



Giusto Occhipinti, uno dei cofondatori e degli attuali proprietari dell'azienda COS

La Filosofia della Vigna

di Giusy Chiricoستا

Un sogno condiviso da tre amici è l'inizio dell'avventura che darà origine a COS. Una cantina che ha fatto dell'enologia del territorio il proprio vessillo. Senza mezze misure

Il vino, bevanda antica cantata per millenni da diversi poeti, nasce dalla vigna. È un rapporto viscerale tra terra e uomo che attraverso la vite conduce al vino, un'alchimia difficile e imprevedibile e una sfida. La Sicilia con le sue varietà di suoli, con il suo clima caldo e ventilato è il luogo ideale per la vite. Nella zona più occidentale della provincia di Ragusa, un territorio dai colori vividi, rosso, ocra, giallo e sapori d'Africa, vi è una villa dell'800. Dal 2003 è la sede di COS Viticoltori. In un modesto rilievo tra i fiumi Ippari e Dirillo, che degrada dolcemente dai monti Iblei al Mar Mediterraneo, avviene l'incontro con l'architetto Giusto Occhipinti, uno dei cofondatori e degli attuali proprietari dell'azienda COS.

Tra tavoli da disegno, matite, bottiglie di vino, librerie stilizzate, disegni ed etichette così racconta la propria avventura e quella dei suoi amici.

Come nasce l'azienda?

Nasce nel 1980 per gioco, durante gli studi universitari. Un'iniziativa presa scherzando da tre giovani, una ragazza e due ragazzi: Cilia, Occhipinti e Strano. Dalle iniziali dei nostri tre cognomi deriva la sigla COS. Da giovani ricchi di voglia di fare e di gioia nel futuro, mettiamo centocinquanta mila lire a testa e formiamo la società, prendendo in affitto terreni di alcuni nostri parenti. Il primo anno curiamo circa 3,60 ettari, vendiamo tutta la produzione di vino a un prezzo alto per quegli anni: 1.400 lire/litro più Iva. Rivestiamo tutta la somma e così per diversi anni. Siccome la ragazza prende altre strade, dopo aver acquisito la sua quota Titta e io continuiamo il percorso. Intanto ci laureiamo anche in architettura.

Mentre racconta, Giusto ricorda con nitidezza l'esperienza pienamente vissuta. Con fierezza ribadisce che l'azienda è sorta senza contributi statali o di qualsiasi genere.

Quali sono le tappe fondamentali della vostra azienda vinicola?

Nell'83 climatizziamo l'ambiente cantina, in tempi non sospetti, tra lo stupore e la perplessità di coloro che venivano a farci i lavori. Si chiedevano infatti: ma devono fare vino o salumi? Inizia il periodo dei viaggi tra l'83 e l'87. Prima in Italia, nei rinomati territori della Toscana e del Piemonte, poi in Francia, per scoprire la magia che sta dietro le virtù dei grandi vini di queste zone. Ed è la volta del significativo incontro con De Bartoli, uno dei capostipiti dei viticoltori siciliani che ha dato rinomanza al marsala e ci ha trasmesso la voglia e la



passione di imparare. Poi arrivano anche i viaggi d'Oltremare, in California nella wine valley. Conoscere, imparare, capire, ma percorrere i propri desideri consapevoli che è possibile. Basta volerlo.

Qual è la filosofia della vigna?

Tra l'88 e il '90 abbiamo abbandonato completamente ogni forzature in vigna. Ogni terreno ha le proprie caratteristiche di micronutrienti e il suo microclima. Ogni tentativo di cambiare la natura del terreno con arricchimenti, aggiustamenti, trattamenti – come nel vino aggiungere ciò che manca cioè glicerina, tannini, lieviti selezionati – porta all'omologazione e non fa esprimere ciò che di vero c'è.

Inoltre, anche se può essere un'affermazione impopolare, aggiungo che i

vini che subiscono tali interventi, sono un'altra cosa.

Chi vi segue? Avete un enologo?

Non ci segue nessuno. Agli inizi abbiamo provato. Abbiamo anche trovato un enologo toscano con il quale confrontarci. Ma alla fine, i suoi consigli e suggerimenti erano sempre disattesi. Era un dialogo tra sordi e va da sé che la collaborazione non poteva andare avanti. Tra alterne vicende, è durata circa due anni. Volevamo avere un diretto collegamento tra territorio, vigna e vino, governare l'imponderabile ma senza tecnologie esasperate e compromessi di resa.

È questo come si traduce nella pratica?

È importante conoscere la mineralità

del terreno per capire come influenza il vitigno. Avere cura della vigna. Faccio un esempio. Se fa caldo e vi è parecchia umidità, la vite si infoltisce. In questa situazione si creano le condizioni adatte per uno sviluppo di muffe. Per risolvere il problema ci sono due vie. La prima consiste nel nebulizzare un principio attivo, un'antimuffa, nella vigna, e in una giornata al massimo il lavoro è fatto. Questa è la strada che noi non percorriamo. Una seconda via è quella di andare in vigna, eliminare le foglie di troppo, fare in modo che all'interno della pianta l'aria possa passare e circolare e che non si creino angoli propizi per le muffe. Certo per fare un tale lavoro, in proporzione, ci vogliono quattro giorni e sei operai. Questo significa realmente amare il territorio e rispettare l'ambiente dove viviamo e lavoriamo.

continua a pag. 39

continua da pag. 37

E per la vinificazione?

Tutti i vini nascono dalla selezione di uve che vendemmiamo a maturazione compiuta. Ciò comporta anche diversi passaggi di raccolta. A cui segue, pigiatura soffice, temperatura controllata per alcune tipologie di vini e maturazione in barrique. Usiamo i cicli lunari per travasi e imbottigliamento: questo ci permette anche di non filtrare e così di non turbare i componenti strutturali.

