Il Circuito di Bacco visto da Paternò

Scritto da Cetti Mineo
Giovedì 12 Agosto 2010 00:00

L'enoturismo rappresenta oggi un ulteriore strumento di valorizzazione del territorio, aggiunto agli altri elementi che lo contraddistinguono, siano artistici, ambientali, storico culturali, e in casi di eccellenza, perfino sostituendoli. La Regione Sicilia, attraverso l'Assessorato Cultura, Turismo e Spettacolo, promuove e favorisce la crescita del nostro territorio, promuovendo iniziative come "Il Circuito di Bacco". E' questo un festival itinerante, che ha luogo nel periodo di Luglio e Agosto e coinvolge 13 cantine da oriente a occidente di questa magnifica isola, associando la possibilità di conoscere luoghi di grande interesse, storico e paesaggistico al grande vino siciliano. La cultura, l'arte, la musica e la danza si uniscono in questo particolare e quanto mai affascinante evento, miscelandosi al prestigioso "nettare degli dei", e la visita in ogni cantina prevede non solo la degustazione dei vini prodotti e di prodotti tipici del luogo, ma anche spettacoli, ballerini di tango, orchestre da camera di Palermo, noti enogastronomi; tutto per realizzare una meravigliosa festa dove il turista o il visitatore del luogo ha la possibilità di apprezzare e godere dei luoghi e del vino.

Il Circuito di Bacco è un' evento che testimonia la straordinaria importanza del nostro territorio in ambito vitivinicolo ed enologico, lì dove l'agricoltura sposa la tradizione, il mito e la leggenda e partorisce una realtà della quale purtroppo non tutti i siciliani sono consapevoli. Molteplici gli ambiti agroalimentari dove la Sicilia ha eccellenze e si distingue, la tradizione dell'allevamento della vite e della vinificazione ha origini antichissime fin dalla civiltà greca. Nell'isola siciliana parecchie aree sono vocate alla produzione di uve di eccellente qualità e questo è dovuto al suolo, ora ricco di minerali e altamente drenante, come quello vulcanico alle pendici dell'Etna, ora argilloso come quello della Valle d'Acate, e al microclima della nostra isola. E' un'esperienza da non perdere, per acquisire non solo conoscenza del nostro territorio, della sua storia antica e delle sue tradizioni, ma soprattutto per sviluppare l'appartenenza ad esso, che in queste occasioni si realizza e ci coinvolge e ci fa sentire orgogliosi di essere siciliani. Voglio sottolineare la presenza di molti giovani alla manifestazione, è un segnale importante che evidenzia il rinnovato interesse delle nuove generazioni ai grandi patrimoni culturali che ci appartengono.

Io ho scelto di visitare, nell'ambito della manifestazione, tre cantine nei miei dintorni, due sull'Etna e la terza nel ragusano. La prima a Milo, a 700 m.s.l.m., la Cantina Barone di Villagrande; la seconda a Solicchiata frazione di Castiglione di Sicilia, la Cantina Patria S.p.A., infine la terza nel ragusano, la Cantina Valle dell'Acate. Solitamente le cantine hanno una storia e una tradizione di famiglie nobili antiche siciliane, i grandi vigneti consistono a volte in grandi feudi affidati nel passato dai monarchi ai nobili che si sono alternati sul nostro territorio. Ma io, nella mia scelta, ho voluto visitarne almeno una dalle origini diverse, per conoscere la realtà imprenditoriale del prodotto vino e dell'attività agricola, ossia Cantine Patria S.p.A in Castiglione di Sicilia, realtà presente sul nostro territorio da circa quaranta anni e l'unica che è nata come cooperativa con locali in affitto. Successivamente grazie al know-how del suo Presidente Comm. Francesco Di Miceli, enologo, la cooperativa ha fatto una scelta commerciale, sul piano internazionale, dove è stato necessario cambiare forma giuridica passando da cooperativa in S.p.A.

