

DAI BANCHI ALLE VIGNE

È la storia di tre compagni di scuola siciliani. Provarono a fare vino per gioco. Ora, a Vittoria, conducono una cantina che produce oltre 100 mila bottiglie l'anno. E ha una sede nuova di zecca



Sicilia doc I vigneti dell'azienda Cos di Vittoria (sullo sfondo)

Una cantina nata per gioco, tra compagni di scuola. Giambattista Cilia (detto Titta), Giusto Occhipinti e Pinuccia Strano amavano il vino e, per uno strano scherzo del destino, decisero, alla fine degli anni Settanta, di provare a farne qualche litro. Affittarono i terreni dei loro padri e raccolsero i grappoli, li pigiarono (rigorosamente con i piedi) e vinificarono venti ettolitri. Nonostante la loro inesperienza, il prodotto pareva buono. Questo primo successo li portò, nel 1980, a fondare un'azienda che chiamarono Cos, unendo le iniziali dei loro cognomi. Con gli anni, i protagonisti sono rimasti solo due, Titta e Giusto e, in ventiquattro anni, quello che all'inizio pareva un semplice hobby si è trasformato in una splendida realtà vitivinicola.

Oggi gli ettari vitati sono venticinque e, a seconda delle annate, le bottiglie prodotte oscillano tra le 100 e le 130 mila. Ma quello che caratterizza la Cos è l'attenzione per il territorio e per i frutti che sa regalare. «La nostra è stata una battaglia te-

L'azienda si chiama Cos, che è poi l'acronimo che si ottiene unendo le iniziali dei loro cognomi

sa a dare dignità al cerasuolo», racconta Giusto Occhipinti. «Fino a pochi anni fa era infatti considerato un semplice vitigno da taglio, usato per far diminuire l'acidità dei vini del Nord. Poi, dal 1988, abbiamo sposato una filosofia di non intervento e di rispetto assoluto del suolo: abbiamo smesso di usare concimi chimici,

nessun lievito selezionato per la trasformazione, additivi chimici praticamente esclusi. Tra l'altro, mi infastidisce un po' il grande boom che ha investito il nero d'Avola, perché pensiamo sia importante parlare in primo luogo del *terroir* e solo in un secondo momento del vitigno».

La nuova sede dell'azienda, inaugurata l'anno scorso, è davvero bellissima, anche perché i due proprietari, grazie anche alla loro laurea in Architettura, sono riusciti a restaurare con gusto e bravura un magnifico casale, che è diventato la nuova casa di Cos. ■

cos
VILLA FONTANE
S.P. ACATE - CHIARAMENTE, KM 14,500
97019 VITTORIA (RG)
TEL. 0932-876145

DA PROVARE



Cerasuolo di Vittoria Vigna di Vastunaca 2003

Frutto di un taglio di frappato di Vittoria (80%) e di nero d'Avola, ha profumi di ciliegia e di melograno con una moderata acidità. Per nulla spigoloso, offre al palato una bella intensità e un gradevole finale.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 9 EURO



Scyri 2001

Un nero d'Avola affinato per 14 mesi in barrique, dal colore rosso impenetrabile, con profumi di vaniglia, di spezie dolci, di frutta rossa e di china; in bocca ha una stupenda energia e

potenza, con una ricchezza davvero coinvolgente.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 21 EURO



Cerasuolo di Vittoria 2002

Anche in questo caso i vitigni impiegati sono il frappato di Vittoria e il nero d'Avola, ma con una predominanza di quest'ultimo. Un prodotto affinato per un periodo di 15 mesi sia in acciaio sia in legno, che regala ottimi sentori di fiori e di frutta, con una bella pienezza ed energia.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 12 EURO