

COS (RAGUSA) PUNTA SUI VASI DI TERRACOTTA E SCEGLIE DI AUTOALIMENTARSI ATTRAVERSO IL SOLE

# Le anfore vinarie dei bioarchitetti

*La casa guidata dal duo Occhipinti-Cilia porta a 250 ettolitri la capacità delle giare di vinificazione. Da lì passerà «Ramì» Impiantati 16 silos nella cantina da 3 milioni di investimento*

PAGINA A CURA  
DI UMBERTO GINESTRA

**S**ono biodinamica e bioarchitettura i binari lungo cui la ragusana «Cos» svilupperà la strategia per gli anni a venire. Punto di snodo, su entrambi i fronti, sarà l'anfora, lo spazio suggestivo in cui, nella cantina da poco ristrutturata, affondano, immersi nel suolo fino al collo, i vasi di terracotta da 250-400 litri, reperiti dalla casa in Spagna. Erano un centinaio appena un anno fa. L'arrivo dell'ultimo stock, prima di agosto, ha portato la capacità complessiva a 520 ettolitri. E a sentire Giusto Occhipinti e Titta Cilia, due ex compagni di scuola diventati entrambi architetti e, sempre in tandem, vigneron, «sono magnificamente in grado di dar voce al terroir dell'estremo lembo sud-orientale della Sicilia». È qui che si estendono, infatti, i 53 ettari della maison:

per oltre metà a Nero d'Avola e Frappato; per il resto a Cabernet Sauvignon e Merlot e anche, per quattro ettari, a Inzolia e Grecanico, le varietà da cui nasce Ramì. È l'unico bianco targato Cos con la vendemmia di quest'anno sarà, per la prima volta, vinificato, per metà, nelle grandi anfore vinarie. Perché «la terracotta», spiega Occhipinti, «fa respirare il vino come il legno ma, a differenza del legno, non trasmette nulla al vino». Insomma, precisa l'architetto-vignaiolo, «consente di fare un vino del territorio, non della cantina». Ramì resterà nei vasi vinari per un semestre, assieme alle bucce. È previsto ne escano, nel 2009, 30 mila bottiglie da 10 euro nei wine-shop. Ma l'Igt

bianco non sarà l'unico prodotto della casa a vedere la luce nelle giare che rimandano alla più antica tradizione siciliana. Ha infatti un antenato illustre: è Pithos, il più singolare dei vini Cos e una delle più originali creazioni del nuovo corso dell'enologia made in Sicily. Pithos è un Cerasuolo di Vittoria docg come la versione «classica» della piccola maison ma, a differenza del Cerasuolo Classico, nasce nelle anfore. Anzi, è il primo vino, in Sicilia, a essere stato vinificato nei grandi vasi di terracotta. Inoltre, come tutte le 170 mila bottiglie per sette linee della griffe ragusana (1,5 milioni il fatturato) fermenta «con lieviti naturali senza aggiunta, a qualsiasi titolo», sottolineano a Vittoria, «di sostanze esterne o di sintesi». Del resto, il duo Occhipinti-Cilia si ispira alla concezione biodinamica dell'agricoltura: un approccio incentrato sui dettami della scuola steineriana e costruito sulla consulenza enologica del francese Jacques Mell, in



Giusto Occhipinti

## Dal Vittorinese alla patria dell'Amarone

■ Dal Vittorinese alla Valpolicella, il passo è breve. Almeno, lo sarà nelle prossime settimane, per Giusto Occhipinti, l'architetto-vignaiolo che, con Titta Cilia, quasi 30 anni fa diede vita a Cos. Sarà il professionista-vigneron, infatti, a volare nella patria dell'Amarone, in Veneto, per progettare la cantina dell'azienda agricola La Pala, nella tenuta dell'associazione Bambini cardiopatici nel mondo. A farne dono al sodalizio, con sede a Milano, fu, qualche anno fa, la produttrice veneta di vini Franca Maculan. E l'associazione ne ha fatto uno strumento della propria politica di soccorso ai minori con cardiopatie. La cantina sarà immersa nei sette ettari di proprietà, 3,5 dei quali a vigna. Le faranno da cornice anche un uliveto e un bosco. «Sarà una struttura di 2.400 metri cubici», annuncia Occhipinti. «Sarà incassata tra le vigne, in un terreno a terrazze, e si snoderà per tre livelli, di cui uno interrato». Il complesso, che è previsto sia operativo per il 2009, sarà organizzato sui principi di efficienza energetica e armonia tra uomo e natura, della bioarchitettura, e s'ispirerà ai canoni della biodinamica. (riproduzione riservata)

questi giorni in Sicilia. L'altra faccia della visione «organica» dei due architetti, che nel 1980 hanno dato vita a Cos, è l'applicazione dei canoni della bioarchitettura alla nuova cantina, frutto di un investimento di 3 milioni. Così il complesso, che si compone di una doppia struttura integrata nella percezione estetica e in termini funzionali, è organizzato su colori (dal rosso-tramonto al giallo-grano, al celeste-cielo) che gio-

cano sul piano emotivo, dando il senso dell'ecocompatibilità. Inoltre, si avvale di un impianto fotovoltaico da 40 megawatt che, a fronte di un fabbisogno aziendale di 32 megawatt, «rende le nostre attività totalmente alimentate dall'energia del sole», afferma Occhipinti. Ancora, dispone di 16 silos di cemento armato e, per contro, manca di vasche d'acciaio e di barrique. (riproduzione riservata)