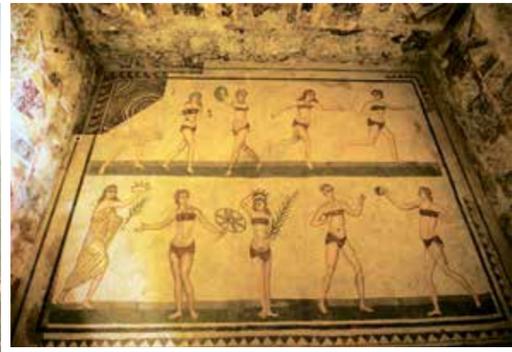


# HECHO EN SICILIA

Sicilia no es Italia. Esta es la frase que más se escucha durante una visita a esta isla al pie de Europa. Aunque territorialmente forman parte de la bota, los sicilianos tienen razón: la isla se trata de un mundo aparte.

POR AMANDA BARNES / FOTOGRAFÍAS MATT WILSON.



Francesca Planeta.

Gaitana Jacono.

Gabriella Rallo.

Salvino Benanti.

Antonio Benanti.



Sicilia flota entre dos mundos diferentes. Esta gran isla navega sobre el mar Mediterráneo y la costa africana entregando un peldaño entre dos continentes. Siendo la puerta hacia el corazón de Europa, es natural que usualmente fuera la primera en ser atacada y colonizada por casi todos los ejércitos merodeadores: griegos, romanos, árabes, normandos... si elige uno, probablemente han estado ahí. Cuando los conquistadores arremetieron hacia estas costas fértiles trajeron con ellos influencias culinarias y culturales que le dieron a Sicilia una historia multifacética. "Hemos tenido tantas dominaciones viniendo de todas partes del mundo", dice Francesca Planeta, dueña de la bodega Planeta, "llegaron de lugares muy

diferentes y trajeron culturas que se han desarrollado juntas en Sicilia." A través de los siglos, las diferentes culturas se han amalgamado y ahora los sicilianos tienen una identidad propia. Se encuentran aislados del resto del país y por esto poseen un carácter muy isleño: conservador y tradicional; apasionado y orgulloso de su tierra e historia. La característica más linda de los sicilianos es su gran hospitalidad, la cual se disfruta como una rica compañía. Las mil hojas del pasado de Sicilia se ponen más en evidencia en su cocina, lo que le ha ganado a la isla el sobrenombre atesorado de "la cocina de Dios". Esta mezcla en una marmita de culturas ha resultado en un rico tapiz de sabores, el cual es abastecido por una gran abundancia de pro-

ductos frescos, diversos mariscos y pescados, con influencias de comida italiana, griega, española y árabe, la cocina siciliana requiere vinos únicos. Y eso lo tiene. Más de 3.000 años de historia han guiado el camino para que la isla cultive sus propias variedades indígenas que no se encuentran en ninguna otra parte del mundo: 19 cepas locales crecen en diferentes partes de la isla y cada una muestra los diversos climas y estilos de los vinos sicilianos, convirtiéndose en especímenes únicos. "Hoy los vinos de Sicilia realmente expresan la naturaleza," explica Gabriella Rallo, dueña de la bodega familiar Donnafugata, con viñedos en todas partes de la isla. "Es un vino que habla sobre la naturaleza: el sol, la luz, el viento, los colores de nuestra hermosa tierra."

El vino siciliano siempre ha sido muy lugareño en términos de identidad, así como su gente: ni siquiera considerándose como italianos. Solamente sicilianos o identificados por su villa. Entonces uno puede imaginar cómo esto se traduce al vino. Nero d'Avola, el tinto más famoso de Sicilia, es un ejemplo clásico: sus expresiones pueden variar desde liviano y frutal con jugosas ciruelas y una acidez refrescante, hasta denso y oscuro con taninos complejos, dependiendo de dónde proceda. "Estamos intentando explicar que Sicilia es un continente del vino," dice Francesca Planeta. "Algunas personas no entienden cuán grande y cuán diverso es. En los diferentes terruños obtienes distintos estilos de vino, características. Esto lo hace más interesante."



La palabra hospitalidad es una de las más repetidas cuando se viaja por Sicilia, tierra de vinos endémicos, con gran personalidad.



Degustación en el Valle de Acate.

## CONOCIENDO A LOS NATIVOS

**CARRICANTE:** el vino blanco de Etna con alta acidez, un nariz floral y, un toque mineral. Va muy bien con ensaladas, sobre todo con una ensalada especial de Etna: hinojo con naranja.

**ETNA ROSSO:** un corte de Nerello Cappuccio y Nerello Mascalese que produce un vino parecido al pinot noir: con notas de tierra, flores, frutas rojas, tabaco y especias. Su refrescante acidez, mineralidad y buena estructura lo hace ser un buen maridaje para muchas comidas.

**FRAPPATO DI VITTORIA:** tinto ligero con una nariz de cerezas y flores, pocos taninos y una buena acidez. Perfecto para servir ligeramente frío con Carpaccio de carne y láminas de queso suave.

