

Tre isole, un comune denominatore, il vino d'eccellenza

Difficile immaginare tre realtà così vicine eppure così diverse tra loro. Pantelleria con la sua agricoltura eroica, Favignana, pesca e, oggi, turismo, Mozia, storia e sale. Unica costante, il vino. Il primo pensiero che ho avuto una volta sull'Isola di Pantelleria è stato che questa gente tira fuori vino dalle pietre. Vero, ma è la pietra a dare al vino l'energia dei vulcani, il calore che il sole moltiplica lo zucchero degli acini, il vento rinfresca i grappoli e porta rugiada sulla calura del suolo. Queste condizioni ostili si trasformano in altrettanti elementi positivi che caratterizzano il vino, gli danno quello che manca ai prodotti di oggi dove l'industria produce solo fotocopie: gli danno una forte personalità.

Il vino siciliano si riconosce. Una bottiglia di Passito di Pantelleria è una specie di cartolina liquida nella quale è possibile vedere il posto di provenienza. In Sicilia la coltivazione della vite ha tradizione e storia di vecchia data. Fino a non molto tempo fa però, i vini siciliani venivano utilizzati soprattutto per "tagliare" i vini più anemici di altri posti, per aggiungere loro forza e colore. Oggi invece si assiste ad uno spettacolare cambio di strategia che mette al primo posto qualità invece di quantità. A cosa si deve questo cambio di direzione? Da una parte, alle nuove direttive UE, d'altra parte, penso, ad un cambio di mentalità. La nuova generazione ha studiato, ha girato il mondo. Sa cosa chiede il mercato e ci tiene assolutamente a "riuscire", a migliorare, a diversificare a portare molto più avanti quello che padri e nonni avevano iniziato. I vinicoltori di oggi però sono altrettanto innamorati della loro terra come i loro avi e fremono per vincere la scommessa che oggi fanno con sé stessi.

Nell'anno 2000, la produzione di vino dei 134.000 ettari siciliani coltivati a vite è stato di oltre 7 milioni di ettolitri. Nel 2010, la superficie si è ridotta di 18.000 ettari e la produzione di circa 3 milioni di ettolitri. Il segreto è conosciuto da tutti: in questo decennio è stato introdotto in Sicilia un nuovo elemento, davvero vincente: la ricerca. Sono nati in questo modo numerosi vini dai nomi che ricordano storia e poesia e che, alle rispettive categorie, possono concorrere con i più apprezzati vini internazionali. Molti dei vini locali, sia bianchi che rossi, hanno tutti le carte in regola per ottenere l'appellativo "DOC" che rappresenta una speciale garanzia per quanto riguarda autenticità e provenienza.

Un altro luogo comune vuole che la Sicilia sia terra di uomini – le donne si mettono il fazzoletto nero in testa e si chiudono in casa. Vorrei proprio che vedeste le componenti dell'associazione "Le donne del vino", attive e conoscitrici quanto i loro mariti o padri. O, chissà, forse addirittura... Merita una nota anche il fatto che il municipio di Trapani, che include le tre isole di cui parliamo, rappresenta la più estesa area coltivata a vite di tutta l'Italia. Negli oltre 66 mila ettari si produce 60% di tutto il vino siciliano.

L'idea fissa che hanno tutti i produttori che abbiamo incontrato è "il territorio" e tutto quello che lo riguarda. In questa ottica, la loro attenzione si concentra sempre più sui vitigni autoctoni: Grillo, Catarratto, Inzolia, Nero d'Avola e soprattutto lo Zibibbo dal quale si produce il famoso passito. Di questo passito si scrive già nell'anno 200 a.c. come di un "nettare degli dei": "se ne raccoglievano attentamente gli acini maturi..... ecc". Il processo è uguale anche oggi. In realtà è lo stesso nome del vino che ci dice come si produce: "uva passa" in italiano significa... ecc. Dopo il raccolto, i grappoli si mettono ad asciugare al sole per 2 settimane. Gli acini, staccati uno per uno, sono pigiati e sono mescolati con il vino ottenuto dal mosto fermentato. Senza aggiunta di alcol.

Sono gli occhi i primi a gioire davanti ad un bicchiere di passito: le sfumature calde di oro vecchio e tramonto ricordano l'ambra. Ha un profumo forte che ti fa pensare alla fine dell'estate, a frutti maturi e il suo gusto è caldo, dolce e vellutato. Servito ad una temperatura di 10-12°, accompagna

perfettamente i dessert ma anche formaggi e foie gras. Come i vini più alcolici, può anche essere servito come aperitivo o, da solo, come vino di meditazione.

Tra i tanti vini locali, ognuno con carattere e specifica destinazione, un caso speciale è rappresentato dal vino di Marsala il quale, naturalmente, ha la sua leggenda. Nel 1773 John Woodhouse, commerciante di Liverpool, è stato bloccato da una tempesta mentre navigava lungo la costa sicula ed è stato costretto a fermarsi a Marsala. A tavola gli è stato servito il vino che i contadini riservavano per le grandi occasioni e tanto gli era piaciuto che ha deciso di portarselo a casa. Per non farlo guastare durante la navigazione, ha deciso di aggiungere dell'alcol. Non sapeva che così facendo aveva inventato un vino che avrebbe superato spazio e tempo: Marsala infatti fornisce tuttora le cantine di Buckingham Palace.

Il vino italiano può competere con i migliori vini del mondo, questo lo si sa. Però, per le papille dei conoscitori, molti dei vini siciliani possono rappresentare una vera, insospettata sorpresa.