

# Il vino solare che scioglie la nebbia

E' un bellissimo baglio risalente fine '800, custode delle memorie nascoste dove si respira ancora un'aria antica e profumi tipici della campagna e dell'estate siciliana che, con piacere, si inerpicano nel naso. Con un ampio porticato spiovente in legno, pavimentato in mattone rosso che si unisce a un prato verde all'inglese e piante secolari, l'originale architettura dell'età Signorile dei feudi, offre un'atmosfera intensa e ricca di charme. Dietro, un folto palmeto con piante di varia grandezza, attraversato da un viale che porta alla cantina e ai laboratori che controllano la qualità delle uve.

Stiamo parlando dell'azienda Agricola Fondo Antico, ubicata in aperta campagna, tra Trapani e Marsala, dalla cui cantina escono 450.000 bottiglie di vino bianco e rosso di alta qualità, (75 ettari vitati) vendute nel canale horeca e che i mercati nazionali ed esteri apprezzano sempre di più.

**Il titolare Giuseppe Polizzotti (foto) lo abbiamo incontrato a Milano, in occasione di una cena-degustazione del Grillo Parlante e Nero d'Avola, dove abbiamo potuto apprezzare la passione che lo ha condotto a dedicare gran parte delle sue energie all'azienda vinicola, affiancando la non facile attività di vignaiolo alla professione di farmacista.**

Grillo Parlante è una splendida interpretazione dell'autoctono vitigno siciliano realizzata da **Fondo Antico**, che ha fatto della qualità la propria stella polare.

I vigneti - impiantati ad al-

titudini variabili tra i 150 e i 250 metri godono di differenti composizioni del suolo che si riflettono sulle caratteristiche dei vini, rendendoli unici - sono prevalentemente dedicati ai vitigni siciliani (Grecanico, Grillo, Inzolia e Nero d'Avola).

La vitivinicoltura - come l'agricoltura in genere - non è mai semplice: diviene particolarmente difficile quando non solo si ricerca la qualità come valore assoluto, ma si vuol anche mantenere il legame con la cultura di un territorio e la sua storia per farli ritrovare nel bicchiere.

Come accade con l'autoctono **Grillo parlante**, un vino dal bouquet di fiori che subito ci ha fatto immaginare il caldo solare della Sicilia, l'antico baglio circondato da piante e da affascinanti vigneti su dolci declivi.

Non si hanno notizie certe sull'origine del **Grillo**, ma è certo che nella Sicilia occidentale ha trovato l'habitat ideale divenendone vitigno simbolo, specialmente nel Trapanese dove nell'epoca di massima popolarità giunse a rappresentare circa il 60% dei terreni vitati. Espansione dovuta al suo utilizzo per la ricostruzione post-filossera. Il **Grillo** comunque era presente in zona fin da fine Ottocento: secondo alcune testimonianze risalenti al 1870 era uti-

lizzato - grazie alle sue caratteristiche - per la produzione del Marsala.

Vitigno non facile (sia in fase di coltivazione, sia in cantina), nella seconda metà del Novecento è stato abbandonato a favore di altri più popolari e redditizi e solo con la rivalutazione degli antichi vitigni autoctoni - che preservano la riconoscibilità di un territorio - ha conosciuto un'inversione di tendenza.

Il **Grillo** produce vini tendenzialmente alcolici e di facile ossidazione (da cui l'utilizzo per il Marsala), leggermente tannici e con una buona acidità che favorisce l'invecchiamento.

L'interpretazione in purezza della **Fondo Antico** - ottenuta in acciaio con pressatura soffice delle uve raccolte a mano e poste in cassette - affascina da subito per il bouquet che esalta le caratteristiche del vitigno sottolineandone le note di pesca bianca e floreali e conquista il palato per la grande freschezza, l'equilibrio, l'armonia e la gradevole sapidità. Un vino che invita a berne un secondo e un terzo bicchiere provocando solo rimpianti in chi non lo fa. **P r e m e s s o** che può essere bevuto a 'tutto pasto', è particolarmente indicato per carni bianche e pesci, anche se logicamente è esaltato dalla cucina siciliana: **Pituni**

**alla messinese, Panelle, Pizza di patate** e le splendide **Polpette di sarde alla messinese** - magnificamente preparate dalla signora Giulia (chef dell'omonimo ristorante milanese che ha ospitato la degustazione) si sono rivelati partner perfetti.

La struttura che caratterizza il **Grillo Parlante** (base della sua attitudine alla longevità) gli permette di essere abbinato con successo anche a piatti più 'corposi' come **Involtini e Caponata di melanzane** (eccezionale il piatto degustato in questa circostanza), **Arancini** in tutte le loro varianti e **Timballo di anelletti al ragù**.

Veramente notevole anche il **Nero d'Avola** - ottenuto dal vitigno siciliano forse più conosciuto - che si distingue nella vasta panoramica dei vini ricavati da queste uve per non ricercare 'effetti speciali' che molto spesso finiscono per penalizzare gli originali e splendidi profumi e sentori.

Vitigno certamente antico, ma dalle origini incerte: se le prime notizie scritte risalgono alla fine del 1500 e si riferiscono all'area di Catania, occorre arrivare all'Ottocento perché il vitigno (allora noto come Calabrese, nome che non indicava la vicina Calabria, ma era la traduzione in italiano del termine siciliano 'calavrisi' in cui 'cala' significa uva e 'vrisi' di Avola) sia legato al paese di Avola nel Siracusano; solo successivamente il termine 'Nero' sarà associato ad Avola.

Fino a pochi anni fa le sue uve erano utilizzate soprattutto per il taglio e molti vini

del Nord e della Francia dovevano loro la propria gloria.

Il **Nero d'Avola** del **Fondo Antico** è vinificato in purezza e unicamente in acciaio. Di colore rosso ciliegia intenso, al naso è gradevole con un bouquet complesso di frutti di bosco, ciliegia e spezie e in bocca è avvolgente, armonico, fresco, gradevolmente fruttato e di facile bevibilità.

Si sposa ottimamente con frittiture di pesce, arrostiti, brasati, agnel-

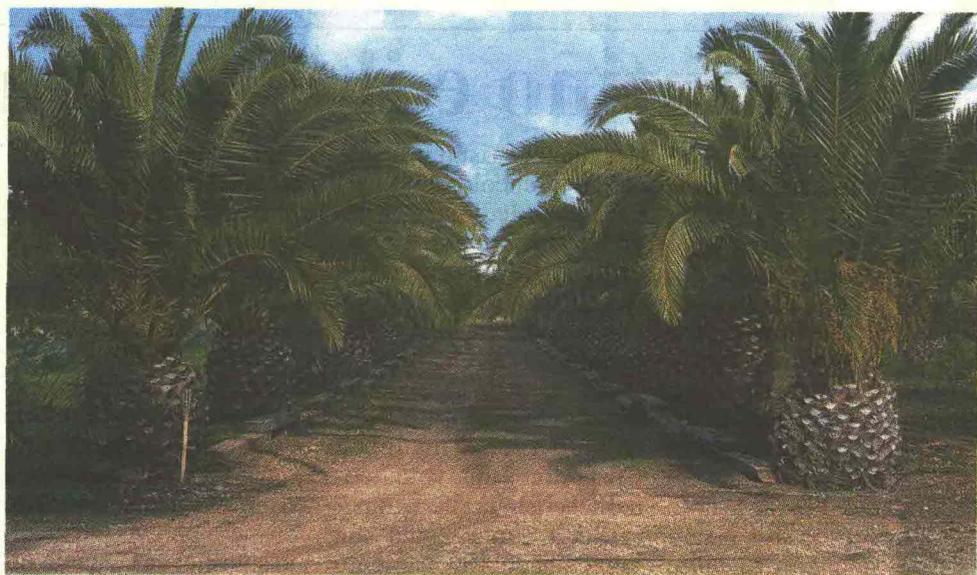
lo e formaggi stagionati. Anche in questo caso la cucina siciliana - dalla più semplice come la **carne panata** (classica fettina di carne bianca o rossa impanata con pane grattugiato e arrostita alla griglia) a quella più articolata come i **fagottini di manzo alla griglia** e lo splendido **pesce spada alla ghiotta con patate**

preparato dalla signora Giulia - fornisce sensazioni di rara armonia e fa rivivere l'atmosfera di questa terra eccezionale.