**GRILLO:** blanco normalmente usado en el vino dulce de la isla, Marsala. Puede encontrar ejemplos de vinos de grillo que son cítricos y ligeros. Va bien con pasta con una salsa en base de crema y limón.

**NERO D'AVOLA:** el príncipe de Sicilia. Este tinto cambia dependiendo del terruño, pero normalmente está lleno de frutas rojas, especias y humo con una suave terminación. Combina muy bien en un maridaje con una delicadeza de la isla, Caponata (un plato con tomate, berenjenas y una salsa agrídulce), y carnes en salsas fuertes.

DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HAN REDESCUBIERTO PARA LA ENOLOGÍA MODERNA, VARIAS CEPAS DESPRECIADAS DURANTE DÉCADAS, COMO POR EJEMPLO LA CARRICANTE, NERELLO CAPPUCCIO O NERELLO MASCALESE.

El crecimiento y comercialización del vino siciliano llegó en los '80 cuando el consumo local subió y las bodegas empezaron a enfocar su atención en cambiar de vino de mesa familiar a vino de calidad, para competir con los estándares internacionales. Los enólogos modernos trajeron con ellos una multitud de variedades internacionales, y muchas vides nativas fueron arrancadas en su momento en un intento por contar con una oferta de cepas más comerciales y exitosas que requerían menos educación por parte del consumidor. Esta afluencia de variedades extranjeras, sin embargo, no fueron todas malas noticias para la población de vides indígenas ya que los enólogos aprendieron cómo respetar las diferencias en las variedades y hacer un mejor vino en general, para uvas nativas e internacionales. Aunque cepas como cabernet sauvig-

non, syrah y chardonnay se mantienen muy bien en la vitivinicultura siciliana, parece que los vinos que más prosperan en la isla son aquellos que forjaron su propia historia en ella: los nativos. Son ellos, los que una vez más son proclamados como los mejores de la isla. "Queremos usar las cepas que la naturaleza seleccionó," dice Salvino Benanti de los viñedos Benanti en Etna, una bodega familiar que de muchas maneras ha sido una pionera en la marcha hacia el regreso de estas variedades endémicas. "Tratamos de salvaguardar y fomentar nuestras variedades nativas" agrega su hermano gemelo, Antonio. Las variedades locales han aguantado el paso del tiempo y se han adaptado a lo que algunas veces son climas duros; su determinación robusta para sobrevivir en un ambiente tan único es lo que genera



## BODEGAS PARA VISITAR

### DONNAFUGATA

Llamada así en honor a una reina que buscó refugio de Napoleón en esta parte de Sicilia, puede ver por qué cualquiera querría escaparse aquí. Un hermoso entorno campestre con una bodega moderna y un equipo de enólogos jóvenes e innovadores que se especializan en diferentes variedades nativas e internacionales de sus viñedos por toda la isla. Manejado por la familia y con una dueña carismática, Gabriella Rallo, quien ha escrito una canción para cada uno de los vinos que producen.

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

### BENANTI

Un etniano empedernido, su dueño Giuseppe Benanti, quería tener vinos de Etna que lo hicieran sentirse orgulloso de decir que eran de su propio pueblo. Entonces decidió comenzar a hacer los vinos con sus dos hijos y dedicarse a encontrar la auténtica expresión del lugar. Solo con variedades nativas, estas etiquetas están hechos para la guarda y apreciar sus verdaderas características de terruño. Una familia atractiva con vinos geniales que merecen un poco de tiempo.

[www.vinicolabenanti.it](http://www.vinicolabenanti.it)

### PLANETA

Como el nombre sugiere, esta bodega entra en el lado de los grandes. Una verdadera familia estilo italiana de siete hermanos y 15 primos, todos quienes poseen una parte del negocio familiar que ahora tiene seis bodegas esparcidas a través de Sicilia. Sus vinos abarcan una gran cartera de terruños y variedades desde su intensamente tropical Fiano de Menfi, hasta su fresco, meloso y mineral Carricante de Etna.

[www.planeta.it](http://www.planeta.it)

### VALLE DELL'ACANTE

Fundada en el siglo 19, esta bodega familiar tradicional es ahora manejada por la sexta generación, guiada por Gaetana Jacono, quien ha renovado la imagen para mostrar el enfoque moderno al utilizar variedades nativas tradicionales como chardonnay y syrah. Con vinos que se enfocan en los diferentes tipos de suelos del valle Acate, esta bodega sustentable cuenta con un atractivo portfolio del sudeste siciliano.

[www.valledellacate.net](http://www.valledellacate.net)



El carácter de su gente está cruzado por un profundo apego a las tradiciones isleñas.

su matiz de entrañables e individuales expresiones.

