società & cultura

Nastri d'argento domani cerimonia per la prima volta "senza" Taormina

MARIA LOMBARDO pagina 22

IL BOOM ENOLOGICO SUL VULCANO

«Ha vinto l'Etna, territorio dai vini straordinari»

L'azienda Al-Cantàra di Randazzo premiata al Vinitaly, seconda in Sicilia, sesta in Italia. Pucci Giuffrida: «Qui c'è una forte identità»

OMBRETTA GRASSO

Quando ha cominciato, nel 2008, ai visitatori del Vinitaly che si fermavano a degustare i suoi vini, recitava versi di Martoglio come un cantastorie d'altri tempi, «per raccontare non solo un vino, ma un territorio. Un buon vino è poesia». Poi sono arrivati i "tappi d'arte", gli eventi di pittura, di fotografia, di teatro, i libri, la rassegna di film tessendo quel legame strettissimo tra vino, cultura e territorio che appassiona la cantina Al-Cantàra di Randazzo. A partire dalle bottiglie, battezzate con omaggi a Martoglio, Tempio, Meli Pirandello, Ercole Patti fino ad Alfio Antico.

Da quel Vinitaly le bottiglie da 1.500 sono diventate 100 mila e dalla prima Gran Menzione con "O' scuru O' scuru", si è arrivati alle ben sette etichette segnalate in quest'ultima edizione. Prima cantina sull'Etna, seconda in Sicilia dopo l'azienda G. Milazzo di Campobello di Licata e sesta in Italia. «Cammino a un metro da terra, galleggio, lievito dalla gioia, chi ci pensava a sette premi? – sorride orgoglioso e incredulo Pucci Guffrida, imprenditore gentiluomo, noto e stimato commercialista catanese, vignaiolo per passione - Non ha vinto solo la mia cantina, ha vinto l'Etna. Per me è importante che sia questo territorio meraviglioso a essere riconosciuto, che sia l'Etna ad emergere».

Divinità della natura, terra dai forti contrasti, inferno e paradiso a un tempo. Non c'è via di mezzo, è tutto troppo rosso o tutto nero o candido di neve, assolato e freddo. «E' il segreto dei vini all'ombra del vulcano: la forza, l'energia data da lava e minerali. E' la potenza dell'Etna, dico spesso che se si pianta un bastone nel terreno, germoglia». Territorio unico, estremo, generoso e aspro. Che dà un vino vero, vivo, forte. «Da 10-15 anni se ne sono accorti in tanti. Hanno capito che questo territorio così fertile, e con una grande escursione termica, dona vini straordinari, raffinati, particolarmente armoniosi, di forte identità. Dalle 40 cantine del 2005 siamo passati a 160, dai 400 ettari vitati si è arrivati ai 1.100. E' stata un'esplosione. C'è anche un po', come dire, di moda, ma se il prodotto non è buono la moda dopo un paio di anni scompare. Noi in cantina abbiamo un Carricante del 2009 che è ancora spettacolare, qui pure i bianchi sono longevi».

L'Etna, catasto magico che suscita immaginazione, che evoca un universo di colori, profumi, fiori, suoni, intrecci inattesi, sapienza antica. «Tutti vogliono assaggiare un po' di Etna. Un'isola nell'isola. Di più, una galassia con tante costellazioni e con dentro tantissime stelle. Ad appena un chilometro di distanza ci sono territori completamente diversi, ogni contrada ha una sua caratteristica». Attratte dal vulcano, hanno messo rdici tante aziende. Troppe? «Non un numero enorme – replica Giuffrida - ma forse sarebbe il caso di fermare i nuovi impianti per qualche anno, far sedimentare la situazione. Questi vini sono gioielli, si devono preservare e valorizzare. Oggi crescono i grossi produttori che comprano 50-100 ettari alla volta, espiantano vigne in altri territori e trasferiscono qui quei diritti, meccanismo assolutamente legale ma che sfavorisce i piccoli. Poi, sarebbero opportuni più controlli perché ci sono zone dove non si può spostare un mattoncino e altre dove con le scavatrici si spianano colate laviche, perdendo un paesaggio unico».

