La DOC Salaparuta riparte con i giovani

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Dicembre 2024 09:02



Circa 4.500 ettari, di cui 900 vitati che producono 30.000 bottiglie, con un consorzio comprendente 4 cantine, 9 brand e ben 34 soci, ad oggi questa è la realtà della **DOC Salaparuta**, perla della **Valle del Belìce** in provincia di **Trapani**, giovane perché nata nel 2006, ma anche perché recentemente alcuni figli sono tornati alla propria terra e hanno ripreso la viticoltura dei padri, dedicandosi caparbiamente alle uve da sempre coltivate in quella zona, come ad esempio i vitigni **Catarratto Bianco Lucido, Nero d'Avola, Merlot, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah**.

Questo e tanto altro che ce lo hanno raccontato **Pietro Scalia** e **Calogero Mazzara**, rispettivamente Presidente e Vicepresidente del **Consorzio Volontario di Tutela Salaparuta DOC** ed entrambi produttori, ma lo abbiamo fatto nostro anche grazie alla **Salaparuta Wine Week**, un'iniziativa di promozione di ben 4 giorni, dal **21 al 24 Novembre 2024**, costellata da degustazioni guidate, press tour nel territorio e banchi di assaggio riservati a giornalisti, e per una parte anche al pubblico dei wine lovers.

Il territorio in questione affronta altitudini che oscillano tra i 200 e i 650 Mt slm, inoltre vanta buone escursioni termiche in un terreno prevalentemente calcareo argilloso tuttavia, nonostante la lontananza dal mare, questo fa lo stesso sentire la sua influenza grazie a delle particolari correnti d'aria che si formano e che da esso provengono. Insomma, una situazione pedoclimatica interessante che si presta alla viticoltura, soprattutto se costituita dall'allevamento del **Catarratto**, e con prevalenti affinamenti in acciaio, infatti nella **DOC Salaparuta** le botti sono una rarità.

{youtube}ZIcgfDveAno{/youtube}

Guarda caso gli eventi sono stati aperti proprio da una masterclass con ben 9 **Catarratto**, tra cui solo un paio in blend con lo **Chardonnay**, uno per ciascun brand attivo tra i membri del consorzio, che si è rivelata particolarmente interessante. I profumi ed i sapori spaziavano dai sentori di frutta tropicale, mango, erbe balsamiche, salvia, rosmarino, timo, fino alla frutta bianca e gialla, pesca montagnola, pesca gialla, mela golden, mela renetta , cedro, ginestra, fiori bianchi e tanto altro. Tutto ciò ritornava al palato con buona persistenza, grande piacevolezza, ma soprattutto con una misurata acidità, ben presente ma mai eccessiva. Il quadro completo si può riassumere come una degustazione composta da un'onda morbida e suadente, senza spigoli o esagerazioni di profumi ed acidità, condizioni ideali di beva che si possono sintetizzare con una sola parola, equilibrio.

Ecco le cantine coinvolte con un loro breve profilo.

• Leonarda Tardi
Leonarda Tardi nasce dall'esperienza di due generazioni di vignaioli, oggi in mano a Calogero Mazzara, produttore cresciuto tra i filari e i vigneti di Salaparuta, che ogni giorno si impegnano a coniugare tradizione e modernità. In ogni loro bottiglia è riconoscibile il logo della rete 'NO Mafie'.

• Cantina Giacco
La Cantina Giacco è immersa nel verde della Sicilia occidentale, dove una volta si ergeva Villa Amalia, di cui oggi restano affascinanti testimonianze come la pietra scolpita raffigurante il guerriero Neklite. Qui arte, storia e vino diventano un connubio indissolubile.

• Ippolito
La famiglia Ippolito da ben 4 generazioni coltiva vigneti, ed ogni generazione ha apportato non solo passione ma anche metodi di coltivazione e produzione differenti. Il vigneto si estende su più di 10 ettari di terreno tra le colline di Salaparuta.

• Villa Scamici
Villa Scamici nasce nel 1975 con l'intento di unire viticoltori provenienti dal territorio di Salaparuta, oggi vanta una produzione di 50.000 bottiglie, con un export oltreoceano.

• Bruchicello
L'azienda, nata nel 1999, nel territorio dimora di antiche civiltà, dai siculi agli elmi, greci e arabi, porta avanti un'antica tradizione familiare, occupandosi personalmente di tutti i processi produttivi, compreso l'imbottigliamento. La sua coltivazione, biologica, è all'insegna del rispetto dell'ambiente.

• Vaccaro
L'azienda fondata negli anni '70 quando Giacomo Vaccaro e la moglie Caterina acquistano un piccolo podere a Salaparuta, in un'area devastata dal terremoto del 1968, oggi è una cantina moderna a conduzione familiare, dove figli, e nipoti si occupano del processo produttivo e del marketing. Le Tenute Vaccaro si estendono nella Valle del Belice, in un paesaggio bucolico ed agreste dove esiste ancora una completa integrazione tra uomo e natura.

• Noah Palazzolo
Giuseppe Palazzolo, nel 2019, conclusi gli studi magistrali in viticoltura ed enologia, porta avanti la produzione ereditata dall'omonimo nonno, in regime biologico dal 2013, implementando il modello di impresa con metodo e professionalità, in una visione che, con lungimiranza, punta alla crescita aziendale in parallelo con quella del territorio nel pieno rispetto della cultura belicina.

• Scalia & Oliva
L'azienda Scalia & Oliva, sita in contrada Acque Colate Pergola, zona altamente vocata per la viticoltura e conosciuta anche nell'antichità per la sua terra fertile e idonea alle coltivazioni, possiede 25 ettari. L'impresa è passata in poco più di 15 anni dalla produzione di 5.000 a quella di 60.000 bottiglie all'anno.

• Baglio delle Sinfonie
Una piccola azienda a conduzione familiare circondata da vigneti di varietà autoctone quali Grillo, Cataratto, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone e Nerello Mascalese. La semplicità e genuinità dei prodotti è frutto di una naturalezza basata sulla qualità delle uve.

In coda a questo primo giorno si è svolta anche una cena di apertura, iniziata con brindisi di un metodo classico dell'azienda **Vaccaro** che ha recuperato un vecchio vigneto di **Catarratto** composto da soli 17 filari. Non è un caso che nella **DOC Salaparuta** si spumantizzi, infatti l'**Istituto Vite, Vino e Olio di Sicilia**, nell'ambito di una ricerca in collaborazione con il **CREA** di **Valdobbiadene**, ha prelevato delle uve zibibbo provenienti anche da quelle zone, al fine di testarne l'attitudine alla spumantizzazione.

La location che ci ha ospitato in questa prima giornata è stata quella del **Ristorante Charleston** di Pal**e**rmo, tornato recentemente in città dopo una lunga parentesi trascorsa nella turistica **Mondello**. Il rinnovamento ha invaso anche questa icona della ristorazione palermitana, con una doppia formula bistrot-fine dining affidata allo Chef **Gaetano Verde**, promettente professionista palermitano, cuoco per passione.

La **Salaparuta Wine Week**, come ci ha raccontato **Pietro Scalia**, è solo uno degli eventi in programma, il consorzio sta infatti progettando altri momenti promozionali che sicuramente faranno riparlare di **Salaparuta** e della sua DOC, un territorio che oggi presenta al pubblico grandi potenzialità vitivinicole.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO