

Around the volcano

di Nino Aiello

Rosso dell'anno

Faro Palari 2005

Prima dell'arrivo nel mondo del vino di Salvatore Geraci, architetto e gentiluomo di campagna, questa antica zona viticola dello stretto di Messina rischiava l'estinzione. Lo scarso interesse per la zona si percepisce ancora oggi se si studia l'ampelografia della denominazione; il disinteresse generale ci lascia in eredità un patrimonio inestimabile: pochi ettari vitati ma quasi tutti costituiti da alberelli a piede franco e soprattutto una miriade di vitigni indigeni che fanno da comprimari ai più noti nerello cappuccio e nerello mascalese (nocera, acitana, tignolino, jacché, galatena, core' e palumba). A dare al Faro la sua forte personalità contribuisce sicuramente il lavoro di Salvatore – coadiuvato da Donato Lanati –, fatto di rese basse e attenzioni maniacali a tutte le fasi della vinificazione, ma buona parte del merito va anche a questo terroir eccezionale. Poche altre zone viticole vantano condizioni climatiche simili. In soli cinque chilometri di strada, da Messina alla frazione Santo Stefano di Briga, si passa dal livello del mare a quasi 500 metri di altitudine, approfittando così di una delle rare zone dell'isola segnata da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Solo sette ettari a vigneto, con la produzione che per molto tempo si è limitata a due sole etichette, sullo stile bordolese: il Faro Palari, grande vino della casa, e il secondo vino chiamato Rosso del Soprano. La versione di Faro 2005, una delle più compiute di sempre, stupisce per l'incredibile complessità che ci permette di sentire il tabacco, il timo, il lampone, la cannella e addirittura gli agrumi. La bocca non è da meno, offrendo un vertiginoso equilibrio tra densità e finezza tannica, con finale interminabile. Non vi sono dubbi, nella guida 2008 brilla il Faro di Salvatore.



Palari

Loc. Santo Stefano Briga

C.da Barna

Messina

Tel. 0906 30194

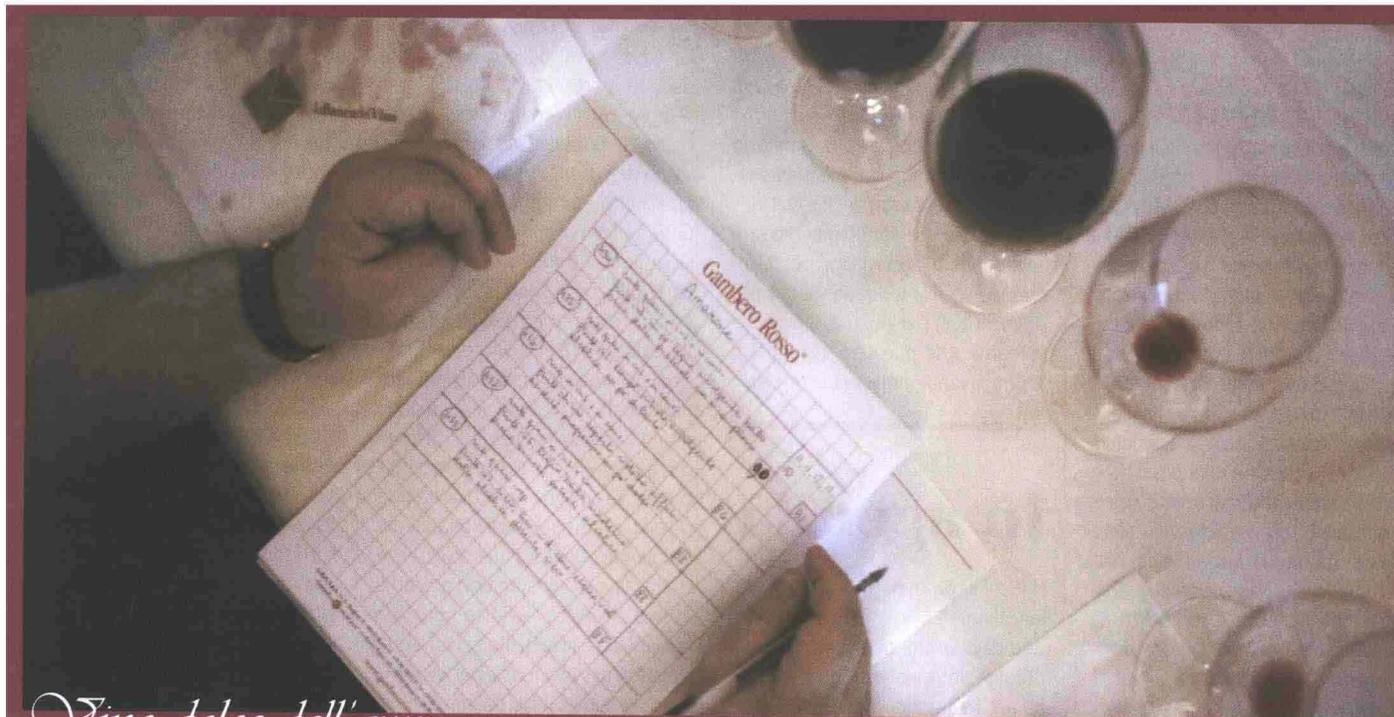
www.palari.it



Le annuali degustazioni della maggior parte della produzione enologica siciliana imbottigliata consentono, a coloro che hanno da qualche lustro questo singolare (e piacevole) privilegio, di poter fare, come attraverso una speciale lente d'ingrandimento, una carrellata storica a ritroso per individuare le dinamiche e le tendenze di questo fondamentale comparto dell'economia, che in Sicilia assume risvolti occupazionali e sociali di grande rilevanza.

Gli assaggi di quest'anno confermano, intanto, la costante e sicura crescita qualitativa dei vini dell'isola, quasi tutti tecnicamente ineccepibili, segno di un'acquisita cultura del controllo delle temperature che permette di fronteggiare gli inconvenienti delle torride e interminabili estati. Passando poi a una disamina particolareggiata del "pianeta vino", si rafforza e amplia l'enologia del comprensorio etneo, con la piccola pattuglia dei produttori storici non più sparuta, a cui si affiancano recenti epigoni consapevoli delle straordinarie potenzialità del particolare terroir "around the volcano", che dà luogo a vini eleganti, minerali, complessi e di insolita e apprezzata originalità.

In crescita anche l'area in cui ricade il Cerasuolo di Vittoria, l'unica docg siciliana (22 complessivamente le doc), i cui produttori appaiono ben orientati a esplorare le differenti opportunità di stile offerte dalla denominazione, tutte espressioni autentiche del territorio. Da Trapani, la provincia più vitata d'Italia, a Siracusa, passando a volo d'uccello per aree enologicamente importanti come quelle di Palermo, Agrigento, Messina e Caltanissetta, arrivano le conferme di una vitivinicoltura di livello elevato, che ha rafforzato la scelta qualitativa e che, senza dubbio, dovrebbe sfruttare di più e meglio le denominazioni esistenti (oggi poco meno del 3% del totale). In emersione anche in Sicilia il mondo del biodinamico e del "vino naturale", un fenomeno molto interessante da tenere d'occhio (e di cui la guida dà adeguatamente conto) che vede prestigiosi marchi tradizionali affiancati da giovani e intraprendenti vigneroni dalle idee chiare e dai vini piacevoli. Dalle degustazioni risalta anche la progressiva crescita delle cooperative, alcune delle quali, come Settesoli e Viticoltori associati di Canicattì, già pervenute a livelli d'eccellenza, un ineludibile paradigma virtuoso per le non poche altre realtà del settore. ©



Vino dolce dell'anno

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2006

Alcune storie le raccontano gli uomini, altre le raccontano il vento e il sole, la terra e i suoi umori. Quella del Ben Ryé è storia congiunta di uomini, vento e terra. Gli uomini di Donnafugata. Il vento e la terra – nera, calda, non scalfibile altrimenti che con la volontà – di Pantelleria. Da questo binomio nasce il “figlio del vento”, Ben Ryé in quella cadenza araba che non ha mai abbandonato del tutto queste sponde. Un vino straordinario: succo, liquore e nettare di moscato di Alessandria, *pardòn*, zibibbo, nato e cresciuto tra i cespugli bassi di contrada Kamma. L'isola ci ha messo del suo, così come i vulcani che l'hanno forgiata e i mari che l'hanno lambita. Ma senza la determinazione dei Rallo nessun frammento di questa visione comporrrebbe oggi il contorno nitido e tangibile della realtà. Arrivano nel 1989, i Rallo, in quel di Ghirlanda, contrada pantesca dal nome stranamente italico e non saraceno. È amore a prima vista. Da pochi labili filari si passa, attraverso una paziente politica di acquisizioni, agli attuali 42, un'enormità se rapportata alla superficie totale oggi dedicata al vigneto di Pantelleria. Di questi, la gran parte forma un anfiteatro scenografico intorno alla nuova cantina di Kamma, cuore pulsante dell'enologia isolana. Le vigne sono perlopiù giovani: nel sen-



so che i loro 100 anni (piede franco, la fillossera non ha lambito questi remoti lidi) sono appena un sussurro rispetto ai milioni di anni di questo enorme scoglio nero appoggiato sulla guancia del Mediterraneo. Ecco dunque comporsi gli ingredienti del mito nascente. Ma non basta, o meglio non bastava: occorre un guizzo dell'uomo, un'idea che rompesse gli schemi, segnando un prima e un dopo esistenziale per una tipologia, il Passito di Pantelleria, troppo legata a un'idea romantica e inattuale di sé. La concezione del Ben Ryé nasce da una profonda riflessione e si traduce in rese insignificanti sulla pianta, in raccolte al perfetto grado di maturazione, in appassimento per tre o quattro settimane sotto il sole severo di settembre e ottobre, in controllo perfetto del contenuto zuccherino. Il risultato è una rivoluzione rinnovata a ogni vendemmia. I profumi talora stanchi e il gusto dolcemente acre della vecchia scuola hanno ceduto il posto a un vino fresco di profumi, floreale prima ancora che fruttato, elegante più che possente, fine nello svolgimento della trama gustativa. Tra l'altro, grazie al progetto del “figlio del vento”, Pantelleria sta riscoprendo pian piano la sua antica vocazione viticola, salvando dall'oblio una delle espressioni più affascinanti della cultura mediterranea.

Donnafugata

via Sebastiano Lipari, 18

Marsala (Tp)

Tel. 0923 724200

www.donnafugata.it