



Sicilia en Primeur. Bere, mangiare e dormire

Da Erice a Pantelleria, passando per Marsala, la Sicilia doc e altri piaceri di una terra che non ti stanchi mai di scoprire

di Alberto del Giudice A dispetto di ogni regola cominciamo dalla fine: il Parco di Radicepura (Giarre), che ospita il Garden Festival (fino al 21 ottobre), è la nostra ultima tappa.

Riunisce il senso di un viaggio tra vigne, cantine e sapori.

A Radicepura grandi designer del giardino hanno interpretato il paesaggio mediterraneo e la sua complessa biodiversità, di cui le viti, i vitigni, le uve siciliane ricoprono da secoli un ruolo centrale.

Una storia di Civiltà e Natura, che scopriamo contenuti anche in un solo calice di vino.

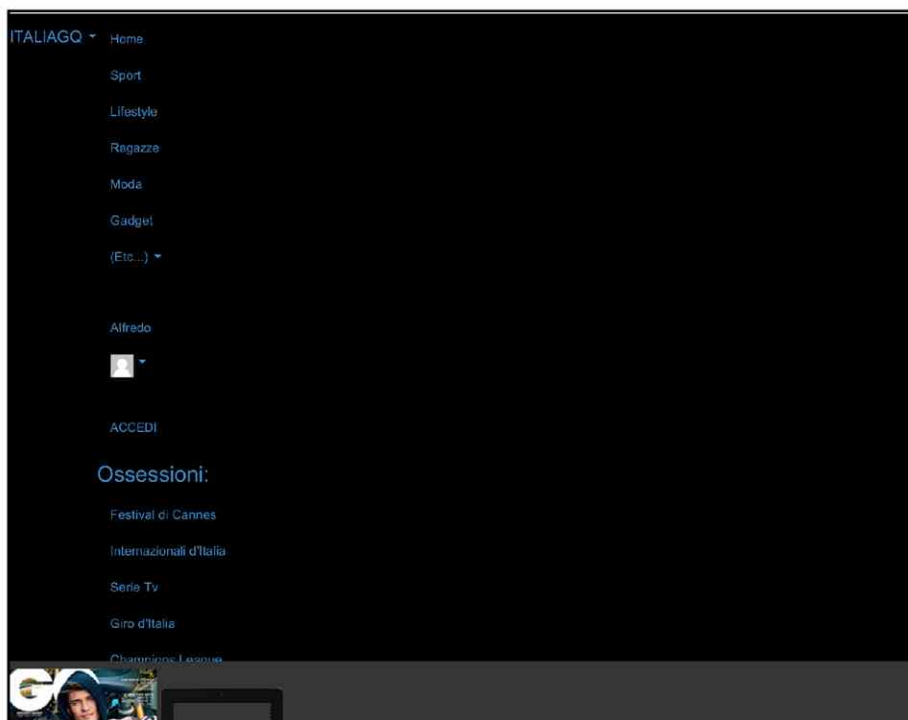
Senza esagerare.

Nero d'Avola, Grillo, Catarratto, Carricante, Frappato, Perricone, Inzolia, Nerello, Nocera sono i frutti antichissimi su cui, da almeno due generazioni, viticoltori, enologi, agronomi lavorano per ottenere vini di alta, talvolta altissima qualità.

In occasione della manifestazione di Sicilia en Primeur, dedicata alle ultime annate dei vini siculi, abbiamo visitato le vigne e le cantine di alcuni di loro, tra Erice, Pantelleria e Marsala.

Al via col vento Il film cult c'entra poco, mentre il vento c'entra eccome.

A Marsala il vento soffia spesso e con forza.





E noi ci rifugiamo in un ottimo albergo nel centro della città con lo stesso nome e il vento ci accompagnerà per tutto il viaggio fino a Pantelleria.

Ma solo dopo aver visitato una delle aziende di punta di un territorio, la D.O.C.

Erice, particolarmente vocato per la viticoltura.

La Casa Vinicola Fazio, oltre a produrre un'ampia gamma di vini di qualità, si dedica infatti anche alla ricerca e al recupero di antichi vitigni autoctoni.

Tutti da scoprire.

Una sorta di Jurassic Park del vino.

La Sicilia è anche questo.

Ma intanto ci gustiamo le nuove annate dei vini di Fazio.

E un calice dopo l'altro scopriamo il tesoro della D.O.C.

Erice.

Stappiamo il Grillo Aegades, il Catarratto Calebianche, il Nero d'Avola Torre dei Venti, il Syrah Luce d'Oriente.

E poi non possiamo resistere e innamorarci di un bianco con l'etichetta nera e un rosso con l'etichetta bianca.

Il Catarratto Igt Terre Siciliane Pietra Sacra e il Pietra Sacra Rosso Riserva del 2009, Nero d'Avola in purezza.

Entrambi sono due notevoli espressioni di cultivar siciliani che possiamo trovare solo in questo storico piccolo e grande fazzoletto di terra.

