Rapitalà, 20 anni di Grand Cru

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 13 Ottobre 2010 00:40

Ricordo bene, in quei ruggenti anni '70, quando ero ancora adolescente ed il mio approccio con il vino era acerbo almeno quanto lo ero io, già allora **Rapitalà** era sinonimo di vino di qualità. In quel periodo i francesi erano all'avanguardia e predominavano nel mondo della vite, al contrario, le cantine siciliane che imbottigliavano, erano pochissime; a quei tempi, infatti, la quasi totalità del vino prodotto nell'isola veniva venduto sfuso, spesso era destinato a tagliare proprio i blend francesi. Ma nel 1968, un ex ufficiale della marina francese, il Conte **Hugues Bernard de la Gatinais**, sposa un'esponente di una importante famiglia siciliana, Gigi Guarrasi, la nuova famiglia si stabilisce sin da subito a metà strada, tra l'attuale **Doc Monreale** e la **Doc Alcamo**, dove ricostruisce una cantina danneggiata dal terremoto del Belìce e impianta, novità assoluta per l'epoca, i primi vitigni francesi in una delle zone siciliane di elezione della vite. Il vino di Rapitalà finisce in bottiglia e prende sin da subito i connotati di qualità che mantiene tutt'oggi.

Ed è questo sapore di Francia che ho sentito durante la mia visita alle **Cantine Rapitalà**, a pochi chilometri da **Camporeale**, nella nuova struttura completamente restaurata, dove la cura dei dettagli e la tecnologia si sono incastonate alla perfezione nella tradizione e nella nobiltà di un casato che vede la sua continuità con **Laurent Bernard de la Gatinais** nell'ambito del **Giv**, **Gruppo Italiano Vini**, prima azienda vinicola in Italia, vanta infatti ben 10 cantine situate nelle zone più vocate d'Italia, dal nord al sud, tutte con vini di qualità, prevalentemente Doc e Igt. L'11 Ottobre del 2010 la festa è stata duplice: presentare la nuova cantina e festeggiare il ventesimo compleanno del vino di punta dell'azienda: lo **Chardonnay Grand Cru**, realizzato per l'occasione in edizione magnum.

Ma perchè sapore di Francia ? Innanzi tutto per la tecniche impiegate durante tutte le fasi di produzione del vino: **presse sotto azoto**, **vinificazione parcellizzata**, **fermentazione acquosa**, **micro ossigenazione**, le prime che mi saltano in mente ma... niente paura, tutto regolare, non vi preoccupate dei paroloni, sono tutte tecniche orientate al rispetto dell'uva e del vino.

Tutti sappiamo quanto danno può arrecare l'ossigeno agli alimenti e a maggior ragione all'uva che, durante la delicata fase della pressatura, si trova esposta a vari fenomeni chimici che possono alterare le caratteristiche organolettiche del mosto e quindi dei futuri vini; con la **pressatura effettuata in un'atmosfera inerte**, come quella creata dall'azoto allo stato gassoso, si estrae il massimo dei profumi e sapori, preservandoli da future alterazioni.

Sa tanto di Borgogna la **vinificazione parcellizzata**, in tal caso ogni vigneto ha caratteristiche particolari e viene vinificato separatamente. E' il concetto francese di **cru**, tanto caro a **Luigi Veronelli** che, tanti anni fa, molto si prodigò per la sua introduzione in Italia. Le singole vinificazioni vengono poi assemblate per ottenere il vino finale preservando e valorizzando le peculiarità di ognuna di esse.

Anche la **fermentazione acquosa**, effettuata alla temperatura controllata di 5 gradi ha lo scopo di preservare ed estrarre il massimo dall'uva.

Il ruolo dell'ossigeno nell'affinamento di un vino rosso è noto da tempo, già **Pasteur** nel 1866 ne riconosceva l'apporto positivo, le botti sono infatti permeabili ad esso, ma i confini tra i benefici ed una prematura ossidazione del vino sono pericolosamente vicini. La tecnica della **micro ossigenazione** permette un maggiore controllo dell'affinamento preservando e migliorando, anche in questo caso, l'equilibrio organolettico e la stabilità del vino, sia in barrique che in vasca.

Queste alcune delle tecnologie applicate ed emerse durante il giro in cantina effettuato con l'enologo **Silvio Centonze**, ma un'altra cosa mi ha colpito, ed è stato l'ordine e la pulizia che regna nei filari dove, il lavoro dell'agronomo **Ignazio Arena**, è chiaro ed inequivocabile: trattare con rispetto le piante, è risaputo, conduce ad una migliore qualità dei loro frutti, e le vigne di Rapitalà mi sono sembrate molto amate da coloro che curano i

225 ettari di proprietà della cantina.

Lo **Chardonnay Grand Cru** è stato degustato in due versioni, quella appena uscita dalla botte, al termine della sua fermentazione, con la sua fortissima mela verde e banana che hanno invaso il mio naso, tanto acerbo quanto foriero di un ottimo futuro, e l'annata 2008 dello stesso, già pronto per la commercializzazione, e qui un'altra sorpresa, il package serio ed austero, espriveva infatti la nobiltà del casato ma deviava sul reale contenuto della bottiglia, infatti, al naso, riecco la mela verde, più pacata stavolta, ma anche la mandorla, sempre verde, infine il legno, non eccessivamente presente, permetteva il godimento del bouquet, in bocca è risultato piacevolmente morbido con un contrastante finale acido. Insomma, un vino fresco, invogliante, tutto il contrario della sua austera e seriosa immagine. Mi piacerebbe fare una verticale con annate diverse per testare la sua evoluzione nel tempo, chissà che sorprese !

L'evento è stato impreziosito dall'esibizione degli artisti del **Teatro Ditirammu**, la cui coreografia ha accolto i quasi 200 invitati; con il "**Gruppo Folk Gurafo**" di Petralia Soprana, che su una delle colline più alte della tenuta si è esibito nel propiziatorio "**ballo della cordella**"; infine con la partecipazione della bravissima violinista lituana **Saule Kilaite**, che ha intrattenuto i presenti durante quasi tutta la serata.

Dopo un non entusiasmante buffet di **Donì**, come spesso capita coi catering a scatola chiusa, ecco una piacevole sorpresa: la torta del ventesimmo compleanno del Grand Cru era stata realizzata da **Salvatore Capello**, pasticciere al top della classifica siciliana, la torta di compleanno era inoltre accompagnata dalla sua famosa "**sette veli**" e da una **mousse al pistacchio di Bronte**, peccato che ormai ero stra-sazio !

Per chi non lo sapesse, io sono un inguaribile fanatico delle vendemmie tardive, e pensare che non mi piacciono le note dolci, vai a capire il mio palato, e in chiusura di serata ho avuto la possibilità di assaggiare quella di Rapitalà, potevo mai farmela scappare ? **Sauvignon e catarratto**, due vitigni così lontani per cultura, profumi e territori ma che, all'interno di una bottiglia, hanno espresso un piacevole connubio di profumi, tostati e a tratti pungenti, si perchè, bisogna ricordare, che tale vendemmia tardiva è una delle rarissime siciliane a sviluppare la cosiddetta muffa nobile, la quale conferisce delle caratteristiche particolari alle uve, quest'ultima si forma sugli acini solo in determinate condizioni di umidità ed è chiamata, in gergo tecnico, "**Botrytis cinerea**". Anche qui riecco alcuni profumi che richiamano i **Sauternes** francesi.

Il "**Rendes-vous Rapitalà**", oltre che una piacevole festa di compleanno, per me è stata un'occasione sia per incontrare importanti esponenti del mondo del vino, che di ritrovarne di ben conosciuti come **Franco Picone**, **Nino Aiello** o l'ex collega **Franco Anselmo**, ma mi ha anche stimolato ad approfondire tecniche del mondo vitivinicolo per me nuove o delle quali avevo solo sentito parlare.

moocasa_albumid=5526948630333065889