

EnoS[®]



MAGAZINE DI CULTURA
DEI VINI DI SICILIA



Magazine - Sped. A.D. 11/02/04
articolo 1 Legge 48/04 del 27/02/2004

Anno VII - Numero 1 (29) gennaio - marzo 2015 - Euro 5,00 - www.rivistaenos.it

PRIMAVERA
I VITIGNI
PIÙ ADATTI
AI CIBI
DI STAGIONE

GASTRONOMIA
I DOLCI
DI PASQUA
E LE DOP
DELL'OLIO

PRODUTTORI: NUOVE GENERAZIONI

DI PADRE IN FIGLIO

TRADIZIONI ED ENERGIA IL VALORE AGGIUNTO

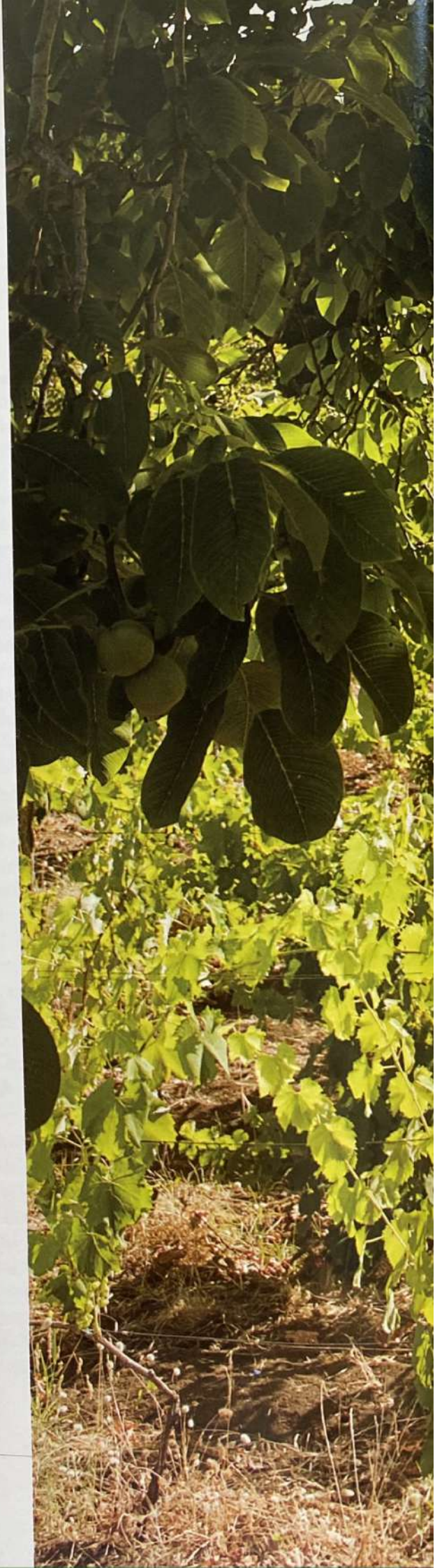
LE NUOVE GENERAZIONI SOMMANO IL LORO POTENZIALE AL PRECEDENTE LAVORO DI PADRI E NONNI. IL FUTURO COSTRUITO CON PASSIONE E GIOIA

di **GIANNA BOZZALI, DANIELA CORSO e STEFANO GURRERA**

Qualcuno l'ha incorniciata in pregiato mogano piumato e poi appesa, a mo' di crocefisso, alle sue spalle, dietro la scrivania: *"Ciò che hai ereditato dai padri, riconquistalo! Se vuoi veramente possederlo"*. È una regola di Wolfgang von Goethe e la sentono come un simbolo apostolico, una missione ricevuta per grazia di Dio e felici e motivati ad affrontare un destino segnato. Sono i giovani siciliani, trentenni, ed ereditari di un patrimonio domestico di quel mondo definito come "Le famiglie del vino". Un settore che affonda la sua essenza nella tradizione e si sta sviluppando sotto la spinta promotrice della modernità. Garantita dal "marchio" I.G.P. un acronimo rassicurante

