

E il vino delle anfore va alla conquista dei mercati

“La filosofia senza la scienza è zoppa, la scienza senza la filosofia è cieca”. Sarà indulgente l’anima del grande Einstein, se una delle sue frasi più famose viene usata da un viticoltore per riassumere una certa logica nel curare terra, vitigni e grappoli allo scopo di ricavarne vini di alta qualità. Ovvero: zero diserbanti, niente insetticidi, fertilizzanti chimici neanche a parlarne. Un prodotto, insomma, molto distante da quei modelli di agricoltura che per aumentare le vendite si affidano al supporto dell’industria chimica.

Tra le molte cantine siciliane i cui vini hanno convinto *sommeliers* e appassionati all’ultima edizione di Sicilia en Primeur (in attesa del Vinitaly, in programma a Verona, dal 2 al 6 aprile), alcune puntano già da tempo su una viticoltura non “interventista”, rispettosa cioè



dell’equilibrio della terra e non interessata a modificare i parametri di mosti e vini al solo scopo di avanzare nel mercato con prodotti di più facile bevibilità, in linea con le tendenze del consumatore medio. Ha sposato per esempio questa concezione tradizionalista del fare il vino, la Cos, azienda agricola di nicchia con sede a Vittoria, la cittadina ragusana famosa per il Cerasuolo, vino rosso ricavato dal mix di uve Nero d’Avola e Frappato, e centro nevralgico dell’unica docg siciliana.

Una filosofia, quella della cantina il cui nome è l’acronimo delle iniziali dei cognomi dei fondatori (Cilia, Occhipinti e Strano), che si riflette anche nella scelta dei contenitori del vino: sia quelli in cui il prodotto dell’azienda (6 rossi e 2 bianchi) viene commercializzato, sia quelli in cui a poco a poco il vino nasce.

I primi sono bottiglie dalla forma retrò, più tozza e corta: “una scelta di marketing nata per caso, con il ritrovamento di diverse antiche bottiglie nei magazzini della cantina che abbiamo acquistato nel 1991, racconta Giusto Occhipinti, che oggi condivide le sorti dell’azienda con Gianbattista Cilia, dopo l’abbandono della società, nel 1995, da parte del terzo socio. Ci sono piaciute particolarmente queste, fabbricate da antiche vetrerie della zona e così le abbiamo adottate e fatte replicare”.

Ma la vera “chicca” della Cos è costituita dai recipienti in cui vinificare, alternativi al legno delle botti. Si tratta di 140 anfore in terracotta, acquistate negli ultimi 8 anni, da un artigiano di Villarobledo, cittadina spagnola dove ancora oggi i produttori di vino le utilizzano.



“Non si tratta certo di contenitori magici, tiene a precisare Occhipinti. La loro riscoperta è semmai un po’ come l’uovo di Colombo, visto che questa tecnica di vinificazione è conosciuta da più di 2mila anni. Come per le barriques (le piccole botti da 225 litri, ndr), la particolarità delle anfore è la capacità di traspirazione della terracotta, simile a quella del legno, ma con alcune differenze. Prima fra tutte, il risultato che il vino dell’anfora non emana i tipici sentori derivanti dall’affinamento nelle botti, per esempio quello di vaniglia. Un vino senza *maquillages*, insomma, ma capace di esprimere con più precisione le caratteristiche della terra da cui proviene”.

Per la Cos il recupero di questa tecnica ha comportato un investimento complessivo di 70mila

euro. "Una spesa equivalente all'acquisto dello stesso numero di *barriques*, ma più conveniente, perché un'anfora contiene il doppio del vino e dura una vita, mentre le *barriques* devono essere sostituite dopo 3-5 anni". Oggi la Cos produce 160 mila bottiglie e fattura 1 milione e 600mila euro all'anno, il 15% in più rispetto al 2007. Metà del produzione, per l'80% concentrata sul Cerasuolo di Vittoria, va all'estero, soprattutto negli Stati Uniti e nel Nord Europa. "L'attuale produzione comprende anche due vini Nero d'Avola, un Frappato, un blend di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, e, tra i bianchi, due blend di Insolia e Grecanico". Il nostro scopo, conclude Occhipinti, "è fare il vino nel rispetto assoluto della terra. Oggi, del resto, gli effetti di una viticoltura sconsiderata li scontano anche le realtà vitivinicole più importanti. Si pensi alla Francia, dove delle 80.000 tonnellate di insetticidi, diserbanti e fertilizzanti chimici, ben il 50% viene utilizzato in viticoltura, attività che occupa solo il 3% della superficie agricola del Paese. Una pratica che ha determinato il disastroso inquinamento di molte falde idriche".

- 31 marzo 2009 -

Antonio Schembri

www.economiasicilia.it