

Trei insule, un numitor comun vinul de excelență

Articol de: Tatiana Covor

Publicat in: Special

Publicat la date de: 28 Ian 2012 - 21:00

Greu de imaginat trei realitati atat de apropiate si totusi atat de diferite. Pantelleria, cu agricultura sa eroica, Favignana, pescuit si – astazi – turism, Mozia, istorie si sare. Singura constanta – vinul. Primul gand cand am ajuns la Pantelleria a fost 'oamenii acestia scot vin din piatra seaca'. Da, dar piatra da vinului energia vulcanilor, arsita Soarelui inzeceste dulceata bobului, vantul raceste ciorchinii si umezeste pamantul insetat. Conditile naturale vitrege se transforma in tot atatea elemente pozitive care duc la caracterizarea vinului, ii confera elementul care astazi, cand industria trage produsele la xerox, lipseste din ce in ce mai mult: o personalitate marcata. Vinul sicilian se recunoaste. O sticla de 'Passito di Pantelleria' este un fel de ilustrata postala lichida in care se vede imaginea locului unde s-a nascut.

In Sicilia, cultivarea vitei are traditie si istorie veche. Pana nu demult insa, vinurile siciliene, considerate ca fiind prea tari, se foloseau mai ales pentru a 'taia' vinurile mai anemice de pe alte meleaguri, pentru a le adauga forta si culoare.

Astazi asistam la o schimbare spectaculoasa de strategie, care pune pe primul loc calitatea in locul cantitatii. Cui se datoreaza acest schimb de directie? Pe de o parte noile dispozitii UE, pe de alta parte, cred, unui schimb de mentalitate. Generatia proaspat sosita e scolita, umblata, stie ce se cere in lume si tine cu dintii sa 'reuseasca', sa imbunatateasca, sa diversifice, sa duca mult mai departe ceea ce ce au inceput tatii si bunicii. Oamenii de acum, la fel de indragostiti de pamantul lor ca si stramosii, trepideaza sa castige pariul pe care astazi il fac cu ei insisi.

In anul 2000, productia de vin a Siciliei, de pe cele 134.000 hectare cultivate cu vita-de-vie a fost de peste 7 milioane de hectolitri (nota: 1 hl = 100 l). In 2010, suprafata a scazut cu 18.000 hectare, iar productia cu 3 milioane de hectolitri. Secretul e cunoscut de toata lumea: in acest deceniu s-a introdus in Sicilia un element nou, castigator: cercetarea. S-au nascut astfel nenumarate vinuri cu nume cu iz de istorie si poezie, care – la categoriile lor – pot concura cu cele mai apreciate vinuri la nivel international. Multe dintre vinurile locale, fie ele albe sau rosii, intrunesc toate obligatiunile prevazute pentru a obtine apelativul 'DOC', 'Denominazione di Origine Controllata'. Acesta reprezinta o marca de garantie speciala in ceea ce priveste calitatea, autenticitatea si provenienta vinului.

Alt loc comun dicteaza ca Sicilia e pamant de barbati – femeile isi pun pe cap naframa neagra si se incuie in casa. As vrea sa vedeti componentele asociatiei 'Le donne del vino', doamnele vinului, proprietarese la fel de active si de pricepute ca sotii sau tatii lor. Sau, cine stie, poate chiar...

Demn de mentionat si faptul ca municipiul Trapani, care include insulele despre care vorbim, reprezinta cea mai extinsa zona cultivata cu vita-de-vie din Italia: cele peste 66.000 ha produc aproape 60% din toata cantitatea de vin a Siciliei.

Idea fixa pe care o au producatorii pe care i-am intalnit este 'teritoriul' si tot ce se leaga de el. In aceasta

optica, atentia lor se indreapta tot mai mult spre soiurile autohtone de vita: Grillo, Catarratto, Inzolia, Nero d'Avola si mai ales Zibibbo din care se face faimosul 'passito'.

Despre acest 'passito' se scria deja intr-un document din anul 200 î.Hr. ca despre 'nectarul zeilor': 'Se culegeau ciorchinii copti eliminand cu grija pe cei putregaiti sau stricati, se intindeau la Soare pe o rogojina avand grija sa fie protejati de roua acoperindu-i pe timpul noptii'. La fel si azi. De fapt insusi numele vinului ne spune cum se face: 'uva passa' inseamna 'stafida'. Dupa recolta soiului numit 'zibibbo' (Muscat de Alexandria) o parte din struguri se transforma in must si alta se pune la Soare, timp de doua saptamani, sa se stafideasca. Boabele uscate sunt desprinse, una cate una, de ciorchine, se strivesc la randul lor si sunt amestecate cu vinul obtinut din mustul fermentat. Fara adaos de alcool.

Ochii sunt primii care se bucura in fata unui pahar de 'passito': nuantele calde de aur vechi si apus de Soare au umbre de chihlimbar. Are un parfum patrunzator care te face sa gandesti la sfarsit de vara si fructe coapte, iar gustul sau e cald, dulce si catifelat. Servit la temperatura de 10-12°, acompaniaza perfect deserturile, dar si unele branzeturi sau foie gras. Ca si vinurile mai alcoolice, poate fi servit ca aperitiv sau, de unul singur, ca excelent vin de meditatie.

Printre multele vinuri locale, fiecare cu propriul caracter si destinatie, un caz special este cel al vinului numit Marsala care, fireste, are si el legenda sa. In 1773, John Woodhouse, negutator din Liverpool, a fost blocat de o furtuna in timp ce naviga de-a lungul coastei siciliene si silit sa se opreasca la Marsala. La masa i s-a oferit vinul pe care taranii il deschideau la ocazii mari si care a placut atat de mult negustorului englez incat a vrut sa-si ia si cu el acasa. Ca sa nu se altereze gustul in timpul calatoriei, a hotarat insa sa adauge ceva alcool. Inca nu stia ca, in felul acesta, tocmai inventase un vin care avea sa depaseasca spatiul si timpul: Marsala, care si in ziua de azi furnizeaza pivnitele de la Buckingham Palace.

Vinul italian rivalizeaza cu cele mai bune vinuri din lume, acest lucru se stie. Dar, pentru papilele cunoscatorilor, multe dintre vinurile siciliene reprezinta adevarate si nebanuite surprize.