Degna conclusione della cena-degustazione la **casata siciliana**, dolce di rara bontà, che ha permesso di godere di un'altra chicca prodotta da **Fondo Antico**: il **Boccardoro**, una vendemmia tardiva ottenuta da **Grillo e Zibibbo** in cui le due uve si armonizzano creando un vino da meditazione di rara freschezza caratterizzato dal ricordo delle

zagare in fiore. Oltre ai vini già citati, dalla cantina fondo Antico escono un interessantissimo Rosato ottenuto da Nero d'Avola (**Aprile**), due barricate in cui però la barrique non è invasiva (**Coro** prodotto con uve Grillo e **Canto** da uve Nero d'Avola), uno Syrah e un Nero d'Avola top di gamma (**Memorie**) che ricorda il vino di un tempo, tutti contraddistinti da grande qualità e ottimo rapporto qualità/prezzo.

Enzo Russo



**Grillo Parlante e Nero d'Avola si presentano a Milano dalla signora 'Giulia'**



Marsala proclamata Città del Vino d'Europa 2013. La decisione è stata presa dall'Assemblea generale di Recevin, la Rete europea delle Città del Vino, riunitasi a Vilafranca del Penedès (Barcellona), in Spagna, al termine dell'esame delle domande di candidatura pervenute in base allo specifico concorso indetto ogni anno. Con Marsala, in lizza c'erano anche il Comune di Barbaresco,

## Marsala capitale europea del vino 2013

in rappresentanza del territorio delle Langhe, e Valdobbiadene, in rappresentanza del territorio di produzio-



ne del Prosecco Superiore Docg.

"Sono molto soddisfatta per questo risultato - ha affermato il sindaco della città siciliana, Giulia Maria Adamo - l'investitura di Marsala significa riconoscimento sia del suo storico legame con il vino, appena 2500 anni,

che delle nostre produzioni, sempre più apprezzate nei mercati internazionali".

Indetto per la prima volta nel 2012, il concorso della Città Europea del Vino ruota tra i diversi paesi che formano la Rete di Recevin: nel 2012 è stata la città portoghese di Palmela ad ottenere il riconoscimento; nel 2013 sarà Marsala, nel 2014 sarà la volta di una città del vino spagnola e nel 2015 spazio alla Francia.



## Mediterraneo a Milano

Al Ristorante da Giulia trionfano i sapori mediterranei. L'atmosfera del ristorante è elegante, accogliente e piacevole. Il "dehors" esterno, al centro della grande piazza adibita a zona pedonale è una meraviglia immersa nella città, curata nei particolari con attenzione e gusto, a cominciare dall'illuminazione esclusivamente



a candela, fino all'arredo con sedie e tavoli di pregio, accoglienti e confortevoli; il tutto immerso nel verde di alberelli e siepi.

In cucina, lo chef Giulia Grande vi incanterà con le sue creazioni culinarie. La cucina è regionale mediterranea, con piatti a base di pesce, pane e pasta fatti in casa.

I piatti, sempre ricercati nel gusto e nella qualità, sono presentati con arte e fantasia. Una vera delizia! Accompagnano le gustose preparazioni i migliori vini, rigorosamente italiani.

Il locale dispone di 80 posti a sedere nella sala interna. Mentre ben 100 sono quelli esterni immersi nel giardino dell'isola pedonale.



### Ristorante da Giulia

Milano, piazza Gramsci, 3 (zona Sempione)  
t. 02.36512177 · info@ristorantedagiulia.it  
<http://www.ristorantedagiulia.it>