

Il vino di Andrea Grignaffini

Il siciliano Frappato sta conquistando gli amanti del vino

■ La magia della calda, assolata e profumata Sicilia ci regala ancora una volta vini di eccellente qualità, merito anche della mano dell'uomo, ma soprattutto delle nuove leve al femminile, che hanno dato un forte impulso ad una produzione enoica di tutto rispetto, scavalcando i confini isolani, italiani e internazionali. Si può affermare che i vini migliori provengono dai vitigni autoctoni che l'uomo con pazienza, tempo e determinazione ha rivalutato ottenendo ottimi risultati. E oggi parliamo appunto di un antico vitigno tipico siciliano, a bacca rossa, il Frappato, della provincia di Ragusa, nel comprensorio di Vittoria, nella valle dell'Acate. Sembra fosse coltivato in zona già nel milleseicento, anche se le sue origini incerte risalirebbero agli spagnoli, e da allora è sempre stato coltivato. Oggi viene vinificato in purezza oppure insieme a Nero d'Avola o Cerasuolo di Vittoria. Il grappolo si presenta medio di forma piramidale, compatto o mediamente compatto con una o due ali. L'acino ha medie dimensioni con forma sferica o ellissoidale. La buccia è pruinosa spessa di colore blu tendente al violaceo. La vendemmia è piuttosto tardiva tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Nel bicchiere il vino è di colore rosso ciliegia con sentori fruttati e un quid di speziato; al palato è corposo, equilibrato con alcol in evidenza. E proprio di una donna dinamica, preparata e intelligente vogliamo parlare a proposito di Frappato. Arianna Occhipinti vittoriese acquisita e siciliana d'origine, nel 2004, a soli 22 anni, con in tasca un laurea in enologia, inizia la sua avventura enoica con un solo ettaro di vigneto. Oggi siamo a 30 ettari e 100.000 bottiglie prodotte di un vino

naturale considerato fra i migliori al mondo. Pur gestendo altri vitigni la sua passione indiscussa è per il frappato che nel tempo è diventato il simbolo della sua azienda. Così lo cita nel suo libro diario "Natural Woman" "La mia Sicilia, il mio vino, la mia passione" edito da Fandango "...il Frappato è il vino in cui mi riconosco di più, il mio ribelle di quasi cinquant'anni

che ha saputo migliorarsi di anno in anno. E' sanguigno, è vero, ha un'acidità che si mescola alla fruttuosità, ma non è solo questa. Il nostro legame è indissolubile". Fra le sue varie etichette non possiamo non segnalare il Frappato 2011, un vino slanciato, dalla trama olfattiva fruttata con sentori floreali ed erbacei. Gusto succoso e sapido, che coniuga freschezza e solarità in un finale di lunga persistenza (D). Passiamo ora ad altre cantine sempre in zona produttrici di Frappato, con l'azienda COS e il Frappato 2012, invitante l'appel aromatico floreale, al palato è succoso, compatto, piacevole, molto persistente il finale (C). L'azienda Valle dell'Acate presenta il Vittoria Frappato 2012, fruttato all'olfatto con un palato rigoglioso e un'equilibrata acidità (B). Chiudiamo con il Feudo di Santa Teresa il suo Frappato 2012, floreale nei profumi, ricco di freschezza e succosità; palato piacevole, morbido, finale equilibrato (B). ◉