Il vulcano regala identità e cultura - «col nerello mascalese facciamo otto vini diversi, dal bianco di nerello alla grappa e allo spumante di prossima uscita» - ma conta anche la squadra: l'enologo Salvatore Rizzuto, saccense laureato ad Alba, allenatosi tra Langhe e Borgogna, il cantiniere Giovanni Guidotto, il direttore commerciale Gianluca Calì, il fattore Giuseppe Puglisi, «che le piante quasi le accarezza perché sentano l'amore che diamo loro». Ma serve pure un granello di pazzia: «"I risultati nascono da lungimiranti follie", dice Dario Cartabellotta, dirigente generale dell'assessorato Agricoltura, una frase in cui mi riconosco. L'amore, che senza un po' di follia non esiste, mi ha spinto ad andare avanti». Dall'amore delle figlie è nato Al-Cantàra. «Mi regalarono nel Natale 2002 un corso da sommelier – ricorda - è cominciato un sogno bellissimo, non immaginavo che potesse piacermi tanto. "Se lo puoi sognare, lo puoi fare", è una celebre citazione di Enzo Ferrari che tengo sempre presente».

I suoi vini - con le originali etichette dipinte da giovani artisti, le ultime da Annachiara Di Pietro - ora girano il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti. «L'anno era iniziato in modo scoppiettante, ma con il Covid il volume d'affari si è ridotto del 90% - commenta Giuffrida – solo da qualche settimana il mercato si è svegliato. A lamentarci, però, saremmo scorretti, c'è chi ha perso tutto. Il vino si conserva, si può ripartire, anche se i prezzi sono in calo».

Cosa manca per lanciare l'Etna anche come culla del vino, come tappa di questo tipo di turismo? «Quello che forse non avremo mai: la capacità di essere uniti. Al Nord, ad esempio con le mele, si fa cartello, ci si presenta compatti, si fa squadra, mentre noi pur avendo il consorzio, non ci siamo ancora riusciti. E' nel nostro carattere, siamo individualisti, forse è il vero limite dei siciliani. Ma sono ottimista, l'Etna continuerà a crescere perché non è un fenomeno passeggero, oltre al terroir c'è il fascino irripetibile del vulcano, ci sono cultura e paesaggio. C'è una vibrazione, una magia, che in altre parti del mondo non è facile trovare».

Alcune delle sette bottiglie di Al-Cantàra selezionate al concorso "5StarWines". È la cantina dell'Etna con più prodotti selezionati. A destra, Pucci GIuffrida, sotto con l'enologo Salvatore Rizzuto

LA CANTINA

L'azienda vitivinicola Al-Cantàra è nata nel 2005 a Randazzo, in Contrada Feudo Sant'Anastasia (versante nord occidentale dell'Etna, a 600 mt di altitudine e a pochi passi dall'Alcàntara), dall'amore e dalla caparbietà del commercialista catanese Pucci Giuffrida che, appassionato di letteratura e teatro, ha ispirato tutta la produzione - vini Etna Doc, Sicilia Igp, passito e un olio extravergine d'oliva da nocellara etnea - a etichette che evocano poesie, romanzi e opere di scrittori e commediografi siciliani. Grande cura anche nell'immagine delle bottiglie, con raffinate etichette affidate all'estro di giovani illustratori come l'artista Annachiara Di Pietro. Venti ettari in cui si producono vini Etna doc e Sicilia Igp ispirati alla tradizione vitivinicola etnea nel rispetto del territorio, nella tutela del paesaggio e della sostenibilità degli impianti, con la gestione in verde della vigna, la raccolta a mano delle uve e la conversione al bio del carricante. Mentre prosegue la sperimentazione sul nerello mascalese, vitigno per antonomasia dell'Etna.

CRESCITA

Dalle 40 cantine del 2005 siamo passati a 160. E' stata un'esplosione. Una moda? Se il prodotto non è buono la moda dopo un paio di anni scompare

IL FUTURO

Qui c'è una magia che non è facile trovare in altre parti del mondo. Manca quello che forse non avremo mai: la capacità di essere uniti, di fare squadra