

# Sicilia da bere

## Al-Cantàra, premio al Vinitaly per l'etichetta "Lu disù" L'azienda di Randazzo unisce vino, poesia e territorio

OMBRETTA GRASSO

CATANIA. «Il vino è cultura, è scoperta di un territorio, e l'Etna ha un fascino incredibile, forza e magia che ne fanno un simbolo riconosciuto in tutto il mondo. E' un'isola nell'isola». Innamorato del vulcano e dei suoi vini, Pucci Giuffrida è il produttore di Al-Cantàra l'azienda vitivinicola in territorio di Randazzo, regno della Doc Etna, che per la terza volta ha conquistato al Vinitaly un premio per il packaging, stavolta la medaglia d'argento per il passito di Nerello Mascalese "Lu Disiù", ovvero "la voglia" della donna in stato interessante, la cui etichetta ritrae una maternità mediterranea realizzata da Alfredo Guglielmino, straordinario grafico, designer e illustratore catanese, ideatore di Cartura, che con le sue immagini sognanti ricrea i nomi dei vini, tutti titoli di poesie siciliane.

«Il vino è una poesia da bere - prosegue Giuffrida con il suo entusiasmo contagioso - ho subito pensato che l'aspetto estetico, la bellezza della bottiglia fosse importante ma soprattutto che dovesse essere legata alla nostra cultura. Tutto è nato con la scoperta di una raccolta di poesie di Martoglio, intitolata "O' scuru O' scuru", come il mio primo vino. Quando andai nel 2008 al Vinitaly per la prima volta, immerso tra migliaia di stand e di cantine, nella folla di produttori, mi accorsi che tutti quelli che si fermavano incuriositi dalle bottiglie, restavano ancora più conquistati dai versi, dalle poesie che citavo o recitavo e che davano nome ai vini. Ho capito che dovevo proseguire su questa strada: dare una forte connotazione territoriale e culturale al mio vino attraverso letteratura, fotografia, arte, musica che regalano, con un sorso, un'emozione in più». Così le sue bottiglie hanno i nomi di opere di Martoglio, di Pirandello, di Miccio Tempio, di Giovanni Meli, ma anche dei contemporanei Salvatore Di Pietro e del percussionista Alfio Antico.

LA POESIA

L'etichetta vincitrice è quella del passito "Lu disù" dal titolo di una poesia di Nino Martoglio: Tutto dipenni dalla circustanza/ ca ci ammati alla donna 'ntirissanti/ Mintemu: àvi un disiu di 'na pitanza, / comu fussiru funci... e fa un liafanti. / O puramenti si tocca la panza/ mentri ca guarda un pezzu di 'gnuranti: / ci nasci un figghiu ca, diminiscanza, / è sceccu, vita natural duranti. / Per cui il disiu di donna in gravitanza/ - mi spiegho? - è l'occhju di la simpatia. / - Giustu, la spiega è facili abbastanza: / Mintemu una ch'è 'ncinta guarda a tia, / si 'mpriusiona e, parrannu ccu crianza, / sbròccula un sceccu di Pantiddaria!

IL PASSITO

E' ottenuto con uve di Nerello Mascalese. La densità d'impianto è di 9600 ceppi per ettaro. La forma di allevamento è un alberello adagiato a spalliera con una potatura a doppio cordone speronato con tre e quattro speroni per ceppo. La terra nera vulcanica, ricca di minerali e di scheletro. La vegetazione tutto intorno è rigogliosa e "selvaggia". La raccolta avviene manualmente. L'uva, raccolta in cassette, grappolo per grappolo, viene poggiata su dei graticci e riposta in un luogo ventilato e all'ombra per circa 20/30 giorni. Si procede, quindi, ad una vinificazione con macerazione. Trascorse 72 ore dall'inizio della fermentazione alcolica, avviene la svinatura. Il mosto continua la fermentazione in serbatoi di acciaio con temperature di 14-16° C per circa una settimana, poi il vino viene posto in botti di rovere per circa sei mesi.