Mientras que para los turistas visitar la isla casi garantiza un buen clima, para las uvas a veces puede ser una vida difícil. Tomando las laderas de Etna por ejemplo, el volcán activo más grande en Europa, sus viñedos algunas veces cargados de cenizas no son el ambiente más hospitalario y muchas variedades han luchado para mantenerse de pie. Pero las variedades nativas nerello cappuccio, nerello mascalese y carricante han afrontado el reto a través de los años y estos viñedos en

vaso, desaliñados pero fuertes, producen unos vinos excelentes cuando se los hace correctamente. "Carricante fue desestimado en el pasado," explica el director de marketing de la bodega Tenuta di Fessina en Etna, acerca del vino blanco que fue arrancado indecorosamente para ser reemplazado por huertos en los años '50. "Significa 'fortificador' o 'llenador' en italiano ya que era usado para llenar cestas y mezclarlo con tintos. Pero cuando fue redescubierto hace 10 años por la enología moderna vieron que tenía una gran mineralidad y acidez." Es ahora uno de los vinos

## DÓNDE QUEDARSE Y COMER

### TASCA CONTI D'ALMERITA

Simplemente un pedazo de paraíso. La maravillosa Regaleali Estate tiene 500 hectáreas de laderas cubiertas de sol y tiene una hermosa hacienda, donde los huéspedes pueden quedarse en el hotel boutique y pasar una semana aprendiendo cómo cocinar como un verdadero siciliano en su casa, fábrica de queso y granja orgánica. Además de hacer vinos hermosos, una visita requiere quedarse por lo menos para el almuerzo, así puede deleitarse con la auténtica cocina de Dios: cordero criado en la granja, queso de ricota artesanal y una Cannoli deliciosamente dulce.  
[www.tascadalmerita.it](http://www.tascadalmerita.it)

### PLANETA

Quédese en su hotel boutique: La Foresta Wine Estate, donde puede despertar viendo los viñedos y aprender cómo cocina un nativo. Situado en la costa suroeste en Menfi, está a solo 4km del mar donde puede probar todos las delicias de los mariscos y pescados de Sicilia, o si prefiere puede quedarse en casa al lado de la piscina con un buen vino.  
[www.planeta.it](http://www.planeta.it)

### HOTEL VILLA DUCALE

En Taormina en la costa este de la isla y cerca de Etna, Hotel Villa Ducale es un tesoro escondido. Puede comer su buffet de desayuno con una extraordinaria vista al mar, ¡nada mal despertar así! Y disfrute el día en el jardín o jacuzzi, o mirando al volcán Etna desde su balcón privado. El restaurante es conocido por su rica cocina tradicional y vinos de Etna, pero antes de comer, disfrute el cocktail complementario cada atardecer, para vivir 'la vita dolce' en Sicilia.  
[www.villaduale.com](http://www.villaduale.com)

### VILLA ANTONIO

También en Taormina, este atractivo restaurante tiene vista al mar así como también mesas dentro de su casa estilo rural. La comida es moderna mediterránea y usan los ricos ingredientes de su propia tierra y mar. Si desea quedarse en el B&B, hay lindas habitaciones donde puede disfrutar un poco más de la rica comida siciliana.  
[www.villaantonio.it](http://www.villaantonio.it)



Pasta con ajo.



Cannolis.



Queso fresco Burrata.



Mascarpone.

LA MEZCLA CULTURAL QUE HA DOMINADO SICILIA DURANTE MILENIOS, HA DADO COMO RESULTADO UNA CRUZA DE SABORES QUE SE EXPRESAN TANTO EN SU COCINA COMO EN LOS ORIGINALES VINOS PARA DELEITE DEL VISITANTE.

más icónicos de Etna, con un rico toque mineral, una nariz floral a jazmín, alta acidez y capacidad de guarda. La familia de bodega Benanti añeja su carricante por poco más de cuatro años antes de lanzarlo, y todavía encuentra un buen potencial en el vino blanco después de casi 20 años en la cava. "Es realmente sorprendente cuán bien envejece el carricante," dice Antonio Benanti. "Nosotros creemos que este enfoque hacia un largo añejamiento es comandado por las características de las variedades de Etna, tanto para los tintos como los blancos." En su búsqueda de realizar vinos de Etna finalmente auténticos, muchos enólogos en la región han tenido que arrojar su libro de reglas de "un-tamaño-sirve-para-todos" y tratar a los vinos bajo reglas propias, en este caso con una larga guarda.

Incluso en el agradable territorio occi-

dental de Contessa Entelliana, los fuertes vientos africanos son tan intensos que muchas veces realizan su propia poda de las uvas al arrancar los racimos. Aunque los rendimientos son menores, naturalmente genera caldos más concentrados lo cual es una característica de la región. Estas dificultades son parte del 'terroir' y la razón de porqué la variedades endémicas florecen, y porqué los enólogos se están enfocando en las diferencias que hacen a Sicilia, siciliana. "Yo creo que lo importante es que la gente conozca este lugar," dice Gaitana Jacono, dueña del Valle dell'Acate. "Me siento tan orgullosa cuando veo botellas en Nueva York, Hong Kong, por todo el mundo." Las vides nativas así como la gente de Sicilia tienen una larga historia tumultuosa, la cual de cualquier modo, solo ha fortalecido su mantra de ser "hecho en Sicilia".