

Territori / Sicilia



Fiano Il nome Fiano è forse la corruzione di apiano, termine attribuito da Columella e Plinio a particolari uve appetite dalle api. Il vino che si ottiene è di colore giallo paglierino chiaro, sapore secco, armonico, con spiccato aroma floreale e di nocciola tostata

IL CERASUOLO

Tre ambasciatrici isolane per la «ciliegia» in bottiglia

Planeta, Occhipinti e Jacono riscoprono il vino del Ragusano

di Marisa Fumagalli

Si comincia dall'edizione «0» del «Cerasuolo Night Party» per raccontare la storia di tre donne siciliane — non le uniche ma le più significative per ragioni diverse —, appassionate, intraprendenti, lanciate nel mondo del vino con carattere e identità. C'erano tutte e tre alla festa spigliata e giovane di fine vendemmia, che ne promette altre, itineranti, da una cantina all'altra. La prima è Francesca Planeta, curriculum manageriale a Milano, ruolo di marketing e comunicazione nell'azienda di famiglia. È un sabato di metà ottobre del 2012 quando apre i cancelli della tenuta «Dorilli», ad Acate, in provincia di Ragusa, cuore della viticoltura del Cerasuolo, vino storico dell'Isola (data d'inizio produzione, il 1606, che coincide con la fondazione della città di Vittoria), oggi decisamente trendy. Convince gli esperti, piace al pubblico meno sofisticato.

«Il suo nome deriva da cerasa, ciliegia in dialetto siciliano — spiega Francesca —. È ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato. È un vino unico, riconoscibile e indimenticabile per i suoi sa-

pori giovanili e i profumi di ciliegia, fragola, melograno, dovuti alla particolarità dei suoli e del clima. Coniuga tradizione e piacevolezza».

Francesca viene da Menfi (Agrigento), il centro dell'azienda Planeta. Ammette, tuttavia, di essere strettamente legata alla cantina «Dorilli», che si trova nel feudo ragusano ereditato da una nonna: 34 ettari di terre rosse di sabbia fine e leggera. Nei vini di «Dorilli» l'impronta femminile è rafforzata dalla presenza dell'eno-



loga ungherese Patricia Toth. «È lei l'artefice del nostro Cerasuolo», puntualizza Francesca.

Al «Cerasuolo Night Party», con Francesca ecco Arianna Occhipinti e Gaetana Jacono. Così, il terzetto si completa. Arianna, trentenne, è la più giovane, sia per la sua età che per quella del suo vino. È la nipote di Giusto Occhipinti, il noto vignaiolo di Vittoria che guida l'azienda Cos. Ora qualcuno si chiede se Arianna sia diventata più famosa dello zio. Lei, a



Milano, ha studiato Enologia. Al rientro in Sicilia, dopo le prime esperienze, con l'aiuto di Giusto si butta nella sua personale avventura. Prende possesso della casa di campagna dei genitori, stupiti e increduli di tanta determinazione, e lì, tra vigneti e ulivi antichi, nel 2004 comincia con i primi filari in due ettari di terra. Diverteranno 25 e le poche bottiglie di Frappato degli inizi saliranno a 15.000, con l'introduzione di altri vini. Il suo Cerasuolo lo intitola SP68, dal nome della Provinciale, vecchia strada del vino. Nel frattempo, i prodotti della micro-cantina di Arianna conquistano l'America ottenendo successo e giudizi entusiastici di importanti critici.

La terza signora è Gaetana Jacono. È il 1993 quando fa ingresso nell'azienda del padre, dopo aver gettato alle ortiche la laurea in Farmacia. La tenuta di «Valle dell'Acate» diventa il luogo dei suoi sogni e dei suoi «esperimenti». C'è Milano anche nella vita di Gaetana. Di più: sotto la Madonnina ci abita, essendo sposata a un nobiluomo lombardo. Ma lavora in Sicilia e spesso è in giro per il mondo a

promuovere i suoi vini. «Adesso ho deciso di dedicarmi di più al mercato italiano», promette.

La novità è che Gaetana è stata nominata brand ambassador del Cerasuolo di Vittoria e del territorio ragusano. Si noti il collegamento tra vino e questi luoghi del Sudest, ricchi di storia e di fascino. Di recente, Gaetana ha presentato il progetto «7 vini per 7 terre» dove i colori della terra — gialla, bianca, nera, nera con ciottoli bianchi, ocra, arancione, rossa — distinguono i sette prodotti. Il suo Cerasuolo di Vittoria è la punta di diamante di «Valle dell'Acate». Questo vino, simbolo dell'area ragusana, dal 2006 è Docg, prima ed unica denominazione di origine garantita e controllata di Sicilia. È versatile e si abbina facilmente a vari cibi: cous cous di verdure, arancine, sgombri grigliati, per restare sull'Isola. «È perfetto anche come aperitivo», nota Francesca Planeta. Che, in vista del prossimo «Night Party», ha passato la mano. Le vignicole amiche decideranno dove organizzarlo.

Il terzetto

Qui sopra Arianna Occhipinti, 30 anni, che ha creato il vino Sp68; a sinistra Gaetana Jacono, sesta generazione di viticoltori di Valle dell'Acate e Francesca Planeta, 39 anni, a capo del marketing dell'azienda di famiglia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNA PASSIONE CHE SI TRASFORMA IN LAVORO

Dal dammuso di Ibla al sogno di un'etichetta

di Maurizio Di Gregorio

Nati e vissuti insieme.

Cresciuti e trasformati. Potrebbero essere vitigni mutati negli anni in vino; in realtà si tratta di tre ragazzi diventati uomini. A unirli l'amicizia e la passione per mosto, vinacce, botti e travasi. Salvatore Garofalo, Saro Guastella e Samuele Cesarato, quarant'anni di media, hanno professioni differenti: finanziere, infermiere e forestale.

Dal 2007, dopo il lavoro trovano il tempo per preparare degli ottimi vini. Da veri e propri autodidatti e nello spirito simile a quello dei «garagisti» francesi.

«Non abbiamo la presunzione che i nostri vini siano straordinari — accenna Saro Guastella —. Lo scorso dicembre però è venuto a farci visita, nel nostro dammuso-laboratorio a Ragusa Ibla, Peter Dipoli produttore fra gli altri del Voglar, Sauvignon Blanc dell'Alto Adige. Ha assaggiato alcune annate e ha espresso un parere favorevole. L'incontro e i suoi preziosi consigli ci hanno incoraggiati a continuare e ci hanno confermato che siamo sulla buona strada».

Peculiarità della loro vocazione è la ricerca, a ogni raccolta, di uvaggi differenti. Ogni vino è diverso dal precedente. Nel 2008 hanno prodotto il Sirah, l'anno successivo un Cabernet, nel 2010 un Sirah al settanta per cento e un frappato al 30



Al lavoro Da sinistra: Salvatore, Saro e Samuele nel «dammuso»; sotto, nella vigna (foto Giulia Licitra)

per cento, nel 2011 50% Sirah e nero d'Avola. Ora sono in attesa di imbottigliare ancora un 100% Sirah frutto della vendemmia dell'anno scorso. «Non facciamo filtrazione, stabilizzazione tartarica né aggiungiamo prodotti chimici — continua Samuele Cesarato —, procedimenti che si possono effettuare soltanto in cantine professionali. Siamo invece ferrei sul rispetto delle norme igieniche. Il vino non ha un nome perché è ancora una micro

produzione di circa cinquecento bottiglie annue che per lo più, oltre al nostro consumo, regaliamo a parenti e amici». Entusiasti degli ottimi risultati ottenuti e delle critiche positive degli addetti ai lavori, i tre amici hanno in serbo un nuovo progetto.

«Nella zona del Ragusano — conclude Salvatore Garofalo — ci sono molti piccoli contadini/cantineri fai da te. Spesso hanno ottime uve ma il vino prodotto quasi sempre lascia a desiderare. In futuro, dopo un'attenta scelta, dopo aver stipulato un disciplinare sulla qualità dei vitigni e del loro frutto e su come trattarli, noi vorremmo convogliare il raccolto di queste vendemmie di modiche quantità in modo da ottenere un vino eccellente e creare un'etichetta. Pensiamo così di raggiungere la quota di 3000 bottiglie all'anno. Se così sarà è probabile che dovremmo traslocare dal nostro antico dammuso nel centro della barocca Ibla e tenerlo come luogo della memoria da cui è partita la nostra avventura».

Con qualche piccolo investimento, tanto lavoro e molta ricerca, Saro, Salvatore e Samuele riusciranno anche a realizzare il loro sogno, quello di chi fa vino: vedere la propria bottiglia di vino sulla tavola di un ristorante e tra gli scaffali di un'enoteca.

Così da «carusi» diventeranno «masculi». Traduzione per coloro i quali non conoscono il siciliano: da ragazzi diventeranno uomini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ribolla gialla

BRUT MILLESIMATO

È stato il primo da uve autoctone friulane,
è ancora unico nel suo metodo di produzione:
6 mesi in piccole botti di rovere,
26 mesi sui lieviti in lenta fermentazione,
circa 1 anno di riposo e affinamento in bottiglia.

EUGENIO COLLAVINI VITICOLTORI

www.ribollaspumante.it - www.collavini.it - collavini@collavini.it

Via della Ribolla Gialla 2 - 33040 CORNO ROSAZZO (UD) - ITALIA - Tel. +39-0432.753222 Fax. +39-0432.759792