L'uso dell'anidride solforosa è fortemente limitato e alcuni nostri vini ne contengono solo 20 mg/l contro i 200 mg/l consentiti.

Quali sono i vigneti che predilige?

Quelli autoctoni, legati al territorio. Anche noi, come molti in Sicilia, agli inizi ci siamo fatti trasportare dallo Chardonnay. Ma l'abbiamo subito abbandonato prediligendo uvaggi di Insoia e Cataratto, autentici grappoli di territorio. Comunque il nostro impegno nei vini bianchi rappresenta una parte non superiore al 20% della nostra attività. Diverso è il discorso per la bacca rossa, "oggetto" di tanta passione e sperimentazione. Nero d'Avola e Frappato, ognuno in purezza, o in blend per dare il principe di queste terre: il Cerasuolo di Vittoria.

Che cosa esprime un bicchiere di Cerasuolo COS?

Ciò che vogliamo che esprima è la curiosità di vedere la Sicilia, o che bevendolo si ricordi l'isola, la peculiarità del territorio che esiste dietro questo vino e l'intensità di questa terra. Un vino, un sorso evocatore di Sicilianità.



Quali sono i mercati più interessanti per l'esportazione?

Il Giappone è stato ed è molto interessante e promette bene. Lo era e spero che lo ridiventi la Germania; l'America è altalenante ma continua a

essere un mercato importante.

Come è organizzata la vostra rete di vendita e commercializzazione?

È molto ramificata e capillare. La nostra produzione è di circa centocinquanta mila bottiglie, di cui solo dieci per cento bianchi, ed è venduta in tutto il mondo. In Italia vi sono 109 agenti. Mentre sono 19 gli importatori in Paesi come Giappone, Stati

Uniti, Canada, Brasile, e in Europa in Gran Bretagna, Francia, Germania, Svizzera, Danimarca e altri.

Le iniziative come cantine aperte servono al vino?

Non metto in dubbio che possano servire, ma da diversi anni per questioni di tempo e di diverso approccio non aderiamo a cantine aperte. Sono fautore di una visita in cantina fatta con calma, non mordi e fuggi, o nel caos. Per me è una questione vitale organizzare spazi, tempi e incontri. Cerchiamo di agevolare le visite in cantina con la massima disponibilità: basta, infatti, una telefonata per definire tempi e modi. Inoltre per offrire un'ospitalità concreta abbiamo creato una zona d'assaggio con ampi spazi e una locanda per i soggiorni più lunghi.

Che cosa ne pensa delle diverse fiere nazionali e internazionali?

Come nostra linea, negli ultimi anni abbiamo scelto di non fare il Vinitaly perché collocato in un periodo dell'anno sbagliato per le nostre esigenze. Infatti, i nostri vini non sono pronti



per essere imbottigliati e trasportati. Era diventata una forzatura, una costrizione di mercato che non è confacente con il nostro modo di pensare. Abbiamo partecipato al MiWine perché cadeva in un periodo più favorevole rispetto ai nostri tempi tecnici. È stata una cornice di buon livello e di scambio internazionale.

I vostri progetti più ambiziosi sono i vini rossi?

Principalmente sì. Ne abbiamo diversi da seguire, sviluppare e sperimentare. Ogni nostro rosso nasce da un'idea comune: trasmettere le emozioni di un territorio. Per questo è importante concentrarsi, raccogliere le energie e realizzare dei vini nel nome della tradizione e dell'innovazione. Così sono nati nel tempo il Cerasuolo di Vittoria COS, che oggi ha viti di 18 anni, Nero d'Avola e Frappato (60-40%), un blend che sviluppa profumi intensi; Phitos, il vino nell'anfora, una ricerca tra antropologia e archeologia; Vastunaca,

prevalentemente Frappato e Nero d'Avola (80-20%) e, infine, il cru Contrada-Labirinto, che esalta il legame con il territorio.

Phitos e Progetto Contrade: che cosa sono?

Sono due filoni di ricerca diversi, ma basati entrambi sulla volontà e sulla passione di sperimentare e fondere la storia delle nostre origini con il territorio. Phitos è il risultato di una ricerca; del vino nelle anfore ne parlavano greci, etruschi e romani. Abbiamo girato lungo il Mediterraneo per cercare la terracotta migliore: abbiamo messo a confronto anfore tunisine, spagnole e siciliane mettendo al loro interno acini in macerazione.

Sulla base delle evidenze ottenute e non di calcoli matematici abbiamo scelto anfore spagnole, da 400 e 250 litri. Pensiamo che la differenza risieda nella diversa cottura o nella qualità dell'argilla. Si ottiene un vino dalla struttura particolare, che meglio esal-

ta il territorio e dai profumi più eleganti. Phitos, che in greco vuol dire anfora, ci è sembrato non a caso il nome adatto.

Con il progetto Contrade volevamo creare alcuni cru, quindi esprimere le caratteristiche superiori di un particolare terreno, dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve ivi raccolte. Il nome Contrade nasce, appunto, dalle diverse contrade in cui si trovano i vigneti COS. I vini che ne derivano, Dedalo e Labirinto, sono entrambi Nero d'Avola vinificato in purezza, annata 1998, e mostrano un forte legame al territorio che a sua volta richiama le leggende dei miti greci. Un territorio. E un vino. Credo che abbiamo raggiunto l'obiettivo e soddisfatto il nostro desiderio.

Che cosa è cambiato dagli inizi a oggi in COS?

I sogni di ragazzi si sono concretizzati nella filosofia della vigna, espressione dell'enologia del territorio. ■