Vino, i tanti motivi del primato della Sicilia

img10867-d28b9254

Una, unica e prima. La Sicilia, quella del vino, intendo, racchiude tutte e tre queste caratteristiche, con un solo neo. Partendo dai lati positivi, l'isola più grande del Mediterraneo non solo è la prima regione italiana per quanto riguarda la superficie vitata, ma costituisce addirittura il 2% della produzione mondiale relativa al vino. A questo vanno associate le diverse condizioni, climatiche e geologiche, in cui le uve crescono, ed eccovi servita l'unicità della viticoltura isolana. Accanto a condizioni meteo differenti (sull'Etna, ad esempio, c'è neve quando a Catania pensano già alla spiaggia) qui incontriamo numerosissime, per non dire infinite, varianti geologiche. Dal calcare del Ragusano ai suoli di origine vulcanica dell'Etna, terra in cui la geologia non ha mai del definito, viste le continue eruzioni vulcaniche. Non vanno poi infine dimenticati quei suoli rossastri ricchi di alluminio, da cui non solo si ricavavano minerali per fare 'pignatte', ma anche vini ottenuti da una varietà conosciuta – appunto – come Pignatello o Perricone. Al di là dell'aneddoto di utensileria gastronomica vorrei sottolineare due aspetti fondamentali del Perricone, ma il discorso potrebbe essere esteso anche ad altre uve isolane, ovvero l'essere autoctono ed essere piantato su diversi territori (ad es. il Perricone lo troviamo in tutta la Sicilia centro occidentale).

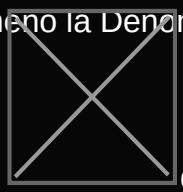
VOCE AL TERRITORIO

La scelta, sempre più diffusa, dell'autoctono ha per altro contribuito a debellare, salvo casi rari anche se fortunatamente virtuosi, la sindrome da vitigno internazionale. Una fissa di quei produttori che per darsi un tono cosmopolita, hanno per molti anni percorso la via di Cabernet, Merlot e Chardonnay. Gli assaggi in anteprima delle nuove annate delle etichette prodotte dai soci aderenti ad Assovini ha messo in luce che proprio i vini ricavati da vitigni autoctoni piantati nei rispettivi territori d'elezione, sono risultati come i più convincenti tra i nuovi sorsi della Sicilia del vino.

LA SOLITUDINE DELLA DOCG

Dopo l'unicità –termine da declinare al plurale viste le numerosissime peculiarità del vino siciliano- veniamo al numero uno. Non si tratta in questo caso di un primato, ma di una nota dolente; anche se

unica. La Sicilia nonostante sia caratterizzata, come detto, da numeri spesso abbinati a qualità, può vantare, ad oggi, solo una Docg. L'oggetto è il Cerasuolo di Vittoria, ottenuto da un blend di uve nere: Nero d'Avola e Frappato. E i tanto modaioli vini dell'Etna o i vari passiti? In entrambi i casi siamo fermi alla Doc (Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari ed Etna in versione bianca ma anche in quella rossa). I motivi che ancorano la regione a quota 1 in fatto di Docg sono tanti e molto complicati. Non vorrei tuttavia che questo non permettesse alla Sicilia di crescere come merita, specie in un momento dove la qualità media si è alzata notevolmente e in maniera da toccare quasi tutti i territori. Pensiamo d'altro canto che, specie all'estero, ring su cui la Sicilia potrebbe essere protagonista con le proprie etichette per altro proposte a prezzi molto competitivi, il possedere o meno la Denominazione di



Origine Controllata e Garantita risulta essere, per un vino, un requisito quasi indispensabile attraverso cui giudicarne la qualità, al di là dell'assaggio.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo