

IN REGALO LA PRIMA
PUNTATA DELLA GUIDA

A RICHIESTA IL 4° VOLUME
DELLA COLLANA ORSI & TORI

MILANO

Sicilia

FINANZA

A SOLI
EURO 12,90
IN PIÙ

PAOLO PANERAI
ORSI & TORI
Venti anni di finanza
(e malafinanza) italiana

4

1995-1996
Gemina & Olivetti,
il crepuscolo degli dei

MILANO

3,40 - Ch. fr. 8,00
la € 5,50

MF il quotidiano dei mercati finanziari

Classeditori

ATO 4 NOVEMBRE 2006 - Il quarto volume di Orsi & Tori a euro 12,90 in più

Spedizione in A.P. art. 1 c.1 L. 46/04, DCB Milano

Weekend
VINI

Invecchiare dentro l'anfora

*In provincia
di Ragusa
due amici
producono
Pithos,
un rosso
affinato
nella
terracotta*

di Cesare Pillon



Quando hanno cominciato a produrre vino, nel 1980, Giambattista Cilia, detto Titta, e Giusto Occhipinti pigiavano le uve con i piedi. Per gioco? Forse no. Oggi infatti fanno ancora vino, anche se entrambi sono affermati architetti, e lo fanno con lo stesso rispetto per la natura, applicando nei loro vigneti, con rigore, i principi dell'agricoltura biodinamica. È da oltre 3 mila anni che si coltiva la vite nel lembo di Sicilia in cui vivono, il territorio di Vittoria, in provincia di Ragusa, e per loro il vino è espressione di terra, di vigna e di cultura.

Ecco perché hanno sempre cercato di arrivare alla massima naturalità anche in cantina abolendo ogni prodotto chimico, utilizzando esclusivamente lieviti naturali e soprattutto sperimentando la vinificazione delle uve e l'affinamento del vino in grandi anfore da 250 e 400 litri. È una soluzione che hanno visto applicare in Friuli da un vignaiolo loro amico, Josko Gravner, e che li ha subito convinti. «Non rinneghiamo per questo il legno», spiega Occhipinti, «ma ci affascina l'idea di utilizzare un contenitore che traspira come una botte

ma non cede al vino alcun profumo, aroma, sapore».

Il primo risultato ottenuto con questo metodo è un Cerasuolo di Vittoria battezzato Pithos (che in greco significa appunto anfora). È un vino entusiasmante che del Cerasuolo di Vittoria enfatizza le migliori caratteristiche, in primo luogo la vivace freschezza. Provare per credere.

Uve: nero d'Avola 60%, frappato di Vittoria 40%. **Affinamento:** 12 mesi in anfore di terracotta. **Colore:** rosso rubino con trasparenze violacee. **Profumo:** marcato di viola e ciliegia, olive verdi ed erbe aromatiche. **Sapore:** di vivace freschezza, morbido, sapido, intrigante, di lunga persistenza. **Come si serve:** tra i 16° e i 18° C. **Abbinamenti gastronomici:** carni rosse arrosto, piatti molto sapidi di cucina marinara, formaggi stagionati. **Produttore:** Cos, s.p.a. 3 Chiaromonte-Acate km 14,300, Acate (Ragusa), tel. 0932/876145, fax 0932/875623, http: www.cosvittoria.it, e-mail: info@cosvittoria.it. **Prezzo (e annata):** € 15 (2005).