



**Consorzio Bardolino
CRISTOFRETTI RIELETO ALLA GUIDA**

Portare in approvazione entro l'estate la completa revisione dei disciplinari di produzione dell'area del Bardolino e del Chiaretto: è questo l'obiettivo di Franco Cristofretti, confermato alla guida del Consorzio di tutela bardolinense per il prossimo triennio. A fargli da vice saranno Davide Ronca e Agostino Rizzardi. Le caratteristiche produttive del Chiaretto saranno definite in un nuovo autonomo disciplinare, che tenga conto delle innovazioni stilistiche introdotte con la cosiddetta "rosé revolution". Il Bardolino, prodotto esclusivamente da uve fresche, troverà una doppia articolazione: un Doc base e un Docg, che dovrà tornare a valorizzare le singole aree produttive.

En Primeur 2017 EGO SICILIANO



Giarre (Ct). Un mosaico di fiori, come recitava il titolo di una delle masterclass organizzate per scoprire vino dopo vino, terroir dopo terroir, il patrimonio straordinario e ancora per certi versi inesplorato del vigneto siciliano. Un vigneto incastonato in una terra a sua volta mosaico di biodiversità planetaria, che ospita specie arboree e coltivazioni arrivate qui da ogni parte del mondo, quasi fosse questo il centro di gravità permanente di batti-tesca memoria, come ben illustrato dal professor **Giuseppe Barbera** nel corso del convegno di presentazione dell'edizione 2017 di Sicilia En Primeur. Andata in scena, scelta assolutamente non casuale, presso RadicePura, un luogo progettato e nato per ospitare "giardini opere d'arte", sculture viventi e respiranti, ponte di trasmissione e di scambio tra filosofia della natura e natura della filosofia.

Che il continente Sicilia, eternamente in moto, abbia qualcosa di nuovo da dire al mondo vitivinicolo forse è cosa scontata. Come questo mosaico però vada ricercando le sue tessere, restituendole in opera finita, è percorso in costante divenire, sottolineato a più riprese dai produttori presenti alla kermesse organizzata da Assovin Sicilia, fossero essi di Salina, Noto, Vittoria o Menfi. O dalle pendici ripopolate del vulcano, quel signore che d'inverno si mette una pelliccia di neve e che pare essere divenuto il luogo dove tutti vogliono e devono stare, illustri piemontesi compresi. Ma l'Etna - per i numeri che produce e produrrà in futuro, e per stessa ammissione di chi il vino li lo fa - è più che altro uno straordinario brand ambassador che è conosciuto ovunque e - pur immobile - muove il mondo a volgere lo sguardo qui.

Doc e Igt, crescita virtuosa

I veri numeri la Sicilia continua a farli con i Nero d'Avola e i Grillo, non a caso - come ricordato dal presidente del Consorzio Doc Sicilia, **Antonio Rallo** - prelevati a forza dall'Igt e riservati dalla vendemmia prossima alle sole denominazioni di origine. "Non è una decisione presa per penalizzare qualcuno, solo il passo coerente con la scelta fatta anni fa di puntare su un marchio territoriale ombrello, la Doc Sicilia appunto, del cui successo e controllo dobbiamo essere noi siciliani artefici primi. E lo stiamo facendo con i numeri, sia quelli di prodotto, sia quelli di investimento sul marchio, considerato che dal 2014 solo in America la spesa promozionale è stata pari a 4 milioni, con risultati in termini di vendite molto importanti".

A cui si aggiungono, a livello globale, i 15 milioni investiti da Assovin non solo in Usa, come ricordato dal presidente **Francesco Ferreri** - "ma anche Canada, Giappone, Svizzera e sugli emergenti Cina, Brasile, Russia e Sudest asiatico. Abbiamo lavorato molto anche in Europa, nostro mercato di riferimento per tanti anni, e notiamo un aumento della domanda con un buon posizionamento delle nostre imprese, oggi presenti fino a 110 mercati, con una media generale di 26 Paesi".

A conti fatti, i numeri a oggi danno ragione a



di CARLO FLAMINI

Tutto quello che mette radici in questa terra alla fine si trasforma in altro da sé, trovando un nuovo io: è successo al paesaggio e sta succedendo al vino, che dell'idea stessa del paesaggio è la sintesi estrema. Lo stile siciliano in fondo non esiste, esiste una continua "restituzione" siciliana al mondo. Ecco perché di Sicilia si parla sempre con lo stupore del primo approdo



**RADICEPURA
E ASSOVINI**

**Il giardino
di Alfeo
e Aretusa**

Nei giorni in cui andava in scena En Primeur si apriva anche la prima edizione del RadicePura Garden Festival, promosso dalla Fondazione RadicePura, evento internazionale dedicato al garden design e all'architettura del paesaggio del Mediterraneo, che vede coinvolti giovani designer, istituzioni, imprese, grandi protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura. Fino al 21 ottobre, nel parco botanico di RadicePura, sarà possibile visitare 14 giardini, realizzati con le piante più originali coltivate da Piante Faro, che raccoglie 800 specie e oltre 5.000 varietà, grazie all'attività portata avanti da oltre 50 anni da Venerando Faro, oggi alla guida dell'azienda insieme ai figli Mario e Michele.

All'interno di RadicePura, grazie alla sponsorizzazione di Assovin, il mondo del vino siciliano ha un giardino intitolato ad Alfeo e Aretusa, realizzato da James Basson, garden designer inglese. La sua passione per i paesaggi naturali, da cui si ispira, lo porta a specializzarsi nei dry gardens e nell'utilizzo di materiali naturali e di artigiani locali.

"La Sicilia ha un enorme patrimonio artistico e culturale che si riallaccia al passato, ai legami con la Grecia e oltre - ha spiegato Francesco Ferreri - il mito di Alfeo e Aretusa unisce simbolicamente la Grecia e la Sicilia attraverso la storia del dio Alfeo, figlio del dio Oceano e personificazione del più grande fiume del Peloponneso, e della ninfa Aretusa".

questa strategia fatta di un mix di riassetto produttivo, garanzia di rintracciabilità e promozione, visto che le due tipologie - Doc e Igt - crescono senza cannibalizzarsi a vicenda: il volume imbottigliato complessivo in Sicilia delle Igt e delle Doc nel 2016 ha superato 1,7 milioni di ettolitri. La Doc Sicilia ha contribuito significativamente a tale incremento e oggi rappresenta il 64% dell'imbottigliato delle denominazioni siciliane. "Il dato significativo è uno - ha spiegato Rallo - la Doc Sicilia, che nel 2016 è cresciuta dell'11%, traina la crescita delle altre Doc: nel quadriennio 2013/16 (il 2013 è stato il primo anno significativo per la Doc Sicilia), le 21 Doc siciliane che hanno imbottigliato sono aumentate del 60,5% e nel 2016 hanno chiuso con 41,8 milioni di bottiglie. È un dato importante - ha concluso Rallo - proprio considerando che la crescita delle Doc, peraltro, nulla toglie ai volumi imbottigliati della Igt Terre Siciliane".

Inglobare e restituire

Qualche anno fa, la Sicilia veniva definita la "California d'Italia". Era l'epoca della scoperta del Nero d'Avola, ma anche della novelle vague "barriquadera" che vedeva protagonisti tra gli altri Chardonnay e Syrah. Oggi, in virtù degli exploit di Nerello Mascalese e Carricante etnei, si parla di "Borgogna del Mediterraneo" e ci si interroga - come fatto dal Master of Wine francese **Jeremy Cukierman** nella masterclass dedicata all'Etna - se questo modello sia adeguato o



IL RICORDO DI GIACOMO RALLO

Con un applauso commosso il pubblico presente alla presentazione di Sicilia En Primeur ha salutato il ricordo di Giacomo Rallo, scomparso un anno fa. "Un pioniere - ha detto il presidente Ferreri - che insieme ad altri imprenditori illuminati, Lucio Tasca e Diego Planeta, nel 1998 ebbe l'intuizione di fondare questa Associazione, che oggi è cresciuta, contando 76 soci, tenuti insieme dalla stessa visione comune delle origini: il grande amore per la Sicilia e la convinzione che il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale. Questa consapevolezza, oggi come allora, ha condotto verso un obiettivo comune: rendere grande il vino siciliano senza snaturare terra, tradizioni e cultura delle zone in cui questo vino nasce".



SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ LE PAROLE CHIAVE DEL 2017

"Il rispetto per l'ambiente è la cifra stilistica che caratterizza la viticoltura dell'isola. Questo è dovuto innanzitutto al ruolo naturale di protezione dell'ambiente dall'erosione e dalla cementificazione svolta dai vigneti. Ma la grande attenzione all'ambiente è dovuta anche all'adozione di una coltivazione sempre più green, assistita anche dal clima favorevole. La Sicilia, infatti, punta molto sulla coltivazione biologica e ha una delle più alte percentuali di utilizzo della lotta integrata e guidata, che sfiora il 75% delle superfici vitate. Questi due ultimi metodi consentono ai viticoltori di intervenire solo in caso di necessità, puntando molto sulla prevenzione e riducendo i prodotti fitosanitari, per privilegiare, quando possibile, soluzioni naturali. Il 75% dei soci Assovini opta per impianti per la produzione di energia pulita, l'84% adotta soluzioni per il risparmio energetico e il 69% è impegnato nella riduzione dei rifiuti. La maggior parte dei soci dispone di certificazioni ambientali, ma sono molti anche i progetti volontari per migliorare la sostenibilità ambientale".

