

La nuova classe della Sicilia

Inesauribile riserva di anonimi vini economici? Questo ormai è passato. La Sicilia punta sulla qualità. Mentre un tempo i suoi vini erano caratterizzati da potenza e concentrazione, ora si incontrano sempre di più eleganza e raffinatezza, sia nei rossi che nei bianchi. È cresciuta anche la qualità dei vini base. La Sicilia offre insomma una variegata gamma di piacevoli bottiglie a prezzi convenienti.

La Sicilia, la più grande isola del Mediterraneo, a livello quantitativo è una delle principali regioni vitivinicole italiane. Ma l'Isola del Sole sta avendo sempre più un ruolo di punta anche nel consesso dei produttori d'eccellenza. Mentre all'inizio il cuore della rivoluzione vinicola siciliana si trovava ovest nell'area di Marsala, Trapani e Agrigento, negli ultimi anni l'interesse di produttori, giornalisti e acquirenti si è progressivamente spostato verso la costa orientale, dove sono state riscoperte aree vinicole di antica tradizione.

Vittoria si trova nella parte orientale della costa sud. Da quando nel 2005 il tipico vino della regione, il Cerasuolo di Vittoria, ha ottenuto per primo tra i vini di Sicilia il riconoscimento di DOCG, molto è stato fatto. Alle aziende affermate, come Cos e Valle dell'Acate, se ne affiancano ora di nuove. Vanno citate in questo senso innanzitutto Arianna Occhipinti, Terre di Giurfo e Feudo Santa Teresa. Ma anche Planeta ha impiantato un vigneto a Vittoria, e sono molte ormai le aziende che operando a livello sovra-regionale hanno inserito un Cerasuolo di Vittoria nella propria gamma. Il Cerasuolo di Vittoria è composto da minimo 50 e massimo 70 per cento di Nero d'Avola e il resto Frappato. Quest'ultimo vitigno, coltivato solo localmente, è molto interessante anche in purezza; di colore chiaro, relativamente leggero, con un seducente aroma di fragola, va gustato preferibilmente fresco.

La seconda area si trova sulla punta sudorientale dell'isola, intorno a Noto e Pachino, la vera terra d'origine del Nero d'Avola. Potrebbe essere proprio qui che i coloni greci più di 3000 anni fa abbiano piantato le loro prime vigne al di fuori della Grecia. Anche qui Planeta ha un proprio vigneto, da cui provengono le migliori uve Nero d'Avola. Numerose aziende, come Feudo Maccari e Zisola, sono state ricostituite nell'ultimo decennio. Quest'anno ci ha particolarmente colpito un'azienda molto giovane: Gulfi. Vito Catania, imprenditore attivo nel milanese, ha riattivato l'antica azienda vinicola di famiglia e produce a Pachino ben quattro cru di Nero d'Avola, tutte biologiche, allevate ad alberello e una più buona dell'altra.

Il terzo punto caldo sulla costa orientale sono le pendici intorno all'Etna. Il terreno vulcanico ricco di minerali, le diverse altitudini, fino a 1200 metri, e molte viti vecchie, molte delle quali ancora franche di piede, sono la base di vini eccellenti. Si tratta principalmente di rossi, ottenuti dal vitigno Nerello-Mascalese (straordinariamente chiaro, con tannino deciso e al contempo vellutato), ma anche i vini bianchi (Carricante) sono interessanti. Oltre al maestro Benanti e all'affermato Passopisciaro di Andrea Franchetti, anche qui sono sorte o rinate una serie di aziende. Vanno ricordati Ciro Biondi con il suo Outis, Alberto Graci, il cui Quota 600 è meraviglioso, Michele Faro, che ha iniziato la sua avventura vinicola nel 2005 con Pietradolce, e infine Federico Curtaz che, insieme a Silvia Maestrelli, produce nella Tenuta di Fessina un'intera gamma di raffinati vini di carattere. Tutti vinificano i propri vini con dedizione e passione.