Il Catarratto è sapido e avvolgente con note di fiori bianchi e una notevole mineralità, che si accompagna a un'equilibrata acidità.

Il Nero d'Avola che da giovane vanta tutte le sue seducenti note fruttate, per lo più frutti a bacca rossa di bosco, con la maturazione in bottiglia sprigiona sprigiona con eleganza note di altro tenore.

Dal tabacco, alla liquirizia, fino al pepe nero.

Dove mangiare, bere e dormire : Baglio Donna Franca ; Hotel Via col vento (Marsala).

Zibibbo Swing Lo swing è in musica una delle cose più sfuggenti che ci siano.

È quasi impossibile da definire.

Esiste e basta.

Un po' lo stesso vale per lo Zibibbo, l'uva antichissima che si coltiva sull'Isola di Pantelleria.



Forse l'uva più difficile da coltivare al mondo e per questo tanto più pregiata.

Per coltivare lo Zibibbo e ottenere un gran vino bisogna essere dei fuoriclasse, come i maestri dello swing.

Possedere la sapienza e un tocco magico e unico, che si trasmette nel bicchiere.

Ma se lo swing ha una storia relativamente breve, lo Zibibbo ha una storia così antica, che è quasi impossibile risalire alle sue origini come a quelle dei celebri giardini panteschi.

Eppure al tempo stesso ci sono produttori quale Donnafugata, che sono stati capaci di declinare questo antico vitigno in un vino contemporaneo, ottenuto anche da piante storiche, a volte centenarie, protette dalle recinzioni di muretti a secco di pietra lavica.

Vitigni protetti dal vento con filari di canne di bambù.

Vitigni che su un'isola di poco più di 60 Km di perimetro, godono di diversi microclimi.

Ogni microclima è un accordo, una scala di note, un assolo, che ancor prima che l'uva finisca in cantina dà a ogni vigneto un frutto con caratteristiche diverse.

Le declinazioni dello Zibibbo sono un bianco secco aromatico con un ricco e fragrante bouquet di note floreali e agrumate e una piacevolissima mineralità.

Quindi il Passito e il Moscato di Pantelleria.

caratteristiche che ritroviamo in tre diversi eccellenti vini di Donnafugata, lo zibibbo secco Lighea, dal nome della sirena di un racconto di Tomasi di Lampedusa; Il Moscato di Pantelleria Doc Kabir e infine l'ottimo Passito di Pantelleria Ben Ryè (dall'arabo Figlio del vento), che esprime al meglio il territorio, il clima, il paesaggio e persino la storia dell'isola siciliana.

L'oasi incantata Sono tanti i luoghi di Pantelleria che possono essere definiti delle vere e proprie oasi di pace, ma la Tenuta di Coste Ghirlanda con i dammisi circondati dai suoi vigneti ad alberello, gli alberi da frutto e il bosco è senza esagerare uno dei luoghi più incantevoli dell'Isola dove regnano il silenzio e i colori.

Qui nel cuore dell'isola come in altre tenute dell'azienda agricola guidata da Giulia Paziienza nascono due vini sorprendenti, Jardinu e Silenzio, a cui si aggiungono altre due eccellenze, il Passito di Pantelleria Doc Alcova e la Grappa di Passito.

Quattro diverse declinazioni dunque dello Zibibbo, che insieme rispettano la tradizione secolare di questo vitigno, ma senza rinunciare a proporre altrettante interpretazioni quasi rivoluzionarie, certamente, audaci, contemporanee.

Si parte appunto con Jardinu (il nome rievoca i celebri giardini panteschi), prima vendemmia nel 2010, il cui affinamento sui lieviti avviene in acciaio per otto mesi.

Jardinu è un vino intenso, fresco e leggermente sapido insieme.

Al naso ci seducono immediatamente le note agrumate e via via tutti i profumi della macchia mediterranea, mentre in bocca risaltano la sua mineralità e l'equilibrata acidità.



Nonostante il nome, Silenzio, è un vino ancor loquace, quasi quanto la vivacissima Giulia Pazienza, un vino da ascoltare perché ha davvero tante cose da esprimere.

Fin dal colore ci seduce, quindi al naso con il ricco bouquet che sprigiona dal bicchiere ci conquista quasi del tutto, perché è in bocca che il vino affabulatore espone tutte le virtù dello zibibbo secco in purezza.

Un vino insieme molto strutturato e di facile bevibilità.

Insieme antico e contemporaneo.

Capace di raccontare al tempo stesso le condizioni di fatica quasi estrema della coltura del vitigno da cui proviene e l'eleganza e la piacevolezza e l'unicità ricercate sapientemente da Coste Ghirlanda, con il pregevole lavoro svolto in vigna e in cantina.

Dove mangiare, bere e dormire : Hotel Sikelia ; L'officina Coste Ghirlanda.

Il tour prosegue su GQ con le visite alle cantine Caruso&Minini e Florio.