

Vuoi un'idea per
lavorare?
tanta sul franchising nel
settore immobiliare.

**Seduzione,
Sensualità, ed Eros:
un ventaglio di
curiosità.**

**Imprenditori,
professionisti, medici,
rappresentanti delle forze
dell'ordine:
leader nelle loro attività.**

freetime

**IN ESCLUSIVA PER FREE TIME
LA "DEA" MODICANA DI
"VIOLA DI MARE".**

**L'attrice
Valeria Solarino,**

incontrata a Roma,
ci ha parlato di lei,
della sua vita
tra Roma e Modica
e dei nuovi progetti
cinematografici,
non nascondendo
il suo legame
per la provincia Iblea
che porta nel cuore.



**NELLA TOP TEN DEL BASKET NAZIONALE,
UN PROCURATORE DI PUNTA:
RICCARDO SBEZZI**



ASSAPORARE L'AMORE PER IL VINO UN VIAGGIO ENOLOGICO IN CUI CI HA ACCOMPAGNATO L'AZIENDA COS

Titta Cilia e Giusto Occhipinti dell' Azienda Cos



“Una lunga storia e una solida tradizione...” potrebbe cominciare così il nostro articolo alla ricerca di una “musa” che ci accompagni nel mondo delle cantine blasonate, di vini ricercati che sono una delle massime espressioni del territorio ibleo.

Vini storici ma anche qualche nuova etichetta, in un campo ampio, che tiene in considerazione arte e cultura, perchè chi conosce bene il territorio, sa vivere con altrettanta lungimiranza l'agricoltura e l'enologia. Poter lavorare così è una formula ideale, anche per Giusto Occhipinti, uno dei due titolari, insieme a Titta Cilia dell'azienda Cosa Vittoria, in provincia di Ragusa.

Ma se non ci fosse stato Bacco nella sua vita, cosa avrebbe fatto o continuato a fare?

Sia io che Titta il mio amico nonché socio siamo architetti. L'Azienda Agricola Cos è nata davvero per gioco nel 1980 tra i banchi di scuola e se non fosse iniziata questa avventura immagino avremmo fatto esclusivamente gli architetti. Mi reputo particolarmente fortunato ad essere anche un vignaiolo, l'agricoltura insegna a vedere la vita con occhi diversi.

L'effetto creato dal vino sulle pareti del calice è un elemento molto significativo nella valutazione della sua corposità, ci spiega di cosa si tratta?

Tra le tante componenti del vino, oltre l'alcool c'è anche la glicerina. La combinazione tra questi elementi determina sulle pareti del bicchiere degli “archetti”, che in relazione a quantità ed alla loro persistenza sul cristallo, rispondono a delle

caratteristiche e quindi a valutazioni qualitative. In genere la persistenza sulle pareti, denota una certa corposità.

Da sempre al calice si attribuisce un forte valore emozionale, che lo rende singolare rispetto ai normali bicchieri da tavola, per lei è così?

Rispettare un vino significa anche servirlo nel giusto bicchiere, ma non dimentichiamo anche alla giusta temperatura. I rossi, per esempio in estate, non vanno serviti a temperatura ambiente di 36°, ma quella di cantina che è più o meno 18°.

Ci sono unaquantità straordinaria di modelli che permettono di esaltare le caratteristiche di un vino, sia in meglio che in peggio. Direi che è anche divertente provare le diverse sfumature che ogni bicchiere determina sul vino. Una volta da Ridel a Vienna, abbiamo provato un nostro Cerasuolo di Vittoria in ben 16 bicchieri diversi, vi posso



assicurare che abbiamo apprezzato altrettante sfumature per ogni modello. Ogni vino diciamo che impone un bicchiere, così come ogni atleta o disciplina sportiva impone un modello di scarpe diverse.

Si dice che a certi vini ci si possa appassionare come alle donne, a volte con un sentimento segreto, come fosse un'amante, secondo lei in che modo?

Il vino ha una forte componente socializzante e di convivialità. Condividere le caratteristiche o apprezzarne la precisione anche di abbinamento con un cibo è sicuramente molto piacevole, ma non ho mai conosciuto nessuno che nutre sentimenti segreti per un vino come se fosse un'amante. Ma non ho dubbi che c'è di tutto nella vita.

Chi ama l'arte sa riconoscere un buon vino, e viceversa, per lei è stato così?

Penso che chiunque faccia un lavoro spinto da passione e da curiosità ha una forte sensibilità per ogni forma di arte. Sembra, tuttavia, esserci una linea più diretta tra arte e vino, forse perché entrambe possono regalare forti emozioni. Nel mio caso, l'architettura ha alimentato il progetto di un vino e il vino ha alimentato una visione più organica nel progettare.

Si parla sempre più spesso di vino biodinamico, prodotto cioè con processi naturali che rispettano i tempi della natura e seguono i movimenti dei pianeti. Quale la realtà di Cos?

Mi preme precisare che è più corretto parlare di vini provenienti da agricoltura biodinamica. Il concetto di vino "biodinamico" può dar luogo a confusione.

Cos da sempre ha avuto una posizione molto critica nell'uso della chimica in agricoltura. La biodinamica non è un concetto "esoterico" ma esclusivamente di rispetto nei confronti della natura in genere. Coltivare e mantenere una terra sana dovrebbe essere una cosa naturale. Salvaguardare Madre Terra è il dovere di ogni uomo che la abita. L'estensione di questa posizione che applichiamo in agricoltura e con pratiche biodinamiche, l'applichiamo anche nel fare vino. Il nostro intervento è ridotto al minimo e comunque senza uso di biotecnologie o di chimica. Pianeti o satelliti come la luna, influiscono su ogni essere vivente, questo lo sanno tutti o lo sapevano bene i nostri nonni.

E' un peccato dimenticarlo e speriamo che non diventi anche un disastro!

Il vino è un lusso quotidiano per rendere speciale un momento

qualsiasi della propria giornata, quale il suo?

Un buon bicchiere di vino quotidiano non credo sia un lusso. Rimango impressionato nell'ascoltare le interviste di persone centenarie, c'è sempre nella loro dieta un bicchiere di vino!

Non credo debba essere il vino a rendere speciale un momento, ma la qualità del momento a rendere speciale un vino. Insomma, dobbiamo cercare di rendere speciale la nostra vita e magari di volta in volta cercare un vino che ci faccia gioire di questo.

Quanto è importante il bicchiere di vino giusto a tavola e in che modo non cadere in errore?

Il giusto accostamento cibo- vino crea equilibri e dona sicuramente forti emozioni. Ci sono diverse regole ritenute classiche, ma nulla può superare il nostro desiderio di sperimentare. Ma credo occorre imparare prima le regole e solo dopo si possono anche trasgredire.

A Ragusa abbiamo una ristorazione davvero di eccellenza, di questo aggiungo che dobbiamo andare tutti orgogliosi. Molti di loro, soprattutto quelli stellati Michelin hanno bravi e competenti sommeliers, lasciatevi consigliare, sono certo che farete inedite e anche divertenti esperienze. Per non cadere in errore? Basta avere tanta curiosità e un minimo di sensibilità per farsi sorprendere.