

VINO

COME SONO **CHIC**
LE **BOLLICINE**

Santi Planeta

Saverio Lo Leggio

di **Antonio Schembri**

Bere Champagne, Prosecco o spumante è diventato una tendenza adatta sia in situazioni informali come l'happy hour che in cerimonie impegnative. Una moda che non conosce crisi e che vede alcune aziende siciliane puntare dritto sulla qualità e che è stata esaltata nel corso dell'iniziativa "Bollicine & Chic" a Palermo

È bianco o rosé, può essere degustato da una coppa o da un flûte e far brindare durante un informale happy hour, una cena di lavoro oppure sul proscenio di cerimonie più impegnative e di feste raffinate. Ormai la sua versatilità d'uso lo ha reso una superstar tra bar e enoteche, ristoranti e salotti privati. È il vino con le bollicine, il cosiddetto "vino mosso", ormai a cavallo di una moda che, in controtendenza rispetto alla crisi generalizzata dei consumi, corre e si diffonde di anno in anno. Perché, senza nulla togliere agli altri nettari di Bacco, lo spumante è il vino più capace di risvegliare e accelerare i neuroni della socialità e dell'allegria. Se il vino spumeggiante per antonomasia continua a essere quello ottenuto dai preziosi terroir della Champagne - la regione dell'alta Francia, dove nella seconda metà del 1600 l'abate benedettino dom **Pierre Perignon** fu capace di trasformare il vino leggero della zona in vino frizzante per mezzo, si narra, dell'aggiunta di zuccheri e fiori di pesco alle bottiglie poste ad affinare in cantina - dal canto loro gli spumanti italiani, trainati

dal Prosecco, oggi vincono nel mercato. Basta solo riportare qualche cifra fornita dall'Istat: attualmente la produzione nazionale di bollicine è orbitata nel 2012 intorno ai 390 milioni di bottiglie (di cui 353 milioni solo di Prosecco), mentre lo Champagne ha chiuso il 2012 con 322 milioni di bottiglie. Un ritmo di crescita, è il caso di dire, molto frizzante, battuto dalle grandi cantine del Nord Italia. Ma dal cui potente "effetto traino" la Sicilia può guadagnare benefici. Lo dimostrano le performance delle aziende vitivinicole affacciate con decisione verso questa promettente branca di mercato. Sull'Isola, in realtà, i primi cimenti sul fronte della spumantizzazione risalgono a quasi un secolo e mezzo fa. Era il 1870 quando il barone catanese **Antonio Spitaleri** iniziò una produzione sperimentale di spumante utilizzando le uve Pinot nero coltivate nel vigneto del suo castello di contrada Solicchiata, sulle pendici orientali dell'Etna. Per quantità più significative di prodotto si dovrà però attendere un altro secolo. Parte, infatti, intorno al 1970 la produzione di spumanti da parte di alcune tra le più note

direttore commerciale dell'azienda di Menfi con una cantina anche sull'Etna, a Castiglione di Sicilia, località, quest'ultima, scelta anche per la produzione di brut (al momento nell'ordine di 6mila bottiglie). Spiega Planeta: «La Sicilia ha la possibilità di vinificare spumanti sfruttando 15 diverse varietà di uve, un patrimonio che non si registra in nessun'altra parte del mondo. Basti pensare che oggi la stessa Doc Champagne ottiene il suo pregiato vino solo da tre tipi di vite: lo Chardonnay (bianca), e due tipologie di Pinot, il Nero e il Meunier». Passando invece in rassegna solo i vitigni siciliani più famosi e adatti anche al vino frizzante di qualità, si va dal Grillo allo Zibibbo, dallo Chardonnay al Muller Thurgau, dal Nerello al Carricante, passando per il Nero d'Avola, il Frappato.

Tra i tavoli imbanditi di Bollicine & Chic è stato possibile far emergere anche qualche dato di sistema. «In Sicilia, tra circa 850 aziende confezionatrici, che cioè producono nel territorio isolano vino che commercializzano in bottiglia o in cartoni (bag in box), la produzione di spumante si concentra su 55



Santi Buzzotta

Mario Ingrao, Tiziana Funaro, Giacomo Funaro, Rosario Aiello, Alessandro Fucarino

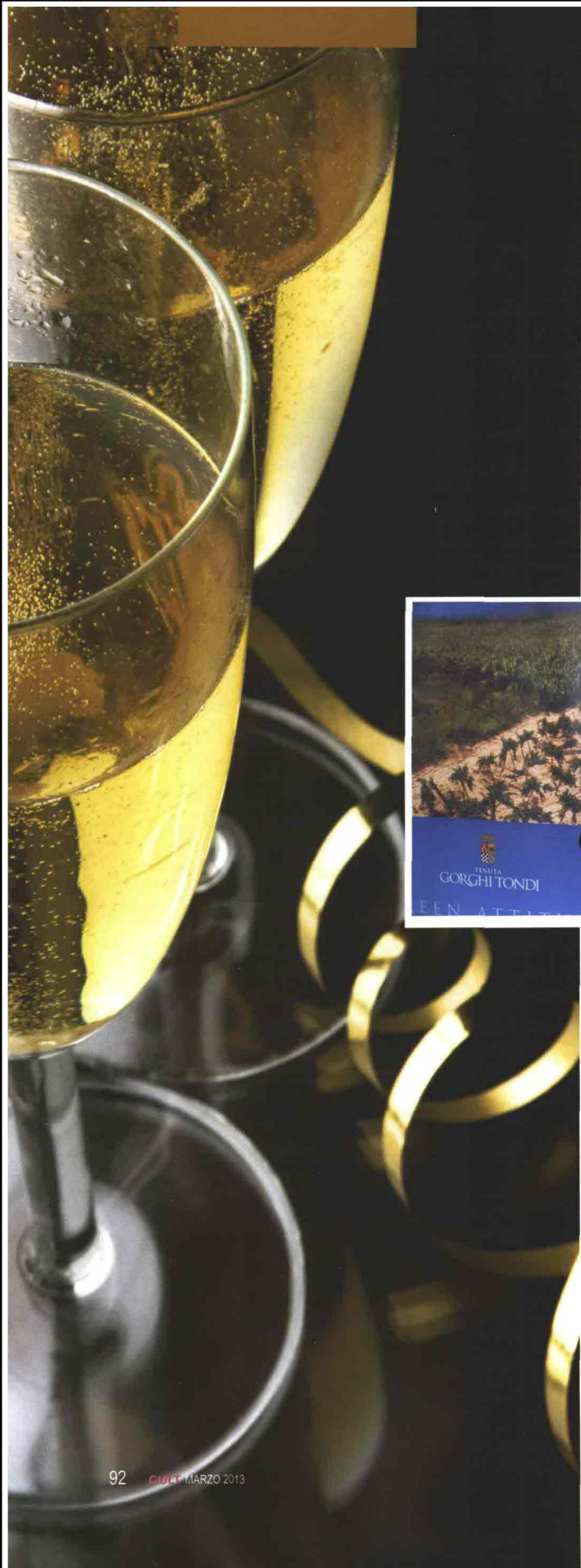
aziende vitivinicole siciliane. Il segnale decisivo però risale a non più di 4 anni fa, quando hanno cominciato a praticare la "presa di spuma" anche aziende più giovani e di piccole dimensioni. Con risultati, che sommelier e addetti ai lavori, non esitano a definire di buon livello.

Uno spaccato sugli spumanti made in Sicily lo ha offerto l'evento "Bollicine & Chic", organizzato dall'agenzia Verissima wines & emotions, che ha riunito nella prestigiosa Sala degli Specchi dell'Hotel delle Palme 21 produttori siciliani. Un'occasione per presentare i risultati della propria abilità a un pubblico di appassionati, sommelier ed esponenti della ristorazione locale (questi ultimi accorsi però in scarso numero). E mostrare un comparto nel quale la Sicilia potrebbe diventare un serio competitor delle più blasonate aree di produzione di spumanti, sia italiane che di altri paesi europei.

Allo stato attuale, la Sicilia produce 1 milione e 200 mila bottiglie, per un giro d'affari annuo che, considerando un prezzo medio di 10 euro a bottiglia, orbiterebbe intorno ai 12 milioni di euro. Numeri ancora molto piccoli: «Cresceranno se sapremo sfruttare bene la ricchezza del territorio», dice **Santi Planeta**,

Numeri di rilievo anche per l'Azienda agricola Milazzo, 70 ettari di vigneto a Campobello di Licata, tra quelle che vantano la storia più lunga storia sul fronte dei "vini mossi" di qualità. «La creazione di vini brut parte dagli anni '70, dice - **Saverio Lo Leggio**, uno dei titolari - Oggi abbiamo 6 linee di spumanti, di cui 4 bianchi e 2 rosati i cui vitigni di riferimento sono, per i bianchi, l'Inzolia e lo Chardonnay assemblati, mentre nei rosati il mix è tra chardonnay Inzolia rosa, una nostra prerogativa». Metodo scelto da Milazzo per vinificare i suoi spumanti è quello classico. Tra le piccole realtà spicca invece l'Azienda vinicola Funaro, di Santa Ninfa, specializzata nella produzione di vino biologico. La cantina belicina, che fattura circa 400 mila euro all'anno, è presente nel mercato con una produzione di 100 mila bottiglie, di cui 6 mila di spumante. «L'input che ci ha fatto decidere di puntare anche sulla spumantizzazione è il fatto che questa rappresenta un valore aggiunto, soprattutto per un'azienda come la nostra, piccola ma che investe molto sulla qualità. Saper fare lo spumante per noi è una sfida, in linea non solo con l'innegabile moda delle bollicine, ma anche con la nostra filosofia produttiva, basata su manualità e capacità artigianale».





cantine, una ventina delle quali affida però alle attrezzature delle aziende specializzate del nord Italia la fase della presa di spuma», illustra l'enologo **Salvatore D'Agostino**.

Monitorare un comparto ancora così indefinito risulta però piuttosto complicato. L'Osservatorio sulle aziende imbottigliatrici siciliane, curato dall'ordinario di economia aziendale **Sebastiano Torcivia**, nella sua ultima edizione (di prossima pubblicazione) ha, per esempio, rilevato un numero più basso di cantine che fanno spumanti: al momento non più di 36. Quel che è certo è che tutte puntano a migliorare la qualità del proprio vino con le bollicine. Tra quelle presenti all'evento, le più blasonate sul fronte delle bollicine sono le palermitane Vini Corvo Duca di Salaparuta (attuale produzione annua 195 mila bottiglie) e Tasca d'Almerita (60 mila bottiglie) e la azienda etnea Murgo (99 mila bottiglie). Ma per la qualità dei propri spumanti si sono distinte anche altre aziende emergenti. Come la Tenuta Gorgi Tondi, di Mazara del Vallo, azienda



Maurizio Nicolò Gandolfo

Santi Buzzotta, Salvatore Crisà
Antonella Salemi, Tiziana Farina

con un vigneto di 130 ettari incluso nell'area protetta dell'Oasi Wwf Lago Preola e Gorgi Tondi. Si tratta della cantina siciliana che tappa più bottiglie di spumante in rapporto ai propri volumi di produzione complessiva con il marchio aziendale: 100 mila pezzi su un totale di 350 mila bottiglie. «Disponiamo di una cantina moderna, di una nostra rete di distribuzione di nostra proprietà e di uno staff di cantina recentemente potenziato con la consulenza enologica affidata a **Tonino Guzzo**», spiega il direttore commerciale **Maurizio Gandolfo**. Gorgi Tondi è comunque una realtà produttiva molto più grande. Il gruppo, infatti, include anche i marchi Baglio Granitola, Vigne dell'Oasi e Feudi San Nicola, che portano i volumi annuali di prodotto a 1 milione e 200 mila pezzi, per un fatturato complessivo di 3 milioni di euro. L'attuale parterre di aziende che puntano sulle bollicine, «di certo si allargherà presto - considera l'economista Sebastiano Torcivia - Come tutta la produzione agroindustriale di elevata qualità, quello degli spumanti è un comparto che tira, in netta controtendenza rispetto a tanti altri settori merceologici compressi dalla crisi. E non mostra segnali di rallentamento».

