

SICILIA EN PRIMEUR

di Emanuele Pellucci

A partire dalla vendemmia 2012 la Sicilia si arricchirà di una nuova denominazione: Sicilia Doc. E' una denominazione regionale che va ad aggiungersi alle 22 già esistenti e a una Docg (Cerasuolo di Vittoria), il che permetterà di “coprire” l'intera produzione viticola dell'isola. E' forse la notizia più importante del panorama vitivinicolo attuale della Sicilia. Una decisione voluta dai produttori di Assovini (l'associazione che organizza “Sicilia en Primeur”, che si è svolta quest'anno a Castiglione di Sicilia, una delle località più belle sulle pendici dell'Etna) e di altri organismi di settore con il sostegno dell'Irvo (Istituto Regionale dei Vini e Oli di Sicilia) e della Regione Sicilia.

Secondo i promotori, questa nuova Doc dovrebbe favorire la valorizzazione della produzione siciliana grazie al veicolo della comunicazione. *“La possibilità di utilizzare il marchio Sicilia – dice Dario Cartabellotta, direttore generale dell'Irvo – consentirà ai nostri vini di essere più facilmente riconoscibili soprattutto agli occhi dei consumatori stranieri. Potremmo fare azioni promozionali sotto un solo “cappello”, Doc Sicilia, semplificando il messaggio senza perdere però la possibilità di valorizzare le eccellenti sottoregioni che costituiscono un forte valore aggiunto per l'immagine e la biodiversità”.*

In pratica, la nuova denominazione consente ai produttori delle zone attualmente a Doc e a Docg di aggiungere il nome “Sicilia” accanto alla denominazione esistente. La stessa cosa sarà per i produttori delle zone che oggi sono senza denominazione: naturalmente questi dovranno seguire le regole previste dal disciplinare della Doc. Disciplinare che prevede una vasta gamma di tipologie per i vini bianchi, rossi, rosati e spumanti. *“La nuova Doc – dice Antonio Rallo, presidente di Assovini – sarà utile per la tracciabilità dei prodotti e per l'esattezza dei controlli qualitativi, consentendoci di rafforzare altresì le azioni promozionali sui mercati internazionali”.*

Per segnare il debutto della nuova Doc è stato pensato di mettere sul mercato “un vino per tutti i giorni” in cartone da 3 litri: un Catarratto per i bianchi e un Nero d'Avola per i rossi. Attualmente questi vini sono classificati a Igt Sicilia, ma a partire dalla prossima vendemmia saranno a Doc. I prezzi non sono affatto a buon mercato, come lo sono abitualmente i vini comuni venduti in bag-in-box: 3,50 euro al litro e 8,80 euro la confezione da 3 litri. L'obiettivo è di internazionalizzare il prodotto sulla base di un buon rapporto qualità-prezzo. Dopo una prima fase di commercializzazione nella grande distribuzione in Sicilia, questi vini saranno distribuiti anche sul mercato italiano ed estero.

A livello tecnico, la Sicilia continua ad investire nel reimpianto dei vitigni autoctoni, che erano stati abbandonati dai viticoltori. Ce ne sono circa una ventina. Queste varietà potranno tornare utili per produrre vini tipici e unici. La ricerca e sperimentazione sta dimostrando che in certi *terroirs* possono dare risultati interessanti. A questo proposito, alcune Cantine, in particolare Donnafugata, Planeta e Tasca d'Almerita, stanno facendo microvinificazioni nelle loro vigne sperimentali rispettivamente a Contessa Entellina, Milazzo e Regaleali.

Come si può vedere, il settore vitivinicolo siciliano è in grande evoluzione, e i risultati sono evidenti da nord a sud dell'isola, così come da est a ovest. Un tempo produttrice di grandi quantità di vino venduto sfuso per accrescere il grado alcolico dei vini del centro-nord d'Italia e della stessa Francia, la Sicilia è diventata negli ultimi 15-20 anni una regione produttrice di vini di qualità riconosciuti in tutto il mondo. Una produzione iniziata con i magnifici vini bianchi a base Grillo e Inzolia prodotti nel nord-est dell'isola, che poi si è estesa al Nero d'Avola nel sud-est. Negli ultimi

anni è soprattutto il nord-est che sta conoscendo il risveglio grazie ai vini provenienti dalle pendici dell'Etna ottenuti da Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante.

Questo sviluppo si è esteso fino alle piccole isole al largo della Sicilia. Pantelleria, con i suoi straordinari passiti naturali prodotti con uve Zibibbo, e Lipari, dove si producono le eleganti Malvasie, sono le isole più conosciute dagli enofili. Ma oggi ci si orienta a piantare anche a Linosa e a Favignana. Per Linosa c'è un progetto promosso dall'Irvo per aumentare la superficie coltivata, al momento quasi scomparsa, mentre a Favignana l'azienda Firriato, molto nota per le sue diverse tenute in Sicilia, ha piantato una piccola vigna a 50 metri dalla spiaggia per produrvi vini da vitigni autoctoni (Zibibbo, Grillo, Nero d'Avola e Perricone). Firriato è il primo a piantare vigne a Favignana.

In occasione di questa 9a edizione di "Sicilia en Primeur", varie decine di giornalisti della stampa internazionale hanno potuto constatare i progressi realizzati dai vini siciliani nel corso di visite organizzate in alcune aziende da Assovini. Circa una trentina le Cantine aderenti ad Assovini che hanno presentato i loro prodotti. In effetti, è molto alto l'interesse per i vini dell'Etna, una denominazione che si è notevolmente sviluppata nel corso degli ultimi anni, al punto che oggi sono i vini siciliani più alla moda, anche se, a nostro avviso, occorre ancora lavorare molto per arrivare alla grande qualità.

Un momento interessante di questo evento è stato il seminario diretto dal professor Attilio Scienza sulla biodiversità e la valorizzazione dei territori siciliani attraverso i vitigni autoctoni. Per ciò che riguarda le vigne dell'Etna e la recente delimitazione delle diverse aree di coltivazione, il professor Scienza ha sostenuto che *"Occorre affermare in questi vini il gusto siciliano e non il gusto internazionale, altrimenti questi vini saranno fuori gioco nel mercato globale"*.

BARONE DI VILLAGRANDE

La tradizione vinicola della famiglia Nicolosi risale al 1727, quando fu insediata la loro azienda, arroccata a 700 metri sulla costa orientale dell'Etna. Nel 1948 Carmelo Nicolosi Asmundo fu tra i primi in Sicilia a mettere in bottiglia nelle bordolesi la prima Riserva di Etna Rosso, ed è stato sempre lui a promuovere il disciplinare di produzione della Doc Etna nel 1968. Oggi l'azienda, che comprende 18 ettari di vigna, è diretta da suo figlio Carlo e dalla moglie Maria Valeria, ai quali si è aggiunta di recente la nuova generazione composta dal loro figlio Marco, enologo, da sua moglie Barbara.

Le vigne sono tutte terrazzate, allevate a Guyot e a cordone speronato, con una densità di 7.000 ceppi/ettaro e una resa di 60-70 quintali di uva per ettaro. Ci sono vecchie piante con oltre 80 anni di vita. I vitigni sono quelli classici: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto, Inzolia e Visperola. La produzione annua è di circa 100 mila bottiglie, di cui il 50-60% esportate. Una particolarità dei loro vini è l'attitudine all'invecchiamento. Marco ci ha fatto assaggiare un buon Etna Bianco Superiore 2001 (barricato) e soprattutto un interessantissimo Etna Rosso 1968. Bravo!

PLANETA

Planeta e il suo... pianeta siciliano! In Italia, nessun'altra azienda vinicola è riuscita a creare, in appena 16 anni, sei tenute in altrettante zone diverse, per un totale di 367 ettari, come la famiglia Planeta. Lo slogan coniato quest'anno è rivelatore: "Ogni territorio, la sua cantina". Ciascuna tenuta ha dunque la sua cantina. Quella da noi visitata si trova a Buonivini, vicino a Pachino, dove la

famiglia produce i vini rossi Santa Cecilia e Passito di Noto. Si tratta di 55 ettari di vigneto nella culla del Nero d'Avola e una cantina ecologica sotterranea, interamente invisibile dall'esterno, nel rispetto totale dell'ecosostenibilità. Qui Planeta ha preferito utilizzare il sistema a cordone anziché il tradizionale alberello, con rese intorno ai 70-85 quintali di uva per ettaro. I terreni sono di origine marina, molto calcarei; terreni ideali per il Nero d'Avola. La produzione è di 65 mila bottiglie di Santa Cecilia e 20 mila di Passito di Noto. Grazie alla sua rete distributiva, Planeta esporta più del 55% della sua produzione in 70 Paesi. In compagnia di Alessio Planeta abbiamo potuto fare una degustazione verticale di Santa Cecilia (2005, 2007, 2008, 2009): vini molto fruttati che si sono ben evoluti nel tempo.