Terra madre

Sebastiano Licciardello con le sorelle Stefania (a sinistra) e Arianna, nelle vigne della Tenuta Monte Gorna sull'Etna



che sta per "i giovani promettenti". In gran parte figli d'arte, che in comune hanno la passione per il mondo del vino ed una scelta di base quasi naturale. Giovani, preparati. Che nessuno più chiama bamboccioni. Anzi sono la metafora antitetica del fannullone. Energici, determinati, dinamici, innovativi, flessibili. E pure belli, col coraggio, a volte, di far vino e curar vigne senza aver mai sfogliato un manuale d'istruzione. Hanno quasi tutti una laurea alle spalle, in lettere, in filosofia, in architettura, conoscono il Bembo, e sanno chi sia Carneade, ma a volte inciampano sulla formula dell'aldeide ma il vino comunque, lo fanno buono lo stesso, anzi eccellente. Possiamo affermare che la fortuna del vino siciliano sta nelle mani di questa generazione. Un primo episodio è già andato in scena dieci anni fa quando sull'Etna una squadra di tale caratteriste seppe divulgare nel mondo le prime eccellenze enologiche di quel vulcano. Alberto Geraci, Giuseppe Russo, Massimiliano Calabretta, Alice Bonaccorsi. C'era allora, e c'è tuttora, anche lo sbarbatello Marco Nicolosi, "Barone di Villagrande" fresco di laurea e tesi sui Nerelli, ed è ancora a dominare la scena etnea. E merita il prologo di questo raccontò proprio perché sulla parte orientale della Sicilia disegna una delle famiglie storiche più emblematiche. Nata nel 1727, lui, della "@baronedivillagrande", ne rappresenta la decima generazione. Ed esordisce con un sintetico compendio storico: "l'aspetto più affascinante è aver superato in tutti questi anni momenti più disparati profonda crisi, la guerra, la fillossera, il grande abbandono alla fine ottocento. Insomma ogni ventennio, e ogni generazione, ha scritto un suo capitolo. Io, appena entrato in azienda ho dovuto risolvere l'esistenziale problema che confluisce nell'eterno conflitto binario tra fede e ragione in cantina. Che s'intreccia in quel binomio tra scienza e sentimento. Con l'amore per il terroir e il rispetto per la scienza ho cucito la dicotomia. Ad aiutarmi, un'azzeccata operazione-valutazione del patrimonio umano caratterizzata da una nuova, nascente, condivisione delle problematiche ma anche i meriti del successo dei nostri prodotti,

con cantinieri e contadini consapevoli che solo la viticoltura di qualità e di precisione, coniugata con la cultura del posto, genera grandi vini". "Così, oggi - conclude Marco - la nostra identità la determino e la qualifico non più con la proprietà, ma col parametro della qualità". Da una "famiglia antica" ad una tra le più giovani. Azienda "Al-cantàra" versante nord dell'Etna contrada Santa Anastasia comune di Randazzo. "Sì giovane, ma, con il grande trasporto di mio padre, ha già raggiunto dei risultati che non avremmo potuto immaginare - chiosa Iria Giuffrida 35 anni, laurea in giurisprudenza, di giorno espleta pratiche legali in uno dei più importati studi del settore di Londra, la notte, quando questo non può farlo di persona girando il mondo, tira tardi per divulgare l'immagine della sua azienda, attraverso i canali informatici. E da qui comincia il suo racconto: "Solo qualche settimana fa, mi trovavo a New York, circondata dai rappresentanti di altre aziende italiane (molte delle quali hanno decenni di storia alle spalle) ed ho sentito un grande orgoglio nel vedere come anche noi, per quanto i "new kids on the block" (i nuovi arrivati, come dicono gli Americani) siamo riusciti a distinguerci. Il mondo del vino ha un suo fascino che ci lega, con semplicità ma anche maestria, alla nostra terra di origine. Non è da molto che il mondo del vino ha aperto le sue porte a donne imprenditrici, enologhe ed agronome, eppure i segni si cominciano a sentire. È bello vedere ai vari eventi a cui ho partecipato molte donne che, con passione e professionismo, promuovono e spiegano i loro prodotti ad un mercato che, dopo la crisi del 2008, è diventato sicuramente più difficile". "Non c'è dubbio che l'arte del fare il vino sia fortemente connessa alla cultura del terroir. Ci sono diversi modi di produrre il vino, ognuno rispettabilissimo. C'è chi punta esclusivamente al volume ed al ritorno economico. C'è chi punta al prodotto di nicchia, ma che abbia un nome riconoscibile per il pubblico non specialista. E poi c'è chi, come noi, non vuole solo vendere un prodotto, ma vuole trasportare i sapori ed i profumi della nostra bella ed imprevedibile Etna in una bottiglia di vino. Di recente, ho incontrato un importante importatore russo che, prima di assaggiare i nostri vini, mi chiese perché non pro-