VINO



Vuoi il tema del biologico e le sue nuove norme Cee, la progettazione ed i risultati. Sono stati questi i temi della II Rassegna Regionale dei Vini Biologici Siciliani. Rassegna che ha visto protagonista quest'anno la città di Marsala, appena nominata Città Europea del Vino. Un evento dunque «che ha voluto fare da apripista», come commenta l'enologo **Gianni Giardina** e vicepresidente dell'Onav, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino promotrice della manifestazione. Due giorni intensi, ricchi e proficui che hanno visto succedersi sul «palco» i vari attori di questo settore: dalle personalità istituzionali ai produttori, dai soci dell'Onav agli scienziati sino agli appassionati e turisti. E soprattutto l'assessore regionale alle Risorse Agricole ed Alimentari **Dario Cartabellotta**, e il neo commissario dell'Irvos **Giorgio Calabrese**, che è anche presidente nazionale dell'Onav. «È stato compiuto un altro passo in avanti, – commenta Calabrese – attraverso questa rassegna non solo si è riaffermato il principio del biologico, secondo le norme dell'Unione Europea, come nuova frontiera, ma si è dato un valore aggiunto al bere. Un bere che unisce in sé la salute del consumatore e la soddisfazione del produttore». Lottare «per il «born in Sicily» – è quanto affermato da Cartabellotta - Occorre una riforma agraria che abbracci agricoltura, pesca e alimentazione e che veda la collaborazione di Regione e Comuni».

Premiazione del giovane enologo e ricercatore di Marsala Vito Mezzapelle, premio Irvos Marco De Bartoli



QUANT'È BUONO IL BIOLOGICO

A Marsala la seconda edizione della rassegna dei vini biologici siciliani. Tra gli intervenuti l'assessore **Dario Cartabellotta** e il commissario dell'Irvos **Giorgio Calabrese**

Così se lo scorso anno è stata un boom la Rassegna sui Vini Biologici Siciliani, la seconda edizione appena conclusasi è stata un vero successo registrando una massiccia presenza di pubblico e rafforzando le basi che già si erano gettate. Grande soddisfazione dunque tra gli organizzatori: c'è stata la collaborazione dell'assessorato regionale alle Risorse Agricole ed Alimentari, del Comune di Marsala, della **Città del Vino**, dell'Associazione Vi.Bio.Si, della Strada del Vino di Marsala e, come ogni anno, dell'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia (Irvos). Per l'occasione sono stati presentati i vini sperimentali del progetto Irvos «Vino Marsala & Territorio» a cura del direttore dell'area tecnico-scientifica **Lucio Monte**, del professore **Rocco Di Stefano** e dell'enologo **Giuseppe Genina**. «Marsala è cara all'Istituto, – ha commentato Monte – qui abbiamo una sede ed una cantina dove lavorano biologi, enologi, agronomi, chimici e dove si portano avanti diversi progetti. Progetti che partono dal presupposto che un buon vino esca da un buon vigneto. Da qui il nostro progetto sul vino Marsala». Vini che inoltre sono stati degustati assieme a quelli rappresentativi delle zone Dop di Trapani e a quelli biologici dell'associazione Vi.Bio.Si. Durante la due giorni si sono così alternati momenti dedicati alla riflessione sulle nuove norme Cee che riguardano i vini bio dando spazio a dibattiti e proposte, a momenti altrettanto intensi dedicati alle degustazioni tecniche e ad alcune premiazioni. Come quella del «Premio Irvos Marco De Bartoli» consegnato ad un giovane enologo e ricercatore di Marsala, Vito Mezzapelle. Un Mozart del vino visto che già a soli 11 anni si cimentava nella sua produzione con buoni successi, come ci racconta lui stesso e che aggiunge: «Sono onorato e contento di ricevere questo premio che mi dà quell'incoraggiamento per andare avanti e lavorare sempre e meglio in questo mondo».

