

# LA GRINTA DEI GIOVANI DEL VINO



**In tutta la Sicilia stanno sorgendo nuove realtà vitivinicole che hanno saputo raccogliere il testimone della tradizione coniugandolo con la freschezza dell'innovazione. Il risultato è eccellente a guardare i premi che queste cantine emergenti hanno ricevuto**

di Giusy Messina

**G**iovani e grintose, sono in ascesa le new entry siciliane nella hit dell'enologia internazionale. Crescono in consensi, premi e riconoscimenti sbaragliando la concorrenza nelle degustazioni alla cieca. Come al Concours Mondial de Bruxelles, che quest'anno ha fatto tappa a Palermo con un partner d'eccezione quale l'Istituto Regionale Vite e Vino e la partecipazione in gara di circa 7 mila etichette provenienti da ogni parte del mondo. Un soprassalto di orgoglio e di speranza per un settore che, alla pari di altri, ha risentito i contraccolpi della contrazione dei consumi. Da oriente a Occidente dell'Isola, ecco le testimonianze dei vignaioli, uomini e donne. Un mini tour, senza la pretesa di essere esaustivo, che restituisce la freschezza e il dinamismo di un mondo in bilico tra tradizione e chance. La bella notizia di questi giorni arriva da Centopassi, la cantina dedicata a Peppino Impastato, martire di mafia, che ha ottenuto la nomination ai Wine Star Awards 2010. L'equivalente degli Oscar del vino in cui figurano appena cinque aziende al mondo. «Si tratta, infatti, della menzione come Innovatore dell'anno - spiega **Francesco Galante**, responsabile alla comunicazione - quindi al di là dei risultati qualitativi viene riconosciuto il valore innovativo dell'intervento sull'economia del territorio». Da laboratorio di legalità a modello d'imprenditoria "etica" di rilevanza planetaria, la Centopassi, nata nel 2007 sui terreni confiscati alla mafia, ha ottenuto la medaglia d'oro per il suo Catarratto Terre Rosse di Giabbascio Sicilia



- 1 Arianna Occhipinti
- 2 Stefano e Massimo Maggio
- 3 Antonella Brugnano
- 4 Clara ed Annamaria Sala

Igt, dalla giuria di esperti del Concours, confermando il percorso d'eccellenza dell'impresa "libera". Dalle terre dell'Alto Belice Corleonese all'estremo lembo orientale della Sicilia, in contrada Fossa, a Vittoria, **Arianna Occhipinti**, 28 anni, la più giovane biodinamica d'Italia coltiva dal 2004 la sua scelta di vita: stare in vigna per fare un vino senza trucchi. I risultati le danno ragione: la Guida Slow Wine 2011 assegna la chiocciola alla sua cantina per come interpreta i valori territoriali e identitari. Il suo Frappato 2008, ottiene il riconoscimento di Vino Slow. Sulla crisi, la giovane vignaiola non ha dubbi: «Resisterà chi avrà la forza di fare un vino siciliano senza seguire le mode». E restando nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, il Feudo Santa Tresa della famiglia **Girelli** e di **Massimo Maggio**, al suo debutto alla kermesse enologica internazionale, ottiene uno dei 51 argenti assegnati alla Sicilia per il suo Santa Tresa Nivuro, rosso Igt del 2007. Qui nell'azienda nata nel 2004 e che dallo scorso anno certifica in biologico, nulla è lasciato al caso. «All'interno dei vigneti - spiega Maggio con orgoglio - abbiamo creato dei bio hotel, ovvero delle micro-aree per la riproduzione di piante auctone che consentono la gestione degli insetti a basso impatto ambientale».

Dalla campagna iblea alla Grande Montagna lungo i pendii dell'Etna dove si persegue un'enologia "eroica", **Giuseppe Russo**, 39 anni, in contrada Passopisciaro, si reinventa vigneron, alla morte del padre. Accantonata la laurea in lettere ed il diploma di pianoforte al Conservatorio, decide di rimboccarsi le maniche e da "autodidatta del vino", come lui stesso si definisce, imprime identità ai suoi vini. I "tre bicchieri" del Gambero Rosso nella Guida ai Vini D'Italia 2010 per l'Etna Rosso Feudo 2007, massimo riconoscimento della Bibbia del vino, lo spingono a non mollare la sfida iniziata nel 2004. «Forse il segreto del successo - dice Giuseppe vincendo la sua riservatezza - è nel mio sentirmi sempre alla ricerca. Un dilettante con molte cose

da imparare». "Distinguersi" è il brand dell'azienda di **Antonella** e **Salvatore Brugnano** di Partinico che scommettono anche sulla valorizzazione di vitigni internazionali poco noti, come il Tannat. Abbandonata la tradizione paterna di rinvigorire con il proprio vino quello dei cugini d'oltralpe, i due fratelli dal 2006 competono sul mercato con le proprie bottiglie, puntando alla qualità. E la "silver medal" - assegnata all'Honoris Causa 2007, un blend di Nero d'Avola e Syrah - attribuita nell'ambito della "Selezione del Sindaco 2010", il prestigioso concorso enologico itinerante, è l'ultimo, in ordine di tempo, dei premi ricevuti. «All'inizio siamo partiti all'avventura - dice la giovane manager dall'entusiasmo contagioso - adesso sappiamo dove vogliamo arrivare». Un percorso "bello ma faticoso" che sintetizza nel design suggestivo della nuova cantina, la filosofia aziendale di promuovere percorsi enogastronomici nel segno delle territorialità. Un trend positivo di crescita anche per l'azienda Gorgi Ton-di guidata da due belle e giovani sorelle, **Clara** ed **Annamaria Sala**, rispettivamente di 37 e 29 anni, che conquistano ben due dei 25 ori al Concorso Mondiale di Bruxelles con uno Chardonnay 2008 e l'Oro di Dora. Ed è la voce del cuore a farle tornare dopo alcune esperienze lavorative fuori, in quei vigneti, in contrada San Nicola, adiacenti la Riserva Naturale

## Mandare avanti un'azienda vinicola per alcuni è stata una sfida vinta contro l'emigrazione e la disoccupazione





5



8



6



7

- 5 Giuseppe Blunda, Daniele e Matteo Barbera
- 6 Angelo, Domenico e Carmelo Bonetta
- 7 Giovanni Greco
- 8 Famiglia Mazzara

del Wwf a Mazara del Vallo, che da quattro generazioni appartengono alla famiglia, «Ho imparato sul campo a fare il vino - dice Annamaria Sala - sbagliando e ricominciando sempre con quell'ansia positiva di scoprire cosa c'è ogni volta di nuovo nel bicchiere». La nebbia di Milano è lontana mentre lo sguardo si perde nella bellezza di un paesaggio unico tra laghetti carsici ed il volo degli aironi. «Voglio realizzare un'azienda seria, di cui essere fieri. Da tramandare», dice con un sorriso mentre accarezza il grembo in dolce attesa. E spesso è proprio la chiave del sentimento a creare i presupposti della nascita di nuove aziende. Dal cuore antico. Come Piana dei Cieli, a Menfi, piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare di **Annalisa e Nino Giambalvo**, rispettivamente di 34 e 32 anni che nel 2006 hanno deciso di "provare" a fare vino con quelle uve che prima vendevano. Solo 35 mila bottiglie e la soddisfazione di una medaglia d'argento ai "Mondiali del vino" con il Nero d'Avola 2007, ripaga le tante difficoltà incontrate da una cantina al suo esordio. «Richiede un dispendio economico non indifferente - confessa Annalisa - ma la paura di perdere questa azienda che per me rappresenta il legame profondo con la mia famiglia, mi fa ancora più paura». E chissà quante volte nelle scelte importanti della nostra vita ritrovandoci di fronte a un bivio, ci siamo detti: o la va o la spacca. La devono proprio aver pensato così i **Bonetta, Angelo, Carmelo e Domenico**, i fratelli vignaioli di lungo corso che soltanto nel 2009 irrompono sul mercato con il marchio "Baglio di Cristo di Campobello", di Licata, facendo incetta di premi e medaglie con l'assegnazione di ben tre medaglie d'argento al Concours. E in questi giorni "Lu Patri", un Nero D'Avola 2007, sarà premiato tra i primi 100 vini d'Italia. «Vendere l'uva non rendeva più e abbiamo deciso di mettere i nostri sacrifici in bottiglia - dicono - una scelta coraggiosa ma necessaria con una grande esperienza alle spalle ma anche con l'intenzione di dare il massimo».

Rimettersi in gioco dopo 40 anni di attività non è certo facile. Occorrono umiltà, risorse economiche, professionali e alti standard di riferimento. In una parola, riqualificazione. È quanto ha fatto da qualche anno la Cooperativa Viticoltori Associati Canticatti con circa 450 soci sparsi tra 12 comuni delle province Agrigentina e Nissena che con i tre argenti ed un oro ottenuti alla competizione internazionale, si può ritenere «orgogliosa e soddisfatta» come afferma lo stesso presidente **Giovanni Greco**. E adesso **sono** pronti al via per una nuova sfida, nel ventre della terra. Un progetto di evoluzione e affinamento di alcuni dei vini di punta della cooperativa nelle vecchie zolfatane di Taccia-Caci, nel comune di Aragona, per dare vita, nelle miniere di Pirandello, a un progetto che lega enologia e turismo minerario. Se il futuro del vino in Sicilia ha radici lontane è anche vero che sono tanti i giovani che con tenacia e caparbietà intendono costruire qui il proprio domani e quello di altri. Hanno nel nome, come l'azienda "Ottoventi" di **Sara e Francesco Mazzara** a Valderice, la brezza di novità che si intuisce già dal packing della bottiglia che rimanda al linguaggio del web, alla freschezza di un prodotto che innesta tradizione nel rito della raccolta a mano e della spremitura delle uve, tecnologie all'avanguardia per la tutela dell'ambiente. E tra i progetti coltiva quello di diventare «una realtà occupazionale», come dice Sara al telefono. Ed ancora i giovani di "Terre di Bruca", appena un secolo in tre, che in controtendenza rispetto a chi ha lasciato la Sicilia, nel 2009, hanno deciso di rimanere. **Giuseppe Blunda, Daniele e Matteo Barbera** hanno messo nei circa 43 ettari di vigneto a Bruca, alle porte di Castellammare del Golfo, le radici di un sogno: un'azienda, esempio per far tornare i giovani nella campagna siciliana. Una strada tutta in salita. Ma chissà, parliamone tra qualche anno con l'augurio di poter scrivere dei loro successi.

# Dario Cartabellotta VINO, IL FUTURO È NELLE NOSTRE MANI

**“Alle aziende chiediamo innanzitutto flessibilità. Quanto più si è capaci di diversificare l’offerta, maggiori saranno le capacità di successo”, afferma il direttore generale dell’Istituto regionale della vite e del vino**

«**«** Il dinamismo è sicuramente l’elemento che emerge con maggior forza dall’enologia siciliana. Per esempio, ciò che mi piace sottolineare dell’esito più che positivo della partecipazione della Sicilia ai Mondiali del vino, è che finalmente è stata superata la classificazione tra le aziende. Piccole o grandi, di punta o emergenti, la novità è che ci troviamo in presenza di realtà imprenditoriali che fanno della qualità il vero punto di forza». Senza se e senza ma. Non ha dubbi **Dario Cartabellotta**, giovane direttore generale dell’Istituto Regionale Vite e Vino che aggiunge: «Il futuro della Sicilia del vino è nelle nostre mani. Possiamo farcela perché la Sicilia sta dimostrando di essere una terra vocata a tutte le lingue del mondo dove grazie alle particolari condizioni ambientali, pedoclimatiche e organolettiche del territorio, i vitigni sia autoctoni che internazionali danno vita a vini migliori». La diversità nell’unità, è sicuramente l’aspetto più peculiare della viticoltura isolana e anche la sua vera grande ricchezza. Ma le aziende devono superare un gap non indifferente: l’approdo a mercati emergenti dove, rispetto a Paesi produttori ormai saturi, cresce la domanda. Se nelle aree vitivinicole italiane la quota di esportazione raggiunge il 30%, la Sicilia invece è ben al di sotto del 10 per cento.

## UNA GUIDA ALLE CANTINE SICILIANE

Per promuovere la conoscenza del vino made in Sicily, l’Istituto regionale della vite e del vino ha realizzato una guida alle cantine siciliane con una mappa dettagliata delle Doc e della Docg che presto sarà tradotta anche in altre lingue. Un pratico vademecum rivolto agli enoturisti e ai semplici appassionati per vivere la Sicilia con gusto tra vigneti e strade del vino. Inoltre, verrà presentato entro il prossimo Vinitaly un portale che oltre alle informazioni sulle cantine, segnalerà anche strutture ricettive e di ristorazione. Sarà tradotto in inglese, russo e cinese per un ulteriore input al percorso di internazionalizzazione del brand Sicilia.



### L’Istituto come intende supportare l’export?

«Stiamo cambiando filosofia. Se prima puntavamo su due o tre fiere a livello nazionale e internazionale, abbiamo capito che dovevamo ragionare in modo diverso perché le aziende il vino lo devono vendere 365 giorni l’anno. Il Vinitaly non può rappresentare il viaggio a Lourdes del miracolo del vino».

### Cambia la faccia del mercato del vino e dunque mutano le metodologie d’approccio.

«Stiamo sperimentando una nuova modalità d’incontro tra venditori e compratori. Business to business è il primo degli step che si è tenuto a Venezia ai primi di novembre: 25 aziende dell’isola hanno incontrato 60 buyers provenienti dall’America, dall’Asia e dall’Europa».

### Cosa si chiede alle aziende?

«Innanzitutto flessibilità. Quanto più si è capaci di diversificare l’offerta, maggiori saranno le capacità di successo. Non si può dare lo stesso vino a tutti perché ciascun mercato ha le sue esigenze. Facciamo un esempio: il consumatore cinese chiede vini con più volume e a prezzi contenuti mentre il vino biologico ha più appeal nei mercati del Nord Europa. L’Istituto fa da apripista, ma poi dovranno essere le aziende a proporsi sul mercato in termini competitivi».

### Una sinergia tra pubblico e privato che richiede maggiore compattezza da parte di quest’ultimi. Con quali forme associative?

«Penso alla formazione di associazioni temporanee di imprese capaci di identificare un’azienda capofila che sappia fare da trait d’union tra le richieste dei mercati esteri e l’ampia gamma dei vini isolani».

### Le tappe successive?

«Stiamo lavorando perché l’altro appuntamento del Business to business si possa svolgere il prossimo anno in Sicilia». (Gi. Me.)