Nella Sicilia orientale la presenza del vulcano Etna influenza notevolmente l'allevamento della vite. Per le caratteristiche del suolo e il microclima. Il terreno di matrice vulcanica è sciolto e profondo, ricco di minerali (ferro e rame) e mediamente dotati di potassio, fosforo e magnesio, ma poveri di azoto e privi di calcio. Altamente drenante è interessato anche dalla presenza di molte varietà boschive come castagni e querce, che creano un "unicum" per il benessere di queste piante. Il microclima ventilato con brezza marina che dalla valle sale fin sulla montagna, mitiga il calore nelle ore centrali della giornata, evitando stress alle piante. A causa della presenza del vulcano, il clima si configura diverso rispetto a quello tipico siciliano, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte,

durante la quale si verificano sensibili cali di temperatura. Queste sono le caratteristiche che rendono uve e vini eccellenti, molti fra questi già riconosciuti DOCG, DOC, IGT.

Cantina Barone di Villagrande

Sita in Milo e di proprietà della famiglia Nicolosi Asmundo. Il vigneto ad anfiteatro digradante verso sud, lungo i fianchi del maestoso Etna (3346 metri s.l.m.), su una quota compresa fra i 650 e i 700 metri s.l.m. Dunque la forte pendenza, la tipologia di terreno, il microclima e la particolare esposizione, creano, oltre a un paesaggio incantevole, un "unicum" per la produzione di vini dalla spiccata personalità.
La particolarità di questo territorio definisce il pregio e la rarità di queste uve, che restituiscono a chi le produce con immensa passione e amore un vino ormai noto in tutto il mondo, realizzato con vitigni autoctoni. Oltre 200 anni di storia e tradizione per questa famiglia in viticoltura e enologia. Nel 1726 l' imperatore Carlo VI d' Asburgo (Re di Napoli 1714 al 1740) concesse a Don Carmelo Nicolosi il titolo, per l' amore e la dedizione riportata nella cura dei vigneti e nella produzione dei vini, di Barone di Villagrande e una serie di privilegi relativi. Nel 1869, Paolo Nicolosi dava luogo alla grande novità in ambito di vinificazione, ossia la realizzazione di una doppia linea di vinificazione che consentiva di separare le uve bianche dalle uve rosse; cosa che fino ad allora non accadeva ne sull'Etna, ne in gran parte d' Italia, dal momento che uve bianche e rosse venivano vinificate assieme. Fu così che nacque l'Etna Bianco Superiore.

Nel 1948 Carmelo Nicolosi Asmundo imbottigliava in bordolese da 0,75 litri la prima riserva di Etna Rosso che sarebbe stata immessa al consumo. Il primo riconoscimento DOC Etna avviene nel 1968. In tutti questi anni, e da oltre dieci generazioni, la famiglia Nicolosi Asmundo continua a lavorare con passione ed entusiasmo nell'amata Villagrande. Le cantine di Villagrande furono restaurate nell'800, sono strutturate su tre diversi livelli. Il livello inferiore è utilizzato per l'affinamento, è parzialmente interrato e la temperatura vi si mantiene pressocchè costantetutto l'anno. E' la cantina storica, dall' aspetto romantico, entrando in mezzo a quelle enormi botti si ha la sensazione di fare un tuffo nel passato, anche i colori dell'ambiente sono molto suggestivi. Alle grandi botti sono state oggi affiancate pregiate barrique in rovere. Al livello intermedio vi sono i locali di vinificazione hanno subito recentemente delle modificazioni per adeguarsi alla necessità delle più moderne tecniche. Il livello superiore ospita un moderno laboratorio di analisi e gli uffici di controllo, spedizione e vendita. I Nicolosi Asmundo posseggono anche, sull' isola di Salina, dei vigneti con relativa cantina. Lì producono una varietà di uva eccellente e unica, ossia la Malvasia delle Lipari, da cui appunto il vino Malvasia.

Nei vigneti di Barone di Villagrande si alleva anche il Carricante, vitigno autoctono che da origine alla DOC **"Etna Bianco superiore"**, prodotto con la tecnica della criomacerazione, viene affinato in bottiglia per 6-7 mesi. Profumo fine di mela e biancospino, sapore fresco, persistente e armonico.

Il mio palato profano ha però prediletto **"Fiore di Villagrande"**, altro bianco certificato IGT, varietà di uve

Carricante al 90% e Chardonnay 10%. Fermentato e affinato in legno per circa 8-9 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo complesso di mela cotogna, vaniglia e biancospino, sapore pieno, rotondo e persistente. Mi permetto di dire, ma non prendetela come valutazione enologica, che questo vino da una sensazione di gioia e allegria intensa. Lo ritengo molto femminile, quasi sensuale.

Sembrerà strano ma durante questa esperienza ho scoperto che il vino ha un genere: femminile se dà la sensazione di aggraziato e gentile e resta nel palato senza appesantirlo, scivolando quasi su di esso, suscitando contemporaneamente il desiderio di riassaggiarlo; e maschile, ossia corposo, di carattere, determinato nel gusto e nel colore, la sensazione è di non dimenticarlo mai.

Durante la manifestazione però il vino non è solo, insieme ad esso i di prodotti tipici locali come i formaggi quali la Tuma, anche nella variante aromatizzata con grani di pepe e conosciuto come Pepato Fresco, il Pecorino, olive e pane casereccio, rigorosamente cotto a legna, ma anche una gustosissima salsiccia che ho personalmente innaffiato con il buonissimo **"Etna Rosso"**. Anche questo un DOC realizzato con dei vitigni autoctoni: il Nerello Mascalese 80% e Nerello Mantelloto/Cappuccio 20%. Fermentazione a temperatura controllata per 6/10 giorni dopo la svinatura e affinamento in botte per mesi. Imbottigliamento a 24 mesi dalla vendemmia. Caratteri sensoriali: rosso rubino, profumo di frutti di bosco e sapore asciutto, armonico e persistente.

Infine, durante lo spettacolo con la presenza del noto scrittore palermitano Gaetano Basile, sono stati offerti dei dolcetti tipici siciliani, dei croccantini di mandorla, accompagnati da un vino liquoroso: la Malvasia delle Lipari. E' questo una vera rarità prodotto dalle uve Malvasia delle Lipari 95% e Corinto nero 5%, lasciate appassire al sole su graticci per 10/12 giorni, fermentazione a temperatura controllata, inbottigliato dopo 9 mesi dalla vendemmia. Colore topazio chiaro con riflessi ambrati, profumo intenso di fiori di ginestra ed erbe aromatiche, sentori di albicocca matura, sapore pieno ma austero, gradevolmente mieloso, persistente. La giusta definizione di questo vino è: da meditazione.

Cantina Valle dell'Acate

Nel fine settimana successivo il piacere di gustare un buon vino mi ha portato in provincia di Ragusa ed esattamente alla cantina Valle dell'Acate, che sorge nel feudo Bidini tra i colli della Valle del Dirillo. Un pomeriggio e una serata nella cantina del Dott. **Gaetano Jacono**, sesta generazione impegnata in viticoltura e vinificazione. Anche questa zona dell'isola, la sud–orientale, è da tempi immemorabili vocata all'allevamento dei vigneti, nel famoso triangolo Acate, Comiso, Vittoria. In questa zona le caratteristiche dei terreni sono assolutamente diversi rispetto alla zona etnea. Niente suolo vulcanico ma piuttosto un substrato formato da arenarie calcaree interfacciate con pacchetti di argilla. Nel microclima troviamo la brezza marina che da valle sale, fin su la montagna, a mitigare il calore diurno, ventilando i vigneti e garantendo un' ottimo stato di salute delle piante e della produzione. In questo territorio i vigneti coltivati con dislivelli di 100 mt., dal mare alla montagna, rendono l'uva di altissima qualità e il vino prodotto con essa conosciuto in tutto il mondo per il suo profumo e la sua

purezza. Il luogo ha anche valenza archeologica, dal momento che vi è stata rinvenuta una necropoli, a testimonianza della presenza dell'antica dominazione greca. La Cantina Valle dell'Acate è un luogo suggestivo, la costruzione è in pietra e rievoca l'antico mondo contadino, facendo rivivere un'atmosfera, dove il tempo sembra essersi fermato, il luogo e il mondo dove una volta si faceva il vino. I grandi torchi oggi riposano, dopo avere sostituito la vecchia "cianca" utilizzata per la spremitura dell' uva. Ampie aperture che servivano per introdurre le uve appena raccolte nel palmento attraverso le piste. Qui un tempo uomini, donne, e bambini a suon di musica e canti, procedevano alla pigiatura dell'uva. Perfettamente integri sono i canali attraverso i quali il mosto, appena ottenuto, defluiva "per caduta" alla dispensa nelle grandi botti.

La presenza e la tenacia di una donna, la figlia del Dott. Jacono, **Gaetana**, ha reso possibile, ancora oggi, la continuità di questa tradizione di famiglia. Lei, laureata in farmacia, è una donna dall'aspetto minuto, molto cordiale e disponibile, gestisce l'azienda con la stessa passione dei suoi avi e dal 2001 ha provveduto a reimpiantare una buona parte del vigneto. Competente in materia di vino, in collaborazione con l'enologo dell'azienda, ha dato vita a un vino che porta il suo nome: il **Tanè** (Gaetana in italiano), prodotto solo in particolari annate con Nero d'Avola e Syrah sovramaturo, IGT con invecchiamento e affinamento per 12 mesi in barrique nuove e altri 12/14 mesi in bottiglia. Il vigneto è uno spettacolo della natura, 100 Ha, che si allungano dal mare alla montagna, di varietà autoctone che hanno dato luogo alla celebre DOCG **Cerasuolo di Vittoria**, anche nella versione **Classico**; le DOC **Vittoria** Frappato e Insolia, gli IGT di Sicilia: **Moro** di Nero d'Avola, **Rusciano** di Syrah, **Bidis** di Chardonnay e Insolia, **Zagrà** di Grillo e **Tanè**, di cui ho già parlato. La serata è stata piacevolissima, non solo per l'assaggio di tutti questi pregiati vini, ma anche per l' intrattenimento avvenuto ad opera di **Omniart Tango Trio**, composto da tre bravissimi musicisti, che hanno accompagnato per tutta la serata una coppia di fantastici ballerini di tango. Una curiosità che ho trovato in questa azienda, delle piante di rose, allevate di tanto in tanto lungo i filari, fanno da spia a parassiti che potrebbero danneggiare il vigneto; si, perché entrambe le piante sono esposte agli stessi parassiti, e la pratica di lotta biologica risulta non solo efficace ma in questo caso anche ornamentale, piacevolissimo da vedere.

Voglio spendere alcune parole a proposito dei contenitori che si utilizzano per l'affinamento del vino dal momento che, a Valle dell' Acate, ho avuto modo di approfondire la conoscenza di questi più o meno grandi contenitori che sono le botti. Da scegliere a secondo dei vini che devono contenere e quindi affinare, il legno di cui sono costruite è fondamentale per un buon risultato finale. Le barriques, botti di piccole dimensioni, da 225 a 330 litri, di origine francese, realizzate in Rovere di Slavonia; il vino così conservato acquisisce il tannino del legno, è per tale ragione che ogni tre anni vanno sostituite. Nelle barriques, in passato, si eseguiva il batonnage, ossia l' operazione di rimescolamento delle fecce dell'uva che si depositavano a fondo, tramite un' attrezzo inserito dal cocchiume della botte, ma con tale pratica si incorreva nell'inevitabile conseguenza di alterazione del prodotto che entrava a contatto con l'ossigeno. Successivamente, per ovviare a questo problema, si sono realizzate delle strutture realizzate a cerchio che sostengono le barriques, dove di tanto in tanto, gli uomini che curano il vino, le fanno girare su se stesse, per consentire il rimescolo a tutto il prodotto, e in particolare alle fecce, in modo da impregnare completamente le pareti della botte. Le tonneau, botti di solito da 500 litri realizzate in legno di Acacia, utilizzate per conferire al vino proprietà organolettiche in morbidezza e sentori di miele e di nettare. Dal punto di vista della commercializzazione, la cantina è orientata verso l'estero, dove per altro sono parecchio apprezzati.

Cantina Patria S.p.A

Le mie visite alle cantine si sono concluse a Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia, in una realtà puramente imprenditoriale. Nessun baronato, nulla che sia stato tramandato da avi, ma agricoltori che da quarant'anni, a partire da Monreale in provincia di Palermo, hanno fatto una scelta imprenditoriale per il loro prodotto. Questa è Cantina Patria S.p.A., l'azienda vitivinicola consta oggi di 100 ettari di impianto di vitigni autoctoni e alloctoni con produzione di vini monovarietali. Anche qui il suolo vulcanico e il microclima sono determinanti per la bontà del prodotto. Il territorio è da sempre vocato all' allevamento delle viti. L'azienda Patria nasce come cooperativa agricola ma è solo nel 1990 che i soci compiono la scelta di unificare la loro produzione e ad indirizzarsi esclusivamente all' allevamento della vite e all'enologia. Nel 1992 contrae in affitto la cantina sociale Torre Palino in Solicchiata, che viene liquidata e acquistata nel 1998. Si procede dunque ad modernizzare la struttura, utilizzando i fondi dei patti territoriali Ionico-Etneo e dai quali ottengono collaudo. C'è una puntualizzazione da fare, fra la richiesta e l'ottenimento del collaudo intercorreranno ben 6 anni (2004-2010) durante i quali i soci di Cantina Patria investiranno con risorse proprie per la riqualificazione del luogo. Nel contempo il Comm. **Francesco Di Miceli**, uomo legato alla terra e con grande interesse allo sviluppo del territorio, nella qualità di presidente della cooperativa, studia e analizza il mercato, valutando possibilità sempre più ampie di sviluppo economico. Si rende conto che è di fondamentale importanza, per la vita della cooperativa, valutare la commercializzazione all'estero, ma per questo occorre lavorare sodo per trovare i contatti con i mercati internazionali e cambiare la forma giuridica della cooperativa. Nasce dunque Cantina Patria S.p.A. con il Comm. Francesco Di Miceli come Amministratore unico. Si prospetta un futuro di grande attività e di intenso lavoro, testimonianza inconfutabile di come, in Sicilia, è possibile fare imprenditoria in agricoltura creando sviluppo socio-economico. Non tutti i soci però sono dentro alla S.p.A., quelli che, dopo anni di conferimento, non hanno aderito non sono stati abbandonati ma sono andati a confluire in una nuova cooperativa. Dunque l'organizzazione generale prevede una cooperativa di produzione, dove i produttori seguono un preciso disciplinare di produzione, e una società che commercializza in Cina, Russia, Kazakhistan, India, Sud Africa e America. Ad oggi vanta tre sedi: Solicchiata, Monreale in provincia di Palermo e Marzamemi, quest'ultima non è ancora attiva. Le produzioni riguardano vitigni autoctoni in particolare il Nerello Mascalese, per il quale il Di Miceli si è battuto per la tutela dal momento che, altri produttori, volevano modificarlo aggiungendo altre varietà alloctone. Altre varietà di produzione della cantina sono il rosso Pinot Noir e il bianco Viognier, il Catarratto, l'Insolia e il Carricante. Il luogo che accoglie la cantina è veramente suggestivo, gli edifici sono stati ripristinati con estrema fedeltà, la cantina è impreziosita da spazi e strutture che rendono confortevole e piacevole la visita in azienda, come la sala degustazione, l'enoteca, la foresteria, la sala multimediale polivalente, il laboratorio di analisi chimiche all'avanguardia, il percorso lungo, la lava millennaria; anche questa cantina si trova alle pendici dell'Etna e il tutto è in un contesto ambientale unico per la compresenza di tre parchi naturali: quello dell'Etna, il Fluviale dell' Alcantara e il Parco dei Nebrodi. I sotterranei dell' azienda, sono una chicca archeologica, che conferiscono ai visitatori la sensazione delle colate laviche e il contrasto degli elementi.

Ma Francesco Di Miceli è attento anche all'enoturismo, dunque la diversificazione dell'attività prevalente che mira a riqualificare il territorio e le strutture. A tale scopo, ha mantenuto all'interno dell' azienda un' anfiteatro naturale, e le terrazze del belvedere. Lì vengono ospitate le orchestre e gli artisti, che spesso allietano le serate estive. Ma non basta, lui ha una grande idea, sviluppare un "centro enoterapico", alla maniera dei Greci antichi. Una terapia che punta al benessere della pelle a contatto con il vino, grazie ai minerali contenuti, e al benessere dato dall'aroma dello stesso: la vinoterapia. Concludo lasciandovi un detto antico del Di Miceli, brillante manager della sua azienda e anche uomo di grande spirito: "il vino buono è come il denaro, dà gioia interiore e fa dimenticare i problemi". Niente di più vero.

Così si conclude questo lungo mio viaggio fra i più grandi vini siciliani. E' stata un'esperienza che mi ha arricchito molto, e ha arricchito le mie competenze in ambito agronomico ed enologico, perché il vino è un prodotto che unisce, crea amicizie e nuove relazioni, in un clima rilassato e familiare, in luoghi antichi, ricchi di storia di cultura e di tradizione, di cui la nostra Sicilia è pienamente rappresentativa.

Foto delle cantine