detto: "le vin médecine"). Da qualche tempo è stato "riscoperto" ed entra di merito, in purezza o in percentuale con altri vitigni, nella produzione dei migliori vini rossi siciliani. Il Nero d'Avola ha un grappolo non molto grande con un acino medio-piccolo leggermente

appuntito. Il colore della buccia a maturazione è violetto intenso. L'acino appena pressato rilascia un succo dal colore rosso-violaceo, molto zuccherino e di buona acidità.

FRAPPATO DI VITTORIA

Non è sicura, anche se molto probabile, la sua origine nel Vittoriese (prov. Ragusa) dove è coltivato almeno dal XVII secolo. Vinificato in purezza dà vini con buona acidità, poco tannici e profumati, nei quali predomina la nota aromatica di marasca. Entra nella costituzione del Cerasuolo di Vittoria a DOCG con una percentuale minima del 40%, contribuendo a rendere più profumato ed elegante il Nero d'Avola. Era tempo fa molto diffuso nel siracusano con il sinonimo di Surra e nel Calatino, con il nome di Nero Capitano.

Il Barone Antonio Mendola scrisse: «L'antica nomea dei vini di Vittoria-Scoglitti 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».