

# VINI/Etna: la giuria 5StarWines del Vinitaly premia Al-Cantàra con sette etichette nel Book 2021



REDAZIONE

30 Giugno 2020, 12:57



Il patron Pucci Giuffrida: “Un onore e una gioia che condividiamo con le maestranze. Prosegue la sperimentazione sul nerello mascalese: in arrivo grappa e spumante a marchio Al-Cantàra”

Con sette etichette nel Book 2021 “5StarWines” , prestigioso concorso del Vinitaly che premia i migliori vini d'Italia e i cui risultati sono appena stati resi noti, l'azienda vitivinicola Al-Cantàra di Randazzo (Ct) è la cantina dell'Etna con il

maggior numero di prodotti selezionati, con degustazioni alla cieca, da una giuria internazionale di enologi, critici, sommelier e giornalisti specializzati. Un risultato che la piazza al secondo posto su scala siciliana, preceduta dall'azienda Milazzo di Campobello di Licata, con otto vini nella sezione bio dello stesso concorso. Mentre a livello nazionale, grazie all'elevato punteggio raccolto, Al-Cantàra è sesta per il numero delle etichette in elenco.

Il criterio di valutazione della giuria 5StarWines – guida che segnala a wine lovers e ristoratori le cantine impegnate a migliorare i loro prodotti ed è distribuita nelle maggiori fiere di settore in Italia e all'Estero – parte da 90 punti di qualità su 100 e Al-Cantàra si ritrova ai vertici della classifica, unica azienda dell'Etna, con ben 93 punti per il bianco “Luci Luci” 2018 (Etna Bianco Doc da uve carricante) e il rosso “La Fata Galanti” 2017 (Igp Terre Siciliane da uve nerello cappuccio); a seguire con 92 punti “Occhi di Ciumi” 2018 (Etna Bianco Doc); con 91 “Cappiddazzu Paga Tuttu” 2017 (Igp Terre Siciliane da uve cabernet sauvignon); seguono con 90 punti “Lu Veru Piaciri” 2016 (Etna Rosso Doc da nerello mascalese), “Ciuri di Strata” 2018 (Doc Sicilia Bianco) e infine “A Nutturna” 2018, Igp Terre Siciliane da uve di nerello mascalese vinificate in bianco. Con l'emergenza sanitaria e lo stop alla fiera di Verona, l'edizione 2020 del concorso 5StarWines del Vinitaly è stata riformulata in versione digitale: si è infatti svolta a distanza, con campioni di vino degustati alla cieca e i giudici internazionali collegati in videoconferenza. Tutti i risultati sono consultabili qui <https://bit.ly/2YGLsec>, mentre la sezione bio è qui <https://bit.ly/3i7VNaV>







Al-Cantàra è una fiorente azienda vitivinicola nata nel 2005 a Randazzo, in Contrada Feudo Sant’Anastasia (versante nord occidentale del vulcano Etna, a 600 mt di altitudine e a pochi passi dal fiume e dalla Riserva naturale dell’Alcàntara), dall’amore e dalla caparbia 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 creativo di giovani illustratori come l’artista Annachiara Di Pietro. Tutta la filosofia Al-Cantàra è ispirata al concetto della tradizione vitivinicola etnea nel rispetto del territorio, nella tutela del paesaggio – che qui vede tre straordinarie torrette o “Piramidi dell’Etna” – e della sostenibilità degli impianti, con la gestione in verde della vigna, la raccolta a mano delle uve e l’avvio della conversione al bio di alcune cultivar, come il carricante.

Mentre prosegue la sperimentazione sul nerello mascalese, il vigneto per antonomasia dell'Etna, oggetto di un continuo lavoro di ricerca e progressiva valorizzazione da parte di Al-Cantàra che, dal calice al flute, si avvia a declinarlo in otto differenti proposte.

“Avere sette dei tuoi vini segnalati in una guida di altissimo livello come la 5StarWines del Vinitaly – commenta Pucci Giuffrida – è un onore e una gioia immensa sia per chi li produce che per chi, in cantina, segue l'evoluzione e cura i dettagli dei vini. Il vino è un prodotto dell'uomo, dell'intuizione di un enologo che interpreta e valorizza le caratteristiche pedoclimatiche di terreni e contrade, e della fatica di chi tra i filari – dall'alba al tramonto, col sole o con la neve – perpetua gesti antichi in tutte le stagioni. Per questo voglio condividere questo riconoscimento con tutta la squadra di Al-Cantàra: con il nostro enologo, Salvatore Rizzuto, che da anni valorizza ogni cultivar, dalla più antica vigna di pre-fillossera, testimone e memoria della grande biodiversità dell'Etna, a quelle più recenti; e condivido con le maestranze, uomini e donne dei paesi dell'Etna, storicamente legati alla cultura del vino e ricchi di saperi e know-how sui metodi di coltivazione tradizionale che Al-Cantàra, in fase di fermentazione, integra con soluzioni tecnologiche per migliorare l'espressione dei singoli vitigni. Un riconoscimento, infine, che ci incoraggia a proseguire ed arricchire la produzione di Al-Cantàra con nuovi “linguaggi alcolici” ai quali lavoriamo da tempo: sono in arrivo la Grappa e, in autunno, le “bollicine”, ossia lo Spumante extra-brut metodo classico, che sta completando il ciclo di quattro anni di maturazione. Entrambi, com'è nostra tradizione, avranno un nome assai evocativo e legato alla letteratura e alla cultura siciliana”.