

life&style

cultura, spettacoli, società, tendenze e personaggi

IL PERSONAGGIO

Gambero rosso. Francesco Cambria ha ottenuto il premio speciale di viticoltore dell'anno

«L'Etna del vino ora è un'eccellenza manca solo la storia»

Volto della nuova generazione di produttori ha scelto la vigna alle aule di giustizia: «Tornando indietro rifarei le stesse cose»

CARMEN GRECO
NOSTRA INVIATA

CASTIGLIONE DI SICILIA. Dieci anni fa, quando da Milano dove studiava da avvocato, venne catapultato nel mondo del vino, Francesco Cambria non avrebbe immaginato che un giorno sarebbe stato premiato come miglior viticoltore dell'anno. Oggi il premio speciale del Gambero Rosso (assieme ai riconoscimenti per i vini, Zottorinoto 2014 in testa) è motivo d'orgoglio per una realtà - come la sua Cottañera - che, pur essendo un'azienda grande continua a lavorare quasi in maniera artigianale. Il volto di Francesco, dei suoi fratelli, Emanuele e Mariangela, sono la nuova generazione di produttori che oggi assieme allo zio Enzo, raccolgono sull'Etna i frutti del progetto di papà Guglielmo.

Voi siete di Messