La Sicilia in bianco di Guzzo, nasce il tonino-pensiero

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 24 Aprile 2015 10:17

Qualche giorno fa, reduce da una verticale di **Moscafratta** di **Agareno**, riflettevo sulle cantine che mi piacciono di più, arrivando alla conclusione che spesso l'enologo è lo stesso, sarà un caso? Evidentemente no, infatti l'enologo in questione è **Tonino Guzzo**. Al di la della sua quasi leggendaria abitudine di non guardare le analisi dell'uva, ma di assaggiarla per decidere se vendemmiare o meno, **Tonino** entra in simbiosi con la materia prima, trasformandosi in contadino ed agronomo prima di svolgere finalmente la sua professione di enologo svincolandosi da schemi e preconcetti, penso che siano questi i segreti che lo hanno portato a realizzare così tanti vini di successo, perchè come si dice: "il vino va fatto in vigna e poi in cantina", frase fatta, abusata da molti, ma raramente applicata.

Lo scorso **21 Aprile 2015**, presso l'**NH Hotel** di **Palermo**, grazie ad una geniale iniziativa di **Luigi Salvo**, delegato AIS di zona, un nutrito gruppo di sommelier e di appassionati ha potuto assistere all'esposizione di quello che da oggi potrebbe semplicemente definirsi **tonino-pensiero**. Ovviamente la filosofia di **Tonino** c'era già da tempo, ma durante questa sua prima uscita mediatica è stata illustrata a circa 100 persone, operatori del settore, aziende e giornalisti, assumendo così un aspetto da legittimazione popolare. La sua filosofia, probabilmente, trova le radici nell'infanzia, **Tonino** è nato ad **Aragona**, in provincia di **Agrigento**, dove sicuramente è rimasto coinvolto dal mondo contadino della sua famiglia, ma anche da uno zio agronomo decidendo quindi, a soli 13 anni, di andare a studiare enologia in **Piemonte**. Una simile impresa, con tutte le difficoltà che gli si saranno parate davanti, e la forza di superarle, denota una passione non comune ed al contempo il massimo rispetto per l'uomo e la natura, perchè in definitiva, è questa la sua personalissima chiave di lettura dell'enologia. Si, perchè Tonino apprezza gli uomini della "terra" e segue lo scorrere della linfa che alimenta la pianta, senza violenze, curandola meglio di un agronomo, e soprattutto rispettandone i cicli vitali. Da ciò nasce il suo profilo per così dire adattativo, che gli ha permesso di sganciarsi dai preconcetti e dagli schemi che spesso altri suo colleghi a volte applicano. Il piatto forte della sua attività è costituito dai "luoghi comuni", tutti puntualmente da lui stesso sfatati anzi demoliti, concetti come la raccolta a mano, la bassa resa, l'escursione termica e l'altitudine, perdono importanza di fronte alla prova dell'assaggio. Ed ecco che quindi spuntano fuori vini particolarmente profumati ed aromatici così come li ha fatti la terra, senza magheggi in cantina, anche se le uve provengono da allevamenti in riva al mare, piuttosto che raccolti con una vendemmiatrice o addirittura da allevamenti a tendone. Tutto questo ed anche altro, compreso un prezioso e inaspettato intervento di **Luigi Salvo**, sono fruibili nella seguente video intervista che **Tonino** mi ha gentilmente rilasciato al termine della serata.

{youtube}5TGQFxGHaF8{/youtube}

Adesso, solo dopo aver conosciuto meglio la storia dell'uomo enologo, posso più serenamente illustrarvi i suoi vini, in questo caso ben sette bianchi nei quali le caratteristiche comuni erano costituite dai profumi intensi, dalla complessità, dalla freschezza, dalla piacevole e lunga acidità e da un'insospettabile mineralità, soprattutto nei due **Catarratto**, che a qualcuno potrebbe addirittura ricordare l'**Etna**, ma eccoli in ordine di uscita, in una degustazione impeccabilmente curata dai sommeliers dell'**AIS Palermo**, ma soprattutto commentata da un **Luigi Salvo** in perfetta forma vinicola.

Catarratto 2014 DOC - **Lombardo Vini**, in provincia di **Caltanissetta**;
Shiarà Catarratto 2014 DOC - **Castellucci Miano**, **Valledolmo** (PA);
Grillo 2014 IGP - **Ottoventi**, **Valderice** (TP);
Grillo 2014 - **Feudo Disisa**, Grisì - **Monreale** (PA)
Fileno Grillo 2014 DOC Sicilia - **CVA Canicattì** (AG);
Zahara Grillo 2014 - **Casa di Grazia**, **Gela** (AG);
Rajàh Zibibbo 2014 IGP - **Gorghi Tondi**, **Mazara del Vallo** (TP).

Come ho già scritto, mi ha particolarmente colpito la mineralità dei due **Catarratto**, con una mia personalissima preferenza per la **Lombardo Vini**. I successivi quattro **Grillo**, hanno espresso profumi diversissimi tra loro, tra pere bianche, fiori bianchi e frutta a polpa gialla, in un'escalation che ci ha accompagnato fino agli esplosivi e inusuali sentori di lavanda e citronella dello **Zibibbo** di **Gorghi Tondi**. In sostanza, una carrellata di bianchi, tutti promettenti longevità, dai profumi nordici, ma con la struttura di un vero siciliano DOC! Adesso, non ci resta che attendere il prossimo autunno, quando cominceranno a cadere le foglie **Tonino** sarà maturo per un'altra degustazione, ma stavolta dei suoi rossi.

moocasa_albumid=6140447365267170257