Così **Francesco Ferreri**, presidente di Assovini, ha voluto spiegare "the green side of the bottle" che ha marcato fortemente l'edizione 2017 di Sicilia En Primeur, andata in scena sotto il leitmotiv di "sostenibilità e biodiversità". Proprio in termini di biodiversità varietale, mediamente ogni azienda coltiva e valorizza 9 vitigni diversi, dagli internazionali a quelli autoctoni. Questi ultimi rappresentano il vero patrimonio regionale, ancora in gran parte inesplorato. "Per tale motivo circa il 39% dei soci di Assovini - ha concluso Ferreri - conduce sperimentazioni in vigneto, dedicate nell'86% dei casi alle varietà autoctone. Inoltre il 69% dei soci utilizza in vinificazione lieviti autoctoni".



troppo ambizioso. Con la risposta che forse oggi una marcia in più sembrano averla i rossi base Nerello Mascalese, anche se i bianchi "vanno via come il pane". Modelli estremi, troppo estremi, sibilava un giornalista olandese tra i 100 e passa presenti da tutto il mondo: "Possibile che la Sicilia debba essere sempre accostata a qualcosa per essere identificata? Quando qualcuno dirà "la Sicilia di Napa Valley o di Mendoza", allora si sarà definitivamente vinto questo complesso d'inferiorità". Ma - rispondeva all'obiezione un noto produttore - come il paesaggio siciliano accoglie specie da tutto il mondo, "sicilianizzandole", così anche il vigneto ingloba modelli ispirativi diversi, ridisegnandoli e riadattandoli "alla maniera siciliana", e creando di fatto un unicum nuovo. "Il Nerello Mascalese non è il Nebbiolo o il Pinot noir - la sintesi - e non intende esserlo. Ma per creare uno stile bisogna puntare a modelli nobili, i benchmark universalmente riconosciuti nel mondo. La strada, anche quella comunicativa con il pubblico, è più immediata". Di là dalle dispute di "marketing filosofico", che spiegano però come di Sicilia si parli sempre come fosse "una prima volta" e la si guardi con gli occhi di chi per la prima volta vi approdi, è un dato di fatto che nella lista infinita dei vini in degustazione il peso dei vitigni autoctoni siciliani sia stato strabordante, così come strabordante il ritorno all'uso del solo acciaio per l'affinamento, con la barrique - specie nuovissima - ridotta ai minimi. O a un uso razionalizzato e ragionato.

Nella masterclass "Mosaic Flowers", tenuta dalla Master of Wine americana **Sheri Morano**, su 11 vini solo uno aveva orgogliosamente scritto "affinato per 18 mesi in botti di rovere francese 100% nuove". Per la cronaca, un classico dell'enologia siciliana, ancor più classico se posto a confronto con Frappato o Perricone. Nell'eterno rincorrersi di tradizione e innovazione, come Sole e Luna, ciò che ieri era avveniristico oggi è classico, e viceversa. Un paradigma che accomuna la Sicilia a buona parte del mondo produttivo, se è vero che oggi a Sonoma ai winelovers vengono nascoste le barricaie e mostrate con orgoglio uova di cemento. Come fossero sempre state lì.

Un Nero d'Avola con gli occhi a mandorla
Se il Grillo e l'Etna oggi rubano la scena, quale futuro si prospetta per il più famoso dei vitigni siciliani? È una delle domande che ci siamo posti insieme a Mark Pygott, Master of Wine inglese con base a Taiwan, durante la masterclass dal titolo "Nero d'Avola, the Signature Red". "Credo che il Nero d'Avola possa seguire il percorso intrapreso dai vini australiani nell'East Asia: alta qualità, premium wines, identificazione territoriale, che comunicano al consumatore di esser di fronte a dei must have wines. Seguendo questo percorso, inverso a quanto fatto in Usa e in modo fallimentare in UK, gli australiani hanno fatto della Cina il loro primo mercato. Al recente China Wine & Spirits Award, il grosso delle medaglie d'oro e dei Trophy è stato vinto per la prima volta non dai francesi, ma dagli australiani".

Il mercato c'è e sta cambiando radicalmente, basta identificarlo con precisione ed essere coerenti con un messaggio di top class wine. "Il Nero d'Avola e la Sicilia possono centrare questo obiettivo, a patto di abbandonare la tentazione di vendere a prezzo, perché oltre a svilire l'insieme, troverai sempre qualcuno che vende a prezzi più bassi di te. La gente invece, a Taiwan come in Cina, ha l'ambizione di volere il meglio e il quality range che può esprimere il territorio siciliano è talmente ampio che deve spingere i produttori a essere altrettanto ambiziosi e fare sempre un passo in più verso l'alto. Anche se oggi si parla molto di Nerello Mascalese - ha sentenziato Pygott - io credo che la Sicilia abbia assolutamente bisogno del Nero d'Avola, l'unico vitigno dotato di lunga tradizione, un grande bacino di coltivazione che attraversa terroir diversi per altitudine, suolo, esposizione e prodotto con interpretazioni stilistiche diverse, che ne fanno un grande vitigno distintivo per la Sicilia". Insomma, la vera "wine junction", come era sottotitolato l'En Primeur di quest'anno.

Nelle immagini in alto: foto di gruppo dei soci Assovini partecipanti a Sicilia En Primeur 2017. Due momenti delle degustazioni riservate ai giornalisti. Qui sotto, la masterclass tenuta da Mark Pygott MW dedicata al Nero d'Avola. Nella foto sotto al titolo, uno dei giardini opere d'arte che formano il nursery garden di RadicePura a Giarre: 5.000 ettari ospitanti oltre 3.000 specie arboree