“

Il bello di questo lavoro è stare a contatto con la natura e il mio profumo proustiano sta tutto nei profumi dei mosti, nella natura e nel mistero delle combinazioni che lo caratterizza, di tutto ciò che dalla terra nasce e si trasforma

VIVIANA GANGEMI

duciamo semplicemente migliaia di bottiglie di Nero d'Avola invece di produrre vini dell'Etna. Io gli ho sorriso e versato un goccio del nostro Etna Rosso DOP (O' Scuru, O' Scuro). Gli ho detto che la mia risposta stava nella bottiglia di fronte a lui. Gli ho fatto vedere il rubino brillante distintivo del Nerello Cappuccio quando viene miscelato al Nerello Mascalese. Gli ho fatto sentire l'aroma caldo (con una nota di cenere dell'Etna) che si sprigionava mentre faceva girare il vino nel calice. L'ho infine invitato a gustare il sapore corposo del Nerello Mascalese, con i suoi tannini lunghi eppure freschi, la sua mineralità strutturata ed il suo sapore complesso e profondo. Poi gli ho chiesto se lui abbandonerebbe mai questo prodotto così legato all'Etna

per fare un altro Nero d'Avola. Lui mi ha guardato con i suoi occhi azzurri taglienti, il suo viso scolpito e, con un cenno leggero della testa, mi ha risposto: "Sicuramente no e, se non le spiace, io me ne prendo un altro bicchiere..."

Le giovani donne manager del vino sono più persuasive; hanno la tendenza a partire dal proprio punto di vista; hanno più spiccate skills, abilità, unite all'empatia di mettersi nei panni dell'altra persona, di vedere il problema con gli occhi degli altri; più stile di leadership nel trovare soluzione, prendere una decisione; più inclini a ignorare regole, a rischiare; non si lasciano bloccare dalle pastoie della burocrazia: arrivano ad un risultato concreto in minor tempo.



“

C'è una storia nella vita di tutti gli uomini diceva Shakespeare. E non è necessaria una lunga storia per essere credibili, a me è bastata quella di mio nonno, fatta di sudore e fatica e quella di mio padre pratico e concreto