FEUDO MACCARI

Antonio Moretti è un altro imprenditore toscano che ha creduto nelle potenzialità del terroir siciliano, soprattutto nella zona di Pachino. Già proprietario di Tenuta Sette Ponti, in Valdarno, (il suo Oreno è ben noto agli enofili), Moretti ha acquistato questa proprietà nel 2000, e parcella dopo parcella è riuscito a mettere assieme 160 ettari di cui 40 coltivati a vigneto. I vitigni coltivati sono Nero d'Avola, Syrah, Cabernet, Grillo, Moscato e Zibibbo, con i quali Feudo Maccari produce una gamma di sei vini per un totale di 160 mila bottiglie all'anno (85% esportate). I consulenti enologi sono Carlo Ferrini e Gioia Cresti. I vini, maturati in barrique nella nuova grande cantina, offrono intensità di colore, eleganza, morbidezza e note speziate. Grazie alla gentilezza di Antonio Moretti e il suo spirito toscano, abbiamo potuto degustare ottimi vini, specialmente il bianco Grillo 2011, i rossi Saia 2010 e Maharis 2008, per finire con un gradevole Sultana 2010 Moscato di Noto Passito.

BENANTI

Quest'azienda è considerata la pioniera del Rinascimento vitivinicolo dell'Etna. Un'attività iniziata alla fine del XIX° secolo da Giuseppe Benanti, nonno dell'attuale proprietario (che porta lo stesso nome di battesimo), ma è solo nel 1988 che la famiglia decide di dedicarsi alla produzione di vini di qualità piantando vigne in cinque diverse zone ai piedi del vulcano per complessivi 45 ettari. A Viagrande, dove si trovano la vecchia villa e la cantina, c'è ancora una piccola vigna di 100 anni coltivata ad alberello. Nel complesso, le rese sono molto basse, appena 500 grammi per pianta, e la produzione totale di vino è di 120 mila bottiglie. L'export arriva al 40%, con una distribuzione in oltre 40 Paesi. Giuseppe Benanti, che dirige l'azienda insieme ai figli Antonio e Salvino, ci ha fatto degustare più vini di diverse annate. Tra questi il ben noto Pietramarina 2004 Etna Bianco Superiore (da uve Carricante), Serra della Contessa 2000 e 2006 Etna Rosso (Nerello Mascalese da vecchie vigne) e Il Musico 2008 Moscato Passito di Noto e Coste di Mueggen 2005 Passito di Pantelleria.

ZISOLA

Una famiglia aristocratica toscana in fondo all'isola, nel cuore del triangolo del barocco siciliano. I fratelli marchesi Filippo e Francesco Mazzei, la cui famiglia possiede il Castello di Fonterutoli, una delle più antiche e importanti tenute nel Chianti Classico, hanno acquistato nel 2003 questa proprietà situata tra Noto e Rosolini (provincia di Siracusa) per produrre vini senz'altro diversi da quelli toscani. Il vecchio baglio è circondato da 21 ettari di vigne, perfettamente curate, alle quali si aggiungono coltivazioni di agrumi, olivi e mandorli. Tutti i vigneti, piantati ad alberello, sono esclusivamente riservati ai vitigni rossi, in maggioranza Nero d'Avola, con percentuali di Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Tannat. La densità d'impianto è di 5.555

ceppi/ettaro con una resa di 60-65 quintali di uve per ettaro. La prima annata prodotta è stata il 2005 e la produzione è limitata, al momento, a soli due vini: Zisola (Nero d'Avola 100%) e Doppiozeta (Nero d'Avola 60%, Syrah 30%, Cabernet Franc 10%), per un totale di 150-160 mila bottiglie (60% esportate). Presto arriverà un terzo vino a base Cabernet Franc. *“Ho trovato qui qualcosa che mi ricorda la Toscana”*, ci dice Filippo Mazzei per giustificare la sua discesa in Sicilia, una regione comunque che ama molto.

MARABINO

Biologica e biodinamica, Marabino è una giovane azienda, di proprietà di Sebastiano Messina e Mario Saraceno, che ha cominciato a vinificare in maniera autonoma a partire dal 2007, anche se la prima vendemmia è stata il 2002. La proprietà possiede 30 ettari di vigneti situati a Buonivini (il nome dice tutto sulla tradizione viticola del luogo), non lontano da Pachino. La maggior parte delle vigne sono piantate con Nero d'Avola: le più vecchie allevate ad alberello e le più recenti a cordone speronato. Sono presenti anche Chardonnay, Cabernet Franc e Moscato giallo. La produzione totale è di circa 110 mila bottiglie, di cui il 40% all'export, ma l'obiettivo è di arrivare presto a 200 mila. La cantina è stata costruita nello stile del baglio siciliano, ma tutti gli impianti sono modernissimi, così come la cantina di invecchiamento che ospita grandi fusti in rovere. Al momento della degustazione abbiamo apprezzato molto il rosato Rosa Nera 2011, il top di gamma Archimede 2009 (Nero d'Avola) e il Moscato della Torre 2010, ricco di profumi e con sapori di albicocca e pesca.