

*nta cinqu pammi ci capi na vita*¹
da Cesare Basile, *Cincu pammi*, U fujutu su nesci chi fa?, 2017

18 Gennaio 2018, di ritorno da Senigallia, dopo una breve sosta a Roma, “mollo” Sandro e mi metto alla guida della sua Megane nera familiare, destinazione casa e azienda Occhipinti. Mi piace guidare con la musica giusta, si susseguono Lanegan, Bowie, i Black Sabbath. Poi m’immergo nel “clima” siciliano con Cesare Basile, Franco Battiato, Carmen Consoli e, dopo circa sette ore, mi ritrovo a prendere il traghetto da Villa San Giovanni. È il momento di cenare, realizzo un sogno che rincorrevo sin da bambino: mangiare un arancino a bordo, durante la traversata dello Stretto. A quel punto inizia la parte ardua del viaggio (ne ho mangiati due di arancini), tra il sonno incombente e una strada complicata. Dopo aver tagliato un pezzo di Sicilia, sfiorando la città di Catania per poi “tagliare” la provincia di Siracusa e raggiungere il ragusano; poco dopo compare finalmente la celebre SP68, ne percorro un pezzo e arrivo davanti al cancello posto tra due muretti a secco di calcare, è appena passata la mezzanotte. Arianna apre e mi viene incontro, la sua casa è un luogo straordinario per struttura e rievocazione storica. Con una tisana davanti parliamo per almeno un’ora, come se nulla fosse. Dalle chiacchiere rilassate emergono cose interessanti, un buon presagio per i giorni seguenti. Vado a letto con un pensiero divenuto ormai ricorrente: sento di voler ribadire la mia appartenenza al Meridione vitivinicolo. È un’attrazione inevitabile che supera il vino e comprende i luoghi e le persone che vi abitano. Mi proietto a visitare i territori e a prendermi del tempo, a spendere ore a vagare apparentemente a vuoto, ad aguzzare la vista e a tendere le orecchie, ad ascoltare i suoni, i dialoghi e a osservare i gesti. C’è un programma da seguire ma non voglio precipitarmi in cantina o nelle vigne. Potrei fare anche a meno del vino... potrei non assaggiarlo... mi ripeto che c’è tanto altro da assimilare; poi il liquido diventa sintesi, compimento gratificante di un percorso, alimenta, eleva i gesti e le espressioni.

Pochi giorni prima del viaggio parlavo con un amico, gli dicevo che, in questo momento, non potrei occuparmi di zone delle quali non riconosco aria e accento. Poi c’è un senso di rivalsa, la voglia di sfatare luoghi comuni.

Al progetto divulgativo di Porthos mancava la Sicilia sud orientale, mancava all’appello il *grande* Nero d’Avola nell’area in cui si congiunge con il Frappato e insieme sanno interpretare meglio di altri i territori di Ragusa e Siracusa. Gli assaggi degli ultimi due anni ci hanno convinto che “c’è qualcosa da raccontare”, c’è una volontà di testimoniare una storia antica e una viticoltura contemporanea, responsabile e coscienziosa.

La presenza di Arianna Occhipinti ha permesso di consolidare una scelta. La ragione stessa del viaggio è strettamente legata a lei, non solo come produttrice di vino ma come cittadina cosciente, anzi capace di portare vitalità, impulso a quei luoghi. Senza mai il bisogno di porre l’accento sulla questione, mi ha fatto capire che essere agricoltore e donna non è affatto scontato.

Poi, era necessario volgere lo sguardo oltre i Monti Iblei e dunque dirigermi verso gli Erei, inoltrarmi a nord, nel calatino, a Caltagirone e oltre, a San Michele di Ganzaria, verso i confini

¹ *in cinque palmi ci sta tutta una vita*

estremi del Frappato, qui Nerocapitano, dove s'incrociano le province di Catania, Enna e Caltanissetta.

E, infine, anche a meridione, tra il candore di Noto e delle sue contrade, Pachino e la Riserva di Vendicari, verso le terre di confine del Nero d'Avola.

Ricordo chiaramente su Porthos 5 il reportage sulla Sicilia Orientale che, al tempo e inevitabilmente, comprendeva anche l'Etna. Oggi sarebbe impensabile unire i luoghi, c'è troppa sostanza per affrontare in modo adeguato quegli spazi, nonostante le distanze siano così ridotte. Eppure quante differenze!

Il numero 5 è uscito nel marzo del 2001, diciassette anni fa. Si rilevava la rincorsa ai vitigni internazionali, il tentativo di emulare il Cabernet e lo Chardonnay Regaleali. Il tempo è stato rivelatore: si partiva dall'esperienza di Benanti e Foti con la vinificazione dei Monovitigni etnei. Era palese, i migliori vini nascevano dagli autoctoni e il Nero d'Avola, a Pachino, dava la sensazione di stare a proprio agio.

Lo si potrà dedurre negli anni a seguire anche nel vittoriese, con un profilo diverso, attraverso le esperienze, iniziate nei primi anni ottanta, di Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti e Cirino Strano (COS).

Infine si delineava anche la grande diversità di tradizione vitivinicola tra Oriente e Occidente. Se quest'ultima area aveva subito le scelte di meccanizzazione dei vigneti, l'est accoglieva ancora ampie aree di viti allevate ad alberello.

Questa zona della Sicilia vale ancora oggi come esempio virtuoso attraverso la conservazione e il rinnovamento delle vigne e delle pratiche agronomiche. C'è da aggiungere che, di recente, il Cerasuolo di Vittoria e i vini iblei hanno suscitato forte attenzione anche grazie al chiaro segnale dell'esigenza, e della successiva riscoperta di prodotti meno alcolici.

«Qui la terra cambia di palmo in palmo» mi ripete Arianna con malcelato orgoglio. Forse, nel pronunciare queste parole, pensa al suo progetto di vinificazione e imbottigliamento del Frappato separando le vigne. «Tre vini distinti e tre modi di concepire Vittoria per la sua purezza, per quello che è stato il mio percorso di consapevolezza e osservazione di queste terre a sud della Sicilia: **Pettineo** vigna di cinquantadue anni su sabbia di mare rossa, molto leggera e più profonda;

Fossa di Lupo vigna di quindici anni su sabbia bruna/rossastra con sassi di calcare in superficie e dopo 30/40 cm calcare roccioso tufaceo e duro; **Bombolieri** vigna di venticinque anni su terreno argilloso calcareo bianco/grigio».

Il percorso di consapevolezza e osservazione dei produttori più attenti confluisce nella geosensorialità, inevitabile traduttrice delle caratteristiche vitali di "quel" luogo.

Storiæ

*Ciuri, ciuri i gramigna
la tirannia 'ncarca li carcagna
meli di ficu sicca
l'abusu e lu putiri strica e curca
sucu, sucu d'agresta
ogni guvernu ca sta terra 'mpista
cocciu, cocciu di rina
ni scurcia l'arma e simina ruina²*

da Cesare Basile, *Ciuri*, Tu prenditi l'amore che vuoi e non chiederlo più, 2015

Fondata da coloni greci nel 734 a.C., Siracusa era nell'VIII secolo a.C. una delle città più importanti dell'intera area mediterranea, solo qualche anno dopo sorsero Roma e Napoli, mentre in Grecia si istituivano le *polis*. Si tratta di uno dei momenti più alti della nostra civiltà. Alla città sicula si è sempre accostata la presenza del mitico Biblino, un vino dolce che, fino a qualche anno fa, si pensava fosse l'antenato dell'odierno Moscato di Siracusa, mentre recenti ricerche lo mettono in relazione con Gaglioppo e Frappato.

In effetti si tratta presumibilmente di un vino dolce rosso originario del Libano, prodotto anche in Grecia e poi, appunto, nel siracusano. Dunque, la Sicilia sud orientale già allora aveva assunto una certa rilevanza nel panorama vitivinicolo.

Sulle coste dell'area iblea i coloni siracusani fondarono, nel 598 a.C., Camarina, oggi sito archeologico alla foce del fiume Ippari.

La complessa disputa siciliana tra Fenici e Greci è annoverata nelle guerre greco-puniche tra il 600 e il 265 a.C., anno dell'arrivo dei Romani sull'Isola.

Secondo Michajl Rostovcev, storico russo tra i massimi esperti di storia greca, romana e persiana, l'interesse dal punto di vista agricolo era distribuito in base alla differente vocazione dei popoli: i cartaginesi puntavano alla coltivazione del grano, i siracusani e i camarinesi continuavano un'intensa attività vitivinicola e olivicola.

A Roma, intorno al 500 a.C., agli albori dell'età Repubblicana, i vini greci provenienti da Lesbo, dalla Grecia orientale e dalle coste turche erano considerati il meglio dell'enologia dell'epoca, allo stesso modo non tardarono a farsi conoscere quelli della Magna Grecia e, in particolare, della Sicilia sud orientale.

I reperti archeologici di epoche successive documentano la grande attività di produzione del vino nelle aree aretusa e iblea, proprio in quelle zone furono ritrovate delle monete sulle quali erano impresse immagini di anfore per il trasporto del vino. A largo di Camarina e di Scoglitti (lo scalo marittimo di Vittoria), furono ritrovate delle anfore vinarie che testimoniano la produzione e il commercio del liquido verso Roma, la Gallia e la Spagna. A Pompei, sono stati

² *Fiore, fiore di gramigna/ la tirannia calca i talloni/ miele di fichi secchi/ l'abuso e il potere/ strigliano e abbattono/ succo, succo di uva agra/ ogni governo che appesta questa terra/ granello, granello di sabbia/ ci scortica l'anima e semina rovina*

reperiti alcuni contenitori di terracotta risalenti al II secolo a.C., sui quali era impressa la scritta *Mesopotanium*, “la terra compresa tra i due fiumi”, l’Ippari e il Dirillo che segnano i confini dell’odierna zona del Cerasuolo di Vittoria.

Non solo il vino ibleo, ma anche quello proveniente da tutta la provincia orientale, da Messina a Catania fino al Val di Noto (è maschile perché “Vallo”), era menzionato dai grandi storiografi e letterati dell’epoca, da Catone a Plinio, a Strabone, di quest’ultimo le entusiastiche testimonianze sul Mamertino e le motivazioni della bontà di tutti i vini della zona orientale: «Il fatto che tale regione è ricca di viti si potrebbe congetturare che dipenda dall’agro di Catania che, ricoperto di ceneri (vulcaniche), produce buon vino in abbondanza».

Verso la fine dell’Impero Romano, in uno dei periodi più turbolenti della sua storia, durante il dominio vandalo, ostrogoto e bizantino, l’agricoltura subì un decadimento sostanziale, in particolare la viticoltura non vide progressi a differenza di quel che si verificava nel resto d’Europa, dove il vino costituiva una delle migliori merci di scambio.

Intorno all’800 d.C. arrivarono le conquiste arabe, uno dei momenti più importanti per la storia dell’Isola. Le innovazioni nel settore agricolo, in primis l’uso dell’acqua, sono ampiamente conosciute anche se la viticoltura non fu l’ambito favorito. Michele Amari, storico palermitano e Ministro della pubblica istruzione del Regno dal 1862 al 1864, studioso della Sicilia musulmana, scrisse: «I vigneti scemarono sotto la dominazione musulmana; e sì lentamente si rifornirono in due secoli, che la Sicilia faceva venir vini da Napoli verso la fine del XII».

Nonostante la lungimirante politica agricola di Federico II (basti pensare alla distribuzione di terre incolte ai contadini per la coltivazione del grano), la situazione non migliorò, complicata dalla centralità del suo potere.

Dal 1200 la viticoltura siciliana rimane in una posizione subalterna per almeno tre secoli, in particolare nella parte sud orientale, a causa della sua funzione di fornitrice di grano, la cui redditività era piuttosto bassa. La dominazione spagnola, col suo rapace fiscalismo, fu incapace di risolvere il problema delle finanze pubbliche e di far avanzare l’Isola da uno stato di forte arretratezza.

Mentre in Europa si gettavano le basi delle grandi industrie vinicole francesi e spagnole, la Sicilia restava in una posizione di svantaggio.

Le testimonianze del tempo sui vini siciliani sono scarse, ma se ne sancisce la bontà. Ne scrive Andrea Bacci nel suo *De naturali vinorum historia* (1596) riferendosi alla qualità dei vini dell’Etna, del siracusano e di Noto.

Siamo nel punto nevralgico del nostro percorso storico.

Nel 1606, la nobildonna Vittoria Colonna Henriquez, contessa di Modica, fondò Vittoria e immediatamente incentivò la produzione del vino concedendo privilegi a coloro i quali avessero piantato vigne: in quell’anno regalò, ai primi settantacinque coloni, un ettaro di terreno ciascuno a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto, favorendo così un’enorme espansione nelle varie contrade del territorio. Per tutto il Seicento il vigneto vittoriese crebbe a dismisura. Il vino veniva esportato prima nelle altre città della contea di Modica e poi, attraverso il porto di Scoglitti e grazie alle navi trapanesi e mazaresi, anche a Malta e Marsiglia.

La qualità dei vini del sud est è ampiamente trattata da Paolo Balsamo nei suoi appunti di viaggio attraverso la Contea di Modica (1808). L’abate asserisce che dalla campagna di Vittoria,

ricca di vigneti, si produce un vino che considera il migliore tra quelli *da pasto* di tutta la Sicilia. Inoltre ci fornisce importanti informazioni sull'uvaggio del tempo: «Non è composto quasi di altre viti che di grossonero, di calabrese ed incomparabilmente più da frappato».

Il fiorentino Domenico Sestini, trasferitosi a Catania come bibliotecario al servizio del principe di Biscari, fornì un'importante testimonianza sulla vitivinicoltura del ragusano nella lezione che tenne nel 1812 all'Accademia dei Georgofili sui vini di Vittoria, elogiandone la qualità e descrivendo i vitigni, il sistema di impianto e di coltivazione, la fertilità dei terreni, le modalità di vendemmia e vinificazione.

Dunque, da più parti, i vini di Vittoria e di Avola erano considerati tra i migliori, insieme ai Marsala. Tra l'altro, nella seconda metà dell'Ottocento si verificò un ulteriore sviluppo economico e la città di Vittoria divenne una delle più floride e produttive della Sicilia. In questo periodo ci fu un massiccio processo di riconversione di migliaia di ettari, prima coltivati a grano, trasformati a frutteto e vigneto. A tale trasformazione contribuì la crescita della domanda di vino e il relativo aumento dei prezzi, complice il progresso tecnologico che rese più facile e redditizia la coltivazione. Il porto di Scoglitti fu potenziato per fare fronte alle richieste dei vini; nel 1860 l'esportazione dall'agro di Vittoria toccò i 300mila ettolitri (oggi ne vengono prodotti circa 15mila), in particolare verso la Francia che, nel frattempo, aveva subito i terribili danni della fillossera. La domanda aveva stimolato la creazione di nuovi impianti, al punto che vennero sradicati anche oliveti secolari.

La fillossera non tardò ad arrivare: comparve in Sicilia nel 1880 in provincia di Caltanissetta, due anni dopo in provincia di Messina. Nel 1898 apparve anche a Salemi e Marsala, causando un forte periodo di crisi.

A Catania, fu fondata, nel 1881, una scuola di viticoltura ed enologia, cui fecero seguito le Regie Cantine e i Regi Vivai di Viti americane. Un'utilissima attività di ricerca e sperimentazione fu svolta anche dalla Regia Cantina Sperimentale di Noto che sorse nel 1889. La Cantina gestiva gli stessi vivai di Noto, di Siracusa e Vittoria e si occupò di ricostruire i vigneti distrutti dall'afide, coadiuvando l'attività con conferenze, corsi pratici, distribuzione gratuita e vendita sotto costo di barbatelle innestate. Vittoria pagò a caro prezzo la scelta monocolturale; migliaia di piccoli proprietari caddero in rovina, totalmente privi di capitale per procedere ai reimpianti, la ricostruzione avvenne soprattutto grazie alle grandi famiglie proprietarie terriere.

Dopo il 1891 la caduta della domanda di vini da taglio rese antieconomico il ripristino dei vigneti danneggiati e la superficie subì un decremento, i vigneti francesi, austriaci, ungheresi erano stati ricostruiti, i mercati si chiusero e le esportazioni diminuirono toccando il punto più basso nel 1907.

Da quel momento, la Sicilia strutturò la sua produzione sui vini *da taglio* e *mezzo taglio*, togliendo spazio a zone vocate e a vitigni adatti (nelle contrade di Vittoria il Frappato in particolare) a dare vini fini *da pasto*.

Vini da taglio, vini da pasto

*Le Domeniche pomeriggio
d'estate,
zone depresse.
Donne sotto i pergolati a chiacchierare e a ripararsi un po' dal sole,
uomini seduti fuori dai caffè.
Poi la fine un giorno arrivò per noi;
dammi un po' di vino con l'Idrolitina.
Problematiche, differenze di vita, zone depresse.*
da Franco Battiato, *Zone depresse*, Orizzonti perduti, 1983

Ho fatto cenno alla crescente esportazione vinicola siciliana, quintuplicata tra il 1870 e il 1882. L'eccezionale impennata — i cui centri principali erano Messina, Siracusa, Catania e Trapani — aveva carattere essenzialmente congiunturale. Era guidata dallo straordinario incremento della domanda proveniente dal mercato internazionale e, in particolare, da quello francese. La crescente dipendenza del settore dai passeggeri andamenti del mercato estero, nonostante il ruolo non secondario di quello nazionale, sollecitava gli osservatori più attenti ad avanzare critiche, perplessità e denunce sul tema della qualità del prodotto.

Le preoccupazioni erano manifestate dallo stesso Ministero dell'Agricoltura circa la composizione della produzione vinicola, formata in gran parte da vini da taglio diretti specialmente in Francia.

Nella provincia di Siracusa tre erano i principali vini da taglio prodotti: il Siracusa considerato uno dei migliori, di grande corpo, profumato, vellutato, il Pachino, sotto il quale nome andavano tutti i vini prodotti nel territorio di Noto, Avola e Pachino, lo Scoglitti prodotto nella piana di Vittoria, tra i comuni di Chiaramonte, Comiso e Scoglitti. Si prediligevano le zone più calde, vicine al mare.

I vini da pasto, nonostante non fossero determinanti nell'economia isolana, mostravano qualità che ancora oggi li rendono famosi nel mondo. Basti pensare all'Etna, al Faro e, appunto, al Cerasuolo di Vittoria.

Negli anni cinquanta i vini forti erano ancora destinati a rimpolpare quelli prodotti nel Nord Italia e in Francia. I produttori si mossero verso il potenziamento della produzione che sembrava essere l'unica possibilità di mercato. Questa scelta condizionò la ripresa del settore vitivinicolo, travagliato da problemi la cui portata si era fatta negli anni del Fascismo e della Guerra, sempre più grave. In ogni caso, per incremento di impianti, Vittoria si collocava tra le prime zone, insieme alla piana di Catania, a Milazzo, e all'Etna.

Per reazione, negli anni settanta, si è arrivati a pensare che la salvezza fosse rappresentata dalle Cantine Sociali, pulite, raffreddate, enologicamente a norma, rispetto ai Bagli poco attrezzati,

legati a una fattura dozzinale di vini da taglio. Si era posta la necessità di orientare la produzione ma anche i consumi.

L'export di sfuso è passato da quasi due milioni di ettolitri del 1999 a poco più di 150 mila del 2009, con una perdita del 90%. La Francia (dove lo sfuso è ancora oggi usato per correggere la gradazione alcolica e il colore, in particolare nel bordolese), che era il mercato principale fino agli anni novanta, oggi compra vino spagnolo, più economico di quello italiano. E anche se nel frattempo è più che raddoppiato l'export siciliano in bottiglia, la crisi è evidente. Soprattutto nel trapanese, che con una superficie vitata di quasi 60mila ettari è il secondo distretto vinicolo in Europa per dimensioni, dopo quello di Bordeaux, e da solo copre la metà della produzione siciliana.

Soldati affronta la questione *vini da taglio* con la sua sagacia quando, in occasione del primo viaggio di Vino al Vino del 1968 si reca nelle province di Catania, Siracusa e Palermo. Riporta aneddoti spassosi alla ricerca di vini che non avessero un'alcolicità – lui, da bravo piemontese ci tiene a segnalarlo – così elevata, e comunque ci fornisce avvincenti testimonianze di carattere socio-politico-culturale.

Ecco la parte più incalzante del suo intervento: «Lo scopo della legge sul non zuccheraggio dei vini era ben altro, era molto semplicemente quello di aiutare i baroni viticoltori dell'Italia meridionale in particolar modo di Puglia e Sicilia a vendere i loro mosti, provenienti da terre bruciate dal sole e non irrigate, ricchi di zucchero generatore di alcool. Nacque così lo scongiurato “meridionale” come lo chiama il De Marchi, che cita prima sul romanzo “Giacomo l'idealista” del 1897. Nacque il famoso taglio che tanta parte ha nella decadenza dei nostri vini e soprattutto delle nostre capacità di gustare il vino. Una vera rovina, sia per i vini settentrionali e centrali, che nel taglio si alteravano, sia per gli stessi vini meridionali che fatalmente cominciarono ad essere conosciuti dai consumatori del nord solo attraverso l'impiego che se ne faceva nel taglio, mentre vinificati sui loro posti e con uve vendemmiate non così tardi avevano tutt'altro sapore. La tradizione meridionale infatti voleva che le uve fossero raccolte non come accade dopo la promulgazione della legge e cioè preoccupandosi prima di tutto del raggiunto grado di dolcezza, ma vendemmiate prima, a tempo giusto, quando non sono ancora così cariche di zucchero».

Tra l'altro, ancora oggi, il grado Babo delle uve e dei mosti e il grado alcolico nei vini sono ancora parametri fondamentali per stabilirne il prezzo.

Ampelografia

Rispetto ai precedenti approfondimenti sul Meridione vitivinicolo, abbiamo considerato (almeno) due vitigni. Nelle altre occasioni abbiamo cercato di rilevare la relazione tra una varietà e uno o più territori per provare a comprenderne il temperamento. La bellezza del vino del sud est siculo è legata a questo straordinario equilibrio delle parti, una congiunzione astrale: Nero d'Avola e Frappato, così sovraesposto il primo tanto da divenire “simbolo”, quanto esclusivo e rivelatorio il secondo. Il nero d'Avola trae beneficio da questi luoghi, le condizioni pedoclimatiche gli conferiscono un'eleganza tutta particolare. Ho spesso sentito dire: «Il nero

d'Avola, qui, sta bene sul calcare». Limitandoci al nostro luogo d'interesse, il vittoriese, i 190 ettari delle denominazioni "Cerasuolo" e "Cerasuolo classico" vedono prevalente il Nero d'Avola seguito di poco dal Frappato. Questa situazione rispecchia la proporzione come da disciplinare (60% Nero d'Avola e 40% Frappato, che può arrivare al 50%).

L'origine del Frappato è riconducibile al vittoriese dove è coltivato dal 1600, tuttavia alcuni ampelografi gli conferiscono una derivazione spagnola. Nella zona calatina è conosciuto come Nerocapitano. È presente quasi esclusivamente a Vittoria e nella valle dell'Acate, ma si trova anche in altre zone, tra cui Noto. Dopo un periodo di trascuratezza è in forte rivalutazione. Il grappolo è medio-grande, l'acino rotondo e dalla buccia spessa e pruinosa, blu violacea; è una varietà piuttosto tardiva. Il Frappato produce un vino di un colore mediamente più chiaro rispetto al Nero d'Avola. Da sempre ha rappresentato l'archetipo del vino da pasto, dalla finezza peculiare. Il nome riporta alle foglie particolarmente dentellate. Matura intorno alla fine di settembre.

L'etimologia del Nero d'Avola basterebbe già a rendere avvincente la sua storia: compare in alcuni scritti del 1500 ed è registrato nel Catalogo Nazionale delle Varietà della Vite come *Calabrese*. Si tratta di una di quelle situazioni linguistiche complicate dalle incursioni dialettali, ovvero l'italianizzazione del termine *calavrisi*, poi *calabrese: calavrisi*, uva di Avola oppure "*calata, venuta da Aurisi*" da Avola (Aurisi è il vecchio termine per definire Avola); nel 1800 viene associato al paese costiero in provincia di Siracusa.

È senza dubbio il vitigno più rappresentativo della Sicilia, ha la capacità di concentrare grandi quantità di zucchero. Riscuoteva molto successo come vino da taglio o da bere giovane: fino a qualche decennio fa, dal porto di Marzamemi partivano enormi cisterne di vino verso Toscana, Piemonte e Francia (dove era noto come *vin medecine*). Il grappolo è medio-grande, alato, non molto compatto, l'acino ha una forma leggermente allungata e una buccia di medio spessore di colore bluastro con poca pruina. Il succo diventa subito violaceo, molto zuccherino e conserva buona acidità. A Vittoria matura nella seconda decade di settembre.

Durante le visite è emerso un aspetto peculiare: l'età media del vigneto vittoriese è piuttosto bassa, poche vigne superano i cinquant'anni e, inoltre, un numero esiguo di produttori si preoccupa di praticare gli innesti in campo e la selezione massale.

Luoghi e Persone

*Sugnu sempri alla finestra e viru a ranni civiltà
ca ha statu, unni Turchi, Ebrei e Cristiani si stringeunu la manu,
tannu si pinsava ca “La diversità è ricchezza”
tempi di biddizza e di puisia, d’amuri e di saggezza
Zoccu ha statu aieri, oggi forsi ca putissi riturnari
si truvamu semi boni di chiantari
‘Nta sta terra ‘i focu e mari oggi sentu ca mi parra u cori
e dici ca li cosi stannu pì canciari³
da Carmen Consoli, *A finestra*, Elettra, 2009*

Senza dubbio l’areale di Vittoria è uno dei più interessanti terroir del bacino del Mediterraneo. I motivi sono: la terra, rossa e bruna, il calcare bianco, la scarsa profondità dei suoli, un clima mitigato dal mare, sempre ventilato, con estati certamente caldissime ma con una discreta riserva d’acqua legata proprio al principale componente del sottosuolo. Ricordo chiaramente l’umidità di un frammento di calcare bianco scintillante prelevato durante lo scasso di un vigneto, nella famosa contrada Bastonaca, in compagnia di Guglielmo Manenti, tra i più promettenti produttori di Vittoria. Il segreto risiede proprio nella capacità di cedere l’acqua da parte della pietra, in una zona dominata da un sottile e soffice strato di terra rossa. Per confrontare il temperamento del Nero d’Avola e del Frappato nelle zone adiacenti, ho visitato alcuni produttori tra San Michele di Ganzaria, Caltagirone e il Val di Noto.

Prima di definire il plateau ibleo, compresa la stessa Vittoria, guardiamo da vicino i **Monti Iblei**, la cui energia è la vera forza di questa terra. Stiamo parlando del più importante altopiano della Sicilia sud orientale, compreso tra le province di Ragusa, Siracusa e Catania. Il monte Lauro, la cima più alta con quasi mille metri di altezza, segna il confine tra il siracusano e il ragusano.

Si tratta di un massiccio calcareo-marnoso bianco conchigliifero del Miocene (tra 23 e 5 milioni di anni fa), l’altopiano è stato inciso da numerosi fiumi e torrenti che hanno generato le cosiddette “cave” degli Iblei. È evidente il profondo fenomeno carsico, specialmente nella parte orientale dell’area, data la presenza di stalattiti e stalagmiti. La zona iblea, come quella maltese e quella pugliese, fanno parte della placca africana, che proprio qui ha il suo punto di scontro con la placca euroasiatica. Le “lastre” calcaree affioranti, tra l’altro, sono un leitmotiv comune a tutte queste zone, compresa quella istriana.

La micro-placca denominata siculo-iblea, intrappolata tra quella africana e quella euroasiatica, sarebbe la responsabile dei forti terremoti verificatisi nella parte orientale dell’isola. A est, nelle

³ *Sono sempre alla finestra e vedo la grande civiltà/ che è stata, dove Turchi, Ebrei, e Cristiani si stringevano la mano/ allora si pensava che “La diversità è ricchezza”/ tempi di bellezza e di poesia, d’amore e di saggezza/ Quel che è stato ieri oggi forse potrebbe ritornare/ solo se troviamo semi buoni da piantare/ In questa terra di fuoco e mare oggi sento che mi parla il cuore/ e dice che le cose stanno per cambiare*

vicinanze di Siracusa, nei fondali del mar Ionio, il plateau degli Iblei continua fino alla scarpata Ibleo-Maltese che delimita la piana abissale più profonda del Mediterraneo.

In origine gli Iblei erano un complesso vulcanico sottomarino la cui attività risale a milioni di anni fa e si è ormai estinta, più antica di quella del monte Etna che dista solo una cinquantina di chilometri. Le testimonianze dell'attività eruttiva si trovano oggi nella roccia magmatica di colore scuro depositata soprattutto nella parte settentrionale e orientale della catena.

Nelle zone costiere si trova una roccia sedimentaria più recente, un'arenaria calcarea che viene denominata pietra bianca di Siracusa, detta nel sud-est della Sicilia *petra giuggiulena*, ovvero pietra-sesamo, perché è facile che si sgretoli in granuli di dimensioni simili ai semi della pianta omonima. Altrove, in Sicilia, la stessa roccia è chiamata generalmente "tufo" e spostandosi tra gli Iblei assume la denominazione del luogo in cui viene estratta, come la pietra di Modica e la pietra di Comiso. A Ragusa, e in generale nell'altopiano ragusano, è nota la "pietra pece", di colore scuro, quasi nero, dovuto al calcare bituminoso.

Vittoria è, dopo Ragusa, il comune più popolato della provincia; è anche la città più giovane, presenta una moderna struttura a scacchiera, con strade larghe e rettilinee.

Il suo territorio si sviluppa sull'omonima piana, affacciata sul Canale di Sicilia. La città fu fondata su una pianura molto fertile nota come "Boscopiano". L'attività principale è, da secoli, l'agricoltura, in particolare quella in serra che, nel corso degli anni, ha caratterizzato totalmente il paesaggio: la lunga distesa di capannoni lungo la costa è un'immagine "forte", rappresentativa. D'altronde a Vittoria, città delle primizie, è stato edificato il più grande mercato ortofrutticolo d'Italia.

Nella parte più interna, le campagne sono disseminate di bagli e palmenti e testimoniano la grande diffusione della vite, come illustrato nella trattazione storica. Il territorio più importante è la media collina nella quale i vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra 200 e 350 metri. Si tratta dell'areale Classico del Cerasuolo di Vittoria, a forte dominante calcarea: oltre la metà dei suoli è caratterizzata dalla famosa terra rossa, formata in prevalenza su substrato calcarenitico e ricca di ferro. Un altro settore, che include Vittoria, è compreso tra l'Ippari e il Dirillo e poggia su terreni fluviali, ciottolosi.

Le condizioni medie del comprensorio sono quelle tipiche del clima mediterraneo caldo-arido. Rarissima la nebbia, così come il ristagno di umidità, forti le escursioni termiche tra giorno e notte.

Le contrade storiche più importanti per la produzione sono *Pettineo, Fossa del Lupo, Bastonaca, Bombolieri, Santa Teresa*.

COS è la prima azienda che mi prefiggo di visitare. Incontro Giusto Occhipinti, vulcanico, spiritoso come sempre e, mentre preleva il vino da alcuni dei pithoi dell'anforaia, mi racconta le origini dell'azienda, nata nel 1980 da tre amici: lui, Giambattista Cilia e Cirino Strano. Il nome è l'acronimo dei loro cognomi. Per la prima vendemmia ricevono in affitto da Giuseppe, padre di Giambattista, la vigna ad alberello di Bastonaca e la vicina vecchia cantina di famiglia. COS inizia a far circolare il Cerasuolo di Vittoria, abbraccia la scelta biodinamica e, in anticipo sui tempi, nel 2000, utilizza le anfore di terracotta. L'azienda oggi conta oltre 30 ettari vitati di

proprietà e, dal 2003, la sede della cantina si trova in località Fontane, da cui prende il nome il loro più ambizioso Cerasuolo Classico.

Da Vittoria basta guardare verso nord-est per scorgere **Chiaromonte Gulfi**, posizionata a circa 700 metri, detta anche il *Balcone di Sicilia* per la posizione panoramica. La vista va da Gela (Ovest) all'Etna (Nord-est), la valle dell'Ippari e i suoi paesi (Comiso, Vittoria, Acate) e le dorsali degli Erei fino a Caltagirone, oltre il mare. Il territorio comprende un'area che va dai monti Iblei fino alla piana di Vittoria. Nelle zone più alte sono presenti ampi oliveti della tipica cultivar Tonda Iblea, qui è impegnativo praticare la viticoltura. Nel bassopiano raggiungo Angelo Di Grazia, enologo di Vigna Meridio, piccola azienda proprietaria di una vigna di nero d'avola, frappato e alicante; è molto interessante la chiara differenza del terreno rispetto a Vittoria: marne, sabbie e argille.

Caltagirone si trova tra i monti Erei e gli Iblei, siamo a una quarantina di chilometri a nord ovest da Chiaromonte Gulfi. La città sorge al margine occidentale della provincia di Catania, a 608 m di altitudine, adagiata sulle tre colline che costituiscono lo spartiacque tra le valli del fiume Maroglio, che sfocia nel golfo di Gela, e quella del Caltagirone che scende invece verso la piana di Catania. Nella parte meridionale del territorio, a circa 20 km dalla città, si trova un piccolo altopiano sabbioso dove sorge il borgo di Santo Pietro con la sua Riserva naturale. Passo qualche ora qui, tra le sugherete del Parco in compagnia di Gianfranco Daino. Abbiamo di fronte la suggestiva vigna del Suber, il suo rosso da nero d'Avola, frappato e alicante, durante la potatura da parte della squadra dei Vigneri; 9000 viti per ettaro. Siamo nell'area più verdeggiante del territorio calatino, ricca di secolari querce da sughero (*Quercus Suber*, da cui prende il nome il vino).

Proseguendo verso nord, lungo la strada statale 124, s'incontra **San Michele di Ganzaria**, siamo circa 500 metri in zona collinare nei pressi della montagna della Ganzaria, a sud dei monti Erei, verso il cuore della Sicilia. Si tratta di una suggestiva zona rurale piantata a grano e ulivi, con poche vigne sparse. Sono qui per Filippo Rizzo e i vini di Lamoresca, che si riveleranno tra gli assaggi più evocativi, a evidenziare quanto un'agricoltura e un'enologia naturali incidano sul profilo espressivo anche in un territorio "estremo" come questo. Il nome dell'azienda deriva dal primo oliveto acquistato nel 2000, quarantasei alberi secolari della varietà Moresca.

Sulla via del ritorno vado verso **Noto**. Oltre Modica, lungo le varie strade statali e provinciali, il paesaggio offre panorami incantevoli inframezzati da innumerevoli, lunghissimi muretti a secco costruiti dal calcare frantumato per consentire la lavorazione delle terre. La zona, dal punto di vista geologico, è formata dal grande tavolato ibleo costituito da strati sedimentari e affioramenti di lave relative ai fenomeni del vulcanismo omonimo. La vegetazione tipicamente mediterranea interrompe le lunghe distese di agrumi mentre i vigneti migliori si estendono verso **Pachino**, il mare e sulle pendici delle piccole colline con pendenze ed esposizioni differenti e cromatiche disomogenee. Qui, l'impianto ad alberello pachinese impupato⁴ ha densità rilevanti. Guido tra le contrade più importanti: Buonivini, Maccari, Bufalefi, San Lorenzo. Qui, presso l'azienda Marabino, incontro Pierpaolo Messina generoso e dall'entusiasmo contagioso; mi descrive minuziosamente le composizioni delle terre, le

⁴ Impupato poiché viene "liato", si legano i germogli a un tutore di canna e poi successivamente è "mazzunato", i germogli vengono piegati per inibire la dominanza apicale, come da antica tradizione.

esposizioni e, nell'assaggio dei vini, è rivelata chiaramente la diversità dei suoli e la ricchezza donata dal contesto e dalle pratiche agronomiche biodinamiche.

Quindi incontro Dario Serrentino, giovane proprietario de Il Mortellito. Visitiamo le vigne tra Bufalefi e Maccari, vecchi alberelli di Nero d'Avola e Frappato (ben presente in queste zone fino agli anni settanta, ora rarissimo) oltre a un recente impianto di Grillo e Moscato.

L'ultima tappa è un luogo d'incanto, la Riserva Naturale di **Vendicari**, oasi protetta, ubicata nell'estremo lembo sud-orientale, tra Noto e Pachino. Ho la fortuna di camminare in una vigna ad alberello di Nero d'Avola che poggia su una sabbia rossa con inserti di terra nera, si affaccia sul pantano Sichilli, la laguna alimentata dalle acque dello Jonio, dimora di qualche decina di fenicotteri. Sichilli è anche il nome del vino, a base di nero d'Avola, prodotto dalla giovane azienda di Vittorio Savino, anch'essa nel consorzio dei Vigneri.

È un congedo confortante, un ultimo sguardo alla bontà della bellezza prima di affrontare 900 chilometri in un sorso, con la musica giusta e l'arancino a bordo del traghetto.

Bibliografia:

Buttitta Antonino, *Il vino in Sicilia*, Sellerio editore, Palermo 1977

Lentini Rosario, *L'invasione silenziosa*, Torri del Vento Edizioni, Palermo 2015

Soldati Mario, *Vino al vino*, Mondadori, Milano 2006

Sono siciliano, *Porthos 5*, Porthos edizioni, Roma marzo 2001, pp. 16-21

Guida ai vitigni d'Italia, Slow Food Editore, Bra 2005

Fonti web:

Wikipedia

Consorzio Cerasuolo di Vittoria

Strada del vino Cerasuolo di Vittoria

Arianna Occhipinti

COS

Meridio

Manenti

Gianfranco Daino

Marabino

Lamoresca

Il Mortellito

Gulfi

Quincux

Discografia essenziale:

Mark Lanegan, *Whisky for the holy ghost*, Sub Pop, Seattle 1994

David Bowie, *The rise and fall of Ziggy Stardust and The Spiders from Mars*, RCA, New York 1972

Black Sabbath, *Paranoid*, Vertigo, 1970

Cesare Basile, *U fujutu su nesci chi fa?*, Urtovox, Firenze 2017

Franco Battiato, *Orizzonti perduti*, EMI, Londra 1983
Carmen Consoli, *Elettra*, Polydor 2009

Il racconto della degustazione

7 febbraio

Frappato vinificato in bianco Metodo Classico Brut Nature 2016 Arianna Occhipinti (Vittoria)

Esperimento coraggioso dall'esito piacevole. Uno spumante sfaccettato, con richiami di buccia di mela, origano e più decise note di distillato. Il perlage è abbondante, fine, la palpabile acidità dialoga con l'aspetto salino; la leggera vena aromatica del finale lo rende ancora più agile.

Liama (nero d'Avola, frappato e alicante) 2015 Meridio (Chiaramonte Gulfi)

Materiale e fragrante, spudoratamente giovanile e arrendevole, sa essere generoso, incline a mostrare una parte brillante di sé. Inoltre, un buon rapporto con l'aria gli consente di tenere bene la prova del bicchiere. Il tannino è setoso, il liquido percorre la lingua in modo compatto, essenziale, senza sbalzi, lasciando una sensazione di integrità. Possiamo criticare il suo essere prevedibile, ma è la sua inclinazione a una godibilità semplice e schietta.

Il piccolo vigneto esposto a sud da cui nasce il Liama (e l'Arundo, da solo alicante) è caratterizzato dall'uso della canna di bambù come tutore (Arundo Donax è il nome botanico) e dell'erba resistente usata per legare la vite conosciuta come liama. Gli alberelli poggiano su un terreno di marne, sabbie e argille a dominante calcarea. Matura per sei mesi in contenitori di acciaio.

Calaniuru (frappato e nero d'Avola) in magnum 2016 Il Mortellito (Noto)

L'idea di leggiadria del vino pachinese è tutta qui: un corpo plastico, tannini lievissimi, garbati e una sensazione ristoratrice. È pieno, saporito (uno di quelli che ricercava Mario Soldati in queste zone...), possiede anche un'aura più scura che emerge a distanza di qualche minuto. Nelle sensazioni retro-olfattive si avverte una chiara impronta iodata, è la brezza che attraversa le vecchie vigne tra Bufalefi e Maccari.

Le viti di frappato e nero d'Avola sono coltivate ad alberello e sorgono in una delle zone più vocate del Val di Noto. L'azienda, condotta in regime biologico dal giovane Dario Serrentino, conta 23 ettari tra vigneto, uliveto e mandorleto. Il Calaniuru matura per alcuni mesi in contenitori di acciaio.

SP68 (frappato e nero d'Avola) 2016 Arianna Occhipinti (Vittoria)

Per quanto quest'annata sia stata siccitosa, l'Sp68 è riuscito a estrarre tutta la serena freschezza che l'ha sempre contraddistinto. Qui, si sa, siccità e caldo non portano quasi mai gli acini alla sovra-maturazione, anzi, la pianta rallenta la fotosintesi, per cui i grappoli vengono pronti più tardi. È certamente una versione fragrante, più immediata e con spiccati aspetti fruttati, ci sono

il vigore mediterraneo, l'essenzialità e un tannino sottile che si fa spazio in bocca a sostenere un portamento raffinato.

La celebre 68, oltre a essere la strada sulla quale è situata l'azienda di Arianna, collega i luoghi più importanti del vigneto vittoriese. Questo rosso nasce da vigne di 15 anni allevate a guyot e cordone su terreni tipici composti da sabbie e calcare. Matura sei mesi in grandi vasche di cemento.

Cerasuolo di Vittoria Classico "Delle fontane" (nero d'Avola e frappato) 2011 COS (Vittoria)

La maturità del frutto lascia spazio a un lato ferroso, snello e caparbio. All'inizio l'espressione è articolata e non nasconde una certa ambizione. In bocca è sorretto da una buona componente salina; ordinato, tenero ma senza incertezze, tuttavia il suo lascito retrofattivo è così intralciato dal gusto del legno da non riuscire ad aprirsi in modo completo.

Le vigne sono quelle limitrofe alla cantina, la località si chiama, appunto, "Le Fontane". Il taglio è 60% nero d'Avola e 40% frappato. Allevate a guyot e a spalliera su terre rosse, le viti hanno circa vent'anni. Il vino passa 18 mesi in botte di rovere di Slavonia e 18 mesi in anfora.

NeroJbleo (nero d'Avola) in magnum 2001 Gulfi (Chiaramonte Gulfi)

Cedevole, caratterizzato da immediate note salmastre e di torrefazione, rimanda a un'ossidazione avviata e al contributo del rovere. È frammentato, impigrito, alla fine si accascia perché non trova sostegno da un'acidità presente ma isolata; non era chiamato a sopportare quasi diciassette anni.

Vigna Coste è uno dei vigneti più estesi del comune di Chiaramonte Gulfi (4 ettari), a oltre 400 metri di altitudine, condotto a cordone speronato bilaterale con un'elevata densità d'impianto. L'attuale elaborazione del vino prevede il passaggio di un anno in botti da 500 e 225 litri e almeno due anni di affinamento in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Suber (nero d'Avola, frappato, alicante) 2014 Daino (Caltagirone)

Inizia silente, la discrezione si traduce in profondità, in un solido ermetismo. Si concede appena, con una nota di ciliegia nera arricchita da un aspetto speziato riconducibile, forse, alla maturazione in botte. Dilaga e riesce a farsi sentire con classe, chiudendo pulito. Lo sviluppo è sorretto dalla fragranza e dalla sapidità e prosegue con un afflato ritmato, mai eccessivo.

La fitta vigna del Suber (9000 viti per ettaro) si trova all'interno del Bosco di Santo Pietro, area incontaminata e ricca di biodiversità; Gianfranco Daino, con la squadra dei Vigneri, cura gli alberelli di quindici anni palizzati con castagno su suoli rossi sabbiosi. Il vino matura 12 mesi in contenitori di rovere da 500 e 225 litri.

Lamoresca Rosso (nero d'Avola, frappato, grenache) in magnum 2016 Lamoresca (San Michele di Ganzaria)

Intimidatorio per l'impatto oscuro dovuto alla profonda maturità del frutto, pungente in virtù dell'abbondanza di alcol, il vino mostra la propria indole fatta di imprevedibilità e giovanile irrequietezza. La portata massiccia non inficia la qualità tattile che, pure nella rusticità, contribuisce in modo sorprendente alla partecipazione gustativa. Le sensazioni finali sono potenti, con un lascito pulito e amaricante.

Posti su una collina a 450 metri d'altezza, in contrada Gigliotto, i vigneti di Filippo Rizzo sono da sempre condotti in biologico; in buona parte si tratta di alberelli piantati su terre di natura argillo-calcaree. Il vino matura per almeno un anno in vasche di cemento.

14 febbraio

Frappato 2015 Manenti (Vittoria)

Intimistico, aggraziato, si schiude in modo graduale. Chiare le evocazioni salmastre, mentre l'essere crepuscolare gli conferisce un'espressione più rilassata. Il sorso è godibile e arriva in profondità con un lascito di arancia sanguinella.

Le bottiglie degustate durante il seminario devono aver sofferto, l'ossidazione, da elemento virtuoso, ha banalizzato il vino e ne ha attenuato originalità e schiettezza, i campioni erano diversi rispetto agli assaggi compiuti durante il viaggio.

Proviene dai vigneti ad alberello della famosa contrada Bastonaca. Dal 2006 l'ingegnere Guglielmo Manenti produce Cerasuolo e Frappato, dividendosi tra il lavoro e la campagna, quest'ultima la sua vera prospettiva futura. Il vino matura per circa un anno esclusivamente in acciaio.

Frappato 2016 COS (Vittoria)

Subito espressivo e dall'intonazione morbida, è aereo, un raffinato *vino da pasto* (confronta parte storica). Evoca sentori salmastri e di frutta croccante, esprime un animo disinvolto che dà un senso di sicurezza per la sua costanza odorosa. In bocca è brillante, la leggiadria è dovuta all'equilibrio tra salinità, acidità e polpa.

Deriva da guyot e spalliere a conduzione biologica di quasi vent'anni d'età, piantati su terreni sabbiosi sub-appenninici di origine pliocenica, matura per alcuni mesi in vasche di cemento.

Nerocapitano (frappato) 2016 in magnum Lamoresca (San Michele di Ganzaria)

Un vino raro che rappresenta il concetto di "piccola poesia". Felice, vivo nella capacità di crescere nel bicchiere. Desta meraviglia la saporosità marina distesa accanto alla sottigliezza dell'acidità; in bocca lo sviluppo non cede neanche un millimetro, è espressivo, sinuoso, sostenuto dall'alcol e inserito in un corpo asciutto.

San Michele di Ganzaria è una zona "periferica" e la presenza del Nerocapitano, nome locale del Frappato, seppur documentata, è qui di minore rilevanza rispetto al Nero d'Avola e si trova più che altro in vigne promiscue. È vinificato con una permanenza di pochi giorni sulle bucce e maturato per alcuni mesi in vasche di cemento.

Il Frappato 2015 Arianna Occhipinti (Vittoria)

Distinto, inizialmente reticente, quasi altezzoso. In questa batteria è esemplare per come scaglia una chiara e pregevole sensazione di mineralità. Cesellato ed essenziale, è lento a donarsi, trapelano tenui odori di fiori macerati e ferro intrecciati a una sottile carnalità. Si staglia nella memoria grazie alla sua stratificazione, al rigore e alla coesione di tutto il tratto gustativo.

Secondo Arianna la 2015 si comporterà bene nel tempo. L'età media delle viti, alberelli e guyot, è di 40 anni, certamente alta per Vittoria. La vendemmia avviene di solito nei primi giorni di ottobre, in quest'annata la macerazione sulle bucce si è protratta per tre settimane. Passa oltre un anno in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.

Nero Sicilli (nero d'Avola) 2013 Savino (Noto)

Il formalismo della confezione ne smorza l'intensità: è certamente il vino più inquadato e maestoso, con un'anima divisa tra il salmastro e la cremosità. In bocca è denso, rinfrescato dalla *droiture* del vitigno, la parte debole è lo sviluppo, frenato e semplificato da un legno poco fine e non integrato.

Viene da una vecchia vigna ad alberello – poco più di un ettaro con 10mila piante – che si affaccia direttamente sul mare Jonio. Si tratta di un luogo carico di energie e dal potere evocativo straordinario. Le uve, raccolte a settembre inoltrato, sono vinificate in acciaio con una macerazione di due settimane e il vino matura per sei mesi in barrique usate.

Nero d'Avola Riserva Archimede 2009 Marabino (Noto)

Si è evoluto, la sua bella stagionatura e una rusticità sana gli consentono di ergersi attraverso un profumo suadente di carrube e radici fresche. Un vino vigoroso, tutt'altro che immediato ma attraente nella sua decadenza. La pienezza in bocca è gratificante, concreta, gradevole nella lunga eredità sapida e nei ritorni di liquirizia.

Proviene dal più vecchio vigneto aziendale che ha almeno cinquant'anni. Due ettari di alberelli impupati (vedi nota 4) su terreno calcareo argilloso bianco. Il luogo, contraddistinto da una grande palma, si trova nel cuore della Contrada Buonivini, sul livello del mare. Le uve affrontano una lunga macerazione e il vino matura per oltre due anni in botti di rovere.

Nero d'Avola Contrada 2010 Cos (Vittoria)

Ricco di sottintesi, ampio, mediterraneo fino all'osso. È insieme poderoso e docile, sa spendere le proprie risorse, senza strafare: il calore e il lieve rovere mettono a nudo un complesso compiaciuto. Affascinante e carezzevole, lo tiene in tensione una salvifica sapidità che richiama il mare.

Proviene da Bastonaca, la contrada per antonomasia, da alberelli di oltre mezzo secolo – più di 8000 per ettaro – e contiene tutti gli elementi dell'archetipico vino ibleo. Dopo una lunga macerazione, il vino matura per oltre due anni in legno grande e per altri due tra cemento e bottiglia.

Siccagno 2015 Arianna Occhipinti (Vittoria)

Già al primo impatto si consegna avvincente e carismatico. Ostinato, di grande fermezza e minuziosa varietà, va oltre i sentori giovanili e manifesta i prodromi di una futura complessità, legati a sentori terrosi ed ematici. In bocca è il manifesto del Nero d'Avola d'Oriente con i delicati tratti speziati, solari e marini che s'intrecciano a quelli più severi, sanguigni e vibranti. Un vino-caposaldo, la riscoperta delle radici più profonde di questa terra.

“Siccagno” significa uva concentrata, in zuccheri, sempre equilibrati in quest'angolo di Sicilia, e in acidità. Una parte delle uve proviene dagli alberelli di Fossa di Lupo, un cru fondamentale per Arianna. Il vino matura per almeno un anno in botti di rovere.