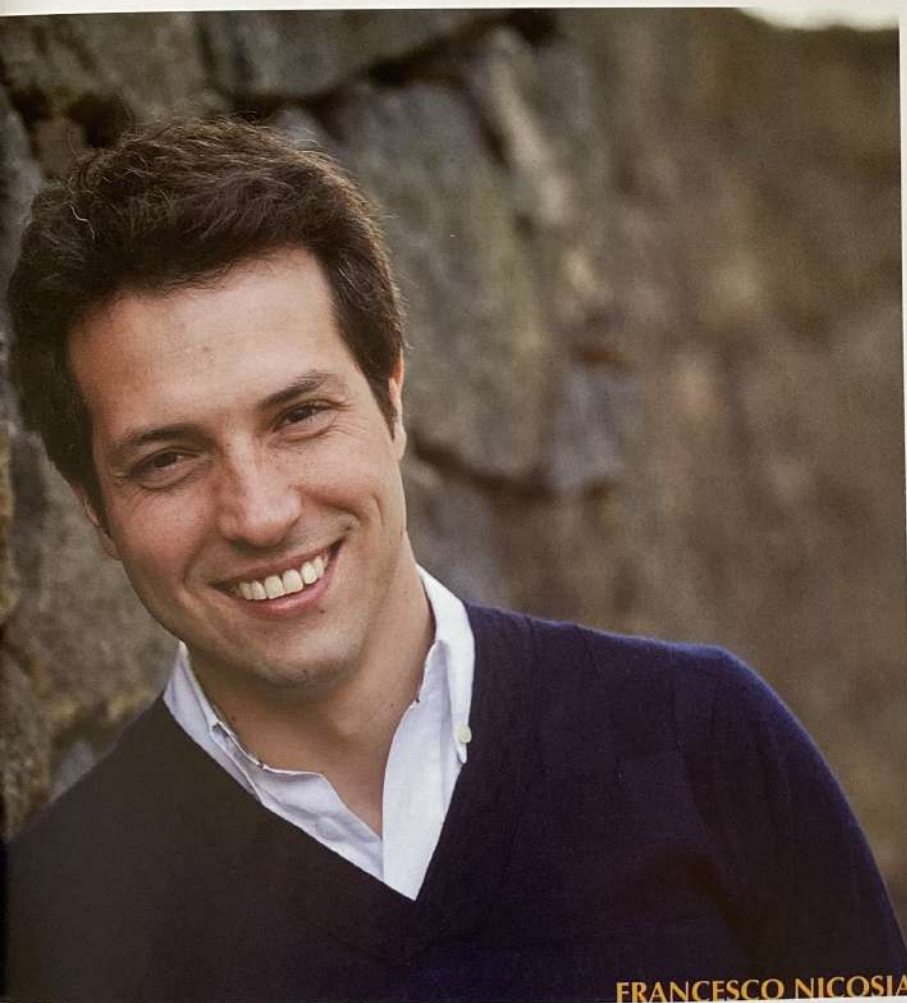
GRAZIANO NICOSIA

Così anche la giovanissima Viviana Gange-
mi di “Antichi Vinai” anch’essa tre le più
antiche aziende dell’Etna, lascia intendere
quale sia la sua indole di donna appena en-
trata a far parte, per adesso part-time, (ma
non vede l’ora di farlo a tempo pieno), del
mondo del vino. Raggiungere e maturare
queste caratteristiche per poi coniugarle
in un settore che ancora non ha definiti-
vamente scelto. Anche se un’espressione
“dal sen fuggita” la sua vera natura sta ne
voler comunicare il suo territorio: “Il bello
di questo lavoro è stare a contatto con la natura



e il mio profumo proustiano sta tutto nei profumi dei mosti, nella natura e nel mistero delle combinazioni che lo caratterizza, di tutto ciò che dalla terra nasce e si trasforma. Sono sensazioni che poi generano racconti che affascinano chi mi ascolta. Il bello di questo mestiere è viverlo per poi raccontarlo".

Hanno quattro generazioni alle spalle, ma questa quinta che grava sulla schiena di Graziano e Francesco si addossa il carico e la responsabilità di segnare una svolta storica nella vita dell'azienda Nicosia di Tre-castagni sull'Etna. Non è un'affermazione né una dichiarazione d'intenti, ma il senso che si coglie nelle parole appassionate di Graziano uno degli ultimi discendenti. Il suo discorrere ha la levità di una piuma.



FRANCESCO NICOSIA

L'aspetto sereno, e l'espressione placida, configurano invece i caratteri di chi così giovane ha già le idee chiare su come affrontare e vincere le insidie di un futuro sempre incerto. E la sua pacatezza contrassegna il distinguo e la sicurezza di un "uomo" dal vigoroso e assicurante vissuto. Eppure ha solo 28 anni. Detto quanto si potesse dire sulle impressioni di un'intervista spedita e sintetica ecco che i fatti e soprattutto i programmi che abbiamo raccolto, disegnano un manifesto di certe intenzioni, dove con serietà e concretezza si mira a cogliere tutti i caratteri di una moderna impresa vitivinicola. È pur certo che tempo prima il nonno, e poi papà Carmelo, un certo solco lo avevano già tracciato. Ma con i criteri di un secolo caratterizzato da termini quali fuso, quantità, taglio e altro ben altro che non "eccellenza". Così la conclusione che se ne deduce esplicita il carattere che si era proposto EnoS: capire e far capire come le nuove generazioni stiano disegnando i criteri di un'azienda del tempo presente che coglie il senso e la tradizione del passato e la coniuga con i criteri di una visione moderna di questo mondo. Che Graziano sintetizza con tre parole chiave: *"la prima si scrive tradizione ma si legge storia. C'è una storia nella vita di tutti gli uomini diceva Shakespeare. E non è necessaria una lunga storia per essere credibili, a me è bastata quella di mio nonno, fatta di sudore e fatica e quella di mio padre pratico e concreto. Che subito mi ha spinto a pensare e realizzare nuovi progetti. Ho colto la sfida e la mie passioni si coniugheranno attraverso i viaggi, la conquista dei mercati, la valorizzazione dei diversi terroir. Per questo le nostre proprietà, in provincia di Ragusa, nella patria del cerasuolo hanno assunto un ruolo importante, cui ho riservato le mie maggiori attenzioni ed ho capito che solo mettendo grande amore si possono raccogliere grandi successi. Ed è proprio da questa area che stiamo raccogliendo una delle nostre più grandi soddisfazioni"*.

Sebastiano Licciardello di Tenuta Monte Gorna, ha impiegato poco tempo a convincersi che il suo futuro si sarebbe tinto di un bel color...nerello cappuccio, seppur scari-