PUCCI GIUFFRIDA CON I SUOI CANI WILLY E BILLY

«Ma tutto - racconta Pucci Giuffrida, noto commercialista catanese - è cominciato davvero qualche anno prima, nel 2002, con un busta bianca appesa all'albero di Natale, il regalo delle mie due figlie: un corso di degustazione. Mi piacque moltissimo, mi sono innamorato di questo mondo e 10 anni fa comprai la vigna a Contrada Feudo Santa Anastasia a Randazzo». Venti ettari di cui 15 a vigneto, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante (ma c'è pure qualche piccola sperimentazione di Pinot, Gewürz traminer e Cabernet sauvignon), compresi 4 ettari di vigna antica, 3 a uliveto, 2 a boschetto. «Quando la vi-

si per la prima volta salii su una di quelle antiche "torrette" che i contadini fanno con le pietre e rimasi affascinato dal rumore dell'acqua, dallo scorrere del fiume, l'Alcantara. Una valle incantata». E proprio per questo l'azienda si chiama Al-Cantàra «che in arabo significa ponte, un simbolo di unione che vuole collegare vino, musica, arte, poesia».

Non solo poesia: Giuffrida negli anni scorsi ha creato eventi, letture, spettacoli teatrali e musicali. Ha fatto disegnare l'etichetta di "O' scuru O' scuru" a 127 artisti italiani, si è affidato al talento dei fotografi, con in gara nomi come Oliviero Toscani e Ferdinando Scianna, ha



L'ETICHETTA che ha vinto la medaglia d'argento nella categoria "Confezioni di vini dolci naturali e di vini liquorosi tranquilli a denominazione e di origine e a indicazione geografica". Sopra, il vigneto

chiamato 162 artisti a disegnare e decorare tutta la bottiglia del vino "Lu veru piaciari". Punta così tanto sull'aspetto culturale che ha fatto pubblicare, grazie alla collaborazione di Sarah Zappulla Muscarà, ordinario di Letteratura italiana all'Università di Catania, la stampa anastatica delle poesie martoglianee, "O' scuru O' scuru", album di sonetti sulla mafia, "La triplici alleanza", "La testimonianza", e "Cappiddazzu paga tutti".

I suoi vini arrivano in Giappone, Canada, Stati Uniti, Brasile, Svezia, Norvegia, Spagna, bottiglie che in cantina partono da un prezzo di poco più di 6 euro per arrivare ai 20 del passito. Le due figlie lavorano all'estero e nessuna è impegnata in cantina. «Confido nei nipoti perché questi vini sono nati dalla passione, dall'amore che mette tutta la squadra - prosegue Giuffrida - sia nella vigna, dove non usiamo diserbanti, ma un macchinario, l'intercetto, che riesce a pulire tra una vite e l'altra, sia in cantina grazie al lavoro dell'enologo Salvo Rizzuto, 35enne di Sciacca con esperienze in Francia, nelle Langhe e in altre aziende siciliane. Tutto quello che si investe nell'azienda arricchisce il territorio». E quello dell'Etna è da alcuni anni il territorio del vino più trendy in Europa, acclamato da appassionati e giornalisti di tutto il mondo. Proprio domani a Passopisciaro si terrà l'ottava edizione de "Le contrade dell'Etna", l'evento ideato da Andrea Franchetti con 76 cantine partecipanti. «Una manifestazione che può crescere ancora - commenta Giuffrida - trovare una sede più ampia, magari svolgersi in due giorni e diventare una vetrina importante per tutti». Unirsi, lavorare insieme contro lo stereotipo del siciliano "isola" è il mantra di Giuffrida. «Se i produttori dell'Etna doc si unissero saremmo più forti, più incisivi sul mercato. Ma spesso noi siciliani non riusciamo ad aggregarci, vince l'individualismo. Sull'Etna c'è stata una crescita enorme negli ultimi dieci anni, ma non riusciamo tutti insieme a lanciare ancora di più questo territorio unico. Senza ripetere gli errori che ci sono stati con il Nero d'Avola, un brand di cui si è abusato e che ora si trova a prezzi irrisori nei supermercati. Da alcuni anni le riviste specializzate, i più importanti critici italiani e stranieri puntano sull'Etna che ha il fascino introvabile altrove di un vulcano attivo, un territorio fertile e un'escursione termica che regala al vino profumi particolari. E' un bene davvero da proteggere e valorizzare».

## «A Verona un grande successo per le cantine dell'Isola»

L'assessore all'Agricoltura Caleca: «La rassegna e Prowein a carico delle aziende. La Regione ha risparmiato 1 milione»

GIORGIO PETTA

PALERMO. Un milione di euro. Tanto ha risparmiato la Regione. «Quest'anno - spiega l'assessore regionale dell'Agricoltura Nino Caleca - l'edizione annuale del Vinitaly così come la Prowein di Düsseldorf hanno registrato una rivoluzionaria novità: per la prima volta i costi per partecipare alle due iniziative, sostenute finora economicamente con fondi della Regione, sono stati affrontati dalle aziende e dagli imprenditori. Abbiamo risparmiato 800 mila euro a cui si aggiungono i 200 mila del Sol, l'appuntamento per l'extravergine d'oliva del Vinitaly al quale hanno partecipato 43 aziende siciliane e che ha registra-

to un successo senza precedenti: su cinque primi premi internazionali, tre sono stati assegnati ad imprese olivicole dell'Isola. Non solo, ma l'impegno diretto delle aziende, dimostra che siamo di fronte ad una imprenditoria vivace, motivata e matura per affrontare direttamente investimenti di sviluppo. Al Vinitaly 2015 il nostro contributo si è limitato al piano organizzativo».

Soddisfatto anche Nino Di Giacomo, il commissario dell'Irvo (l'Istituto del Vino e dell'Olio) Nino Di Giacomo così come i presidenti del Consorzio Doc Sicilia, Antonio Rallo; dell'Assovini, Francesco Ferreri e della Providi, Dino Agueci nonché il promotore dell'Igp Sicilia dell'extravergine

d'oliva Maurizio Lunetta. Vinitaly 2015 - spiegano - per l'Isola è stato un successo «sia sotto il profilo dei riconoscimenti ricevuti che dei contratti sottoscritti». Con 165 aziende vitivinicole (contro le 169 del 2013) presenti al Padiglione 2, il brand Sicilia si è confermato uno dei più appetibili e interessanti. I dati 2014 registrano vini Igp imbottigliati per 175 milioni di bottiglie da 0,75 litri (ovvero +4 milioni rispetto al 2013) mentre la Dop fa registrare 32,5 milioni di bottiglie, di cui 20 milioni di Doc Sicilia (+25% rispetto al 2013). Le certificazioni sono aumentate, attestandosi a 1.065 per complessivi 341 mila ettolitri di cui 546 per la Doc (212.000 ettolitri, +38,6% rispetto al

2013). «Puntiamo molto sul settore vitivinicolo - conferma Caleca - che ha dimostrato di avere dinamismo, qualità e management giusto per stare sul mercato ed affrontare le sfide globali. La scoperta di quest'anno è il nuovo rapporto instaurato dall'Assessorato con le associazioni di produttori vitivinicoli e olivicoli che speriamo di estendere ad altri settori, come il cerealicolo e l'agrumicolo. Noi sosterranno, sul piano economico, le associazioni che diventeranno nostri interlocutori istituzionali privilegiati». «Il nuovo Psr, con le misure Ocm-vino, continuerà a puntare - aggiunge l'assessore dell'Agricoltura - sul settore che fa da

Il nuovo Psr punta sul settore vino, che porta la Sicilia nel mondo

ambasciatore della Sicilia nel mondo ed apre nuovi mercati anche per gli altri prodotti di eccellenza siciliani. La nuova sfida è di riuscire a traghettare anche le cantine che in questi anni hanno investito meno in innovazione per incrementare l'imbottigliato certificato e ridurre le percentuali di vino sfuso».

Per quanto riguarda l'operatività, «è in corso di sottoscrizione - conclude Caleca - un protocollo di collaborazione con l'assessore delle Attività produttive Linda Vancheri grazie al quale i due Assessorati parteciperanno come un solo ente alle Fiere internazionali dell'agroalimentare per ottimizzare la presenza delle produzioni d'eccellenza siciliane e ridurre i costi».

GRIMALDI LINES

PRENOTA ENTRO IL 3/5 RISPARIAMI IL 20%

UN CLICK E SIAMO GIÀ IN VACANZA.

Dettagli e offerte su [www.grimaldi-lines.com](http://www.grimaldi-lines.com)

per Spagna Grecia Sardegna e Sicilia

Offerta valida per partenze in media ed alta stagione sulle linee Grecia, Spagna, Sardegna e Sicilia. Offerte speciali soggette a disponibilità e riconferma. Verifica le condizioni di applicabilità su [www.grimaldi-lines.com](http://www.grimaldi-lines.com)