

# Sapori. Locali

**DA MARSALA  
A MESSINA,  
DA MILAZZO  
ALL'ETNA,  
LA CENERENTOLA  
DEI MOSTI  
È DIVENTATA  
IL NUOVO ELDORADO  
GRAZIE ALLA VARIETÀ  
DI VITIGNI  
E AL FERMENTO  
DEI SUOI VIGNAIOLI.  
ECCONE ALCUNI**

## In Sicilia. Se il vino rinuncia ai gradi

LICIA GRANELLO



L MARE, il vento, il sole, la spiaggia, la campagna, con i suoi uliveti e con i suoi vigneti, che arriva fino a qui... che

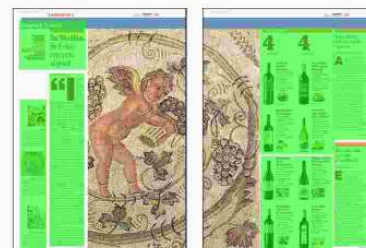
cos'è, mi chiedo, il segreto della Sicilia, della sua estrema bellezza, del suo incanto misterioso e onnipresente?". La domanda abita inquietata le pagine di *Vino al vino* di Mario Soldati. Una riga appena, ed ecco la risposta: "Non c'è alcun dubbio: questo segreto è lo spazio, la grandiosità...". Impossibile dargli torto: con le vigne sdraiate sulla sabbia o abbarbiccate alle falde del vulcano, le escursioni termiche che infuocano gli acini per poi raggelarli, i terreni pencolanti tra limo, argilla e calcare, dove prosperano macchia mediterranea e vegetazione subtropicale, la Sicilia srotola il suo tappeto di vigne per molti dei trecentochilometri che separano Marsala da Messina e i quasi duecento esistenti tra Milazzo e Isola delle Correnti.

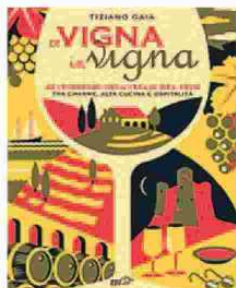
Per questo, non esiste in Italia vendemmia altrettanto lunga, articolata e varia. Si comincia con i primi grappoli di Chardonnay raccolti a metà luglio, per arrivare ai poderosi acini rossi del tardivo Nerello Mascalese, che si godranno il sole in pianta fino a fine mese e oltre, con cesoie e vendemmiatrici senza riposo fino ai primissimi brividi di freddo. Potere della biodiversità, tradotta in un'incredibile varietà di produzioni, dai bianchi più freschi e asciutti ai rossi profondi e carnali, fino ai grandi vini da meditazione. Una condizione specialissima, che le grandi cantine — da Zonin (Feudo Principi di Butera) a Firriato — hanno imparato a sfruttare, acquistando a più riprese piccole porzioni di

campagna già vitate, o pronte a diventarlo per esigenze di mercato, da un versante all'altro. Non è certo la tradizione a mancare, se è vero che un gruppo di archeobotanici sta lavorando per recuperare i vitigni della zona tra Aci Trezza e Piazza Armerina, Catania, dove Omero colloca la dimora di Polifemo, poderoso bevitore di vini locali. Una ricerca intrigante, a corollario dell'enorme lavoro fatto per sdoganare una terra troppo a lungo considerata la Cenerentola dei mosti, capace solo di rimpolpare le produzioni del nord povere di gradazione grazie ai suoi grappoli gonfi di zucchero e sole.

Il primo passo è stato annullare l'handicap delle alte temperature che trasformano gli acini in marmellata, grazie alle vendemmie notturne e ai vani-raccolta refrigerati. Migliorate le tecnologie, sono stati individuati i vitigni in cui investire, ed è esplosa la produzione di vini da uve internazionali, con Chardonnay e Merlot a farla da padroni. Ma prima che le produzioni seriali trasformassero la Sicilia nella California del Mediterraneo, i piccoli produttori hanno rialzato la testa, rivendicando l'orgoglio dei vitigni autoctoni: così, l'Etna è diventato il nuovo Eldorado vinicolo, mentre alcune grandi cantine hanno cominciato a inseguire senza troppa fortuna Franciacorta e Trentino sul terreno degli spumanti.

Se avete qualche giorno da spendere, raggiungete la Sicilia e provate l'ebbrezza della vendemmia sul mare. Poi, sedetevi al Caffè Sicilia, a un passo dalla cattedrale di Noto, casa di uno dei più geniali pasticceri del mondo, Corrado Assenza, e ordinate una fetta di torta di fichi caramellati. Vi arriverà con un bicchiere di Marsala Vecchio Samperi di De Bartoli. Inebriatevi della magia del tramonto barocco e brindate all'autunno.





**Il libro**  
 Esce in questi giorni "Di vigna in vigna" (Tiziano Gaia, EDT editore), che racconta quaranta itinerari dal Trentino alla Sicilia: cantine, ristoranti, alberghi, agriturismi, spa e duecento bottiglie imperdibili da gustare in loco, insieme ai loro produttori



**L'appuntamento/1**  
 Si apre il prossimo fine settimana a Montefalco, Perugia, **Enologica 2015: incontri, degustazioni e menù a tema sul Sagrantino Docg. Da vedere la Madonna della Cintola di Benozzo Gozzoli, restaurata grazie all'impegno dei soci del Consorzio di Tutela**



**L'appuntamento/2**  
 Fino a domani sera a Milano, al Museo della Scienza e della Tecnica "Leonardo da Vinci", la quarta edizione di **Bottiglie Aperte: degustazioni di vecchie annate dei vini di cento cantine italiane riconosciute per prestigio e legame col territorio**

**I produttori**

**4**

**grandi**



**Noà 2012 Cantine Cusumano**  
 Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon per il classico, supersiciliano dell'azienda di Partinico (Palermo) vigoroso e speziato, da abbinare con i piatti di selvaggina



Da 18 euro



**Ben Ryé 2008 Donnafugata**  
 Edizione limitata — seimila bottiglie — a sottolineare il valore della spremuta di Zibibbo di Pantelleria, patrimonio Unesco. Infrangente con formaggi erborinati e piccanti



Da 68 euro

**4**

**piccoli**



**Don Antonio 2009, Cantina Morgante**  
 Bell'esempio di viticoltura familiare sulle colline di Agrigento. Un rosso, Nero d'Avola in purezza, dai riflessi rubino, corposo e persistente. Con il petto di piccione spadellato



Da 21 euro



**Carricante Vigna di Milo 2012, I Vigneri**  
 Arriva da vigne arrampicate sulle falde dell'Etna a 900 metri, l'Etna bianco Superiore prodotto in armonia con la natura, sapido e ampio. Sorseggiare con le linguine ai ricci di mare



Da 35 euro



### Santannella 2013 Mandarossa

Dal vigneto più grande d'Europa — la cooperativa Settesoli conta seimila ettari e duemila soci — l'uvaggio di Fiano e Chenin Blanc da abbinare ai frutti di mare crudi



Da 10 euro



### Duca Enrico 2009, Duca di Salaparuta

Diciotto mesi in botti di rovere francese regalano morbidezza e complessità al Nero d'Avola della storica cantina palermitana, perfetto per la costata di bue grasso



Da 50 euro



### Etna Doc Nerello Mascalese 2011 Enò-trio

I vigneti di Nunzio, Stefany e Désirée Puglisi si estendono sul versante nord del vulcano, firmando un rosso da agricoltura biologica, lunghissimo e speziato. Da arrosti



Da 25 euro



### Grillo 2013 Barraco

Fermentazione spontanea e solforosa ai minimi termini per il bianco dai sentori di albicocca matura prodotto nella campagna di Marsala, perfetto per i gamberi rossi crudi



Da 18 euro

## Nel paradiso dell'arcangelo Gabriele

LUCIO TASCA D'ALMERITA

**A**LL'ARCANGELO Gabriele, che rompe le scatole al Padre Eterno per il pezzettino di Paradiso caduto nel centro del Mediterraneo, lamentandosi della mancanza di equità col resto del mondo, Dio disse: non ti preoccupare, lo riempio di siciliani e io sono siciliano...

La Sicilia è un continente viticolo meraviglioso. La vendemmia dura oltre tre mesi, da fine luglio sulle coste sud ai primi di novembre sull'Etna. Possiede centinaia di cultivar autoctone e ben accoglie quelle internazionali. La morfologia dei terreni è la più varia e i ricercatori hanno annunciato la scoperta di venticinque varietà di uve reliquie, destinate ad ampliare il nostro panorama enologico. Viviamo in un paradiso viticolo, forse quello a cui faceva cenno l'Arcangelo Gabriele... L'Etna, per esempio. Con la sua energia, i suoi vini unici, il fermento dei suoi vignaioli, produttori come Benanti, Franchetti, Foti, capaci di ridare lustro al centro vitivinicolo siciliano di due secoli fa. L'ultimo progetto, nato nella Tenuta Regaleali per volere dei miei figli, è SOStain: vogliamo lasciare a chi verrà dopo di noi un terreno più fertile, un'aria più pulita, un'azienda non inquinante e con una lunga possibilità di vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Ma come sarà ve lo dirò a San Martino

DIEGO PLANETA

**E**BBENESI, vendemmiamo dal 10 agosto, e a fine ottobre abbiamo finito. Per scaramanzia, come sarà il vino lo dirò a San Martino, quando cominceremo a spilarlo dalle botti. È stata un'estate "tres comfortable" per le piante: temperature medie senza picchi da forno e umidità alta. È andata un po' peggio a noi uomini del Sud: alle temperature alte siamo abituati, ma a questa umidità da Centro Europa francamente no. Pazienza, ho sofferto meno vedendo gioire le viti!

La novità di quest'anno riguarda il sesso in vigna, una "sexy story" andata a buon fine... Grazie al progetto SOStain, portato avanti con gli amici Tasca, la tignoletta, che malgrado il nome quasi suadente è un dannosissimo insetto per le viti, ci ha detto addio. Merito dei feromoni, naturali e ingannatori, che fanno sparire l'odor di femmina, obbligando l'astuto maschio a cercare altrove. L'altra novità è il vino: otto anni di lavori sul vigneto, tre anni di sperimentazione in cantina e finalmente si comincia a far mosto di "Mamertino" a Capo Milazzo, estremo Nord della Sicilia. Lo beveva già Giulio Cesare, inrociamo le dita e speriamo di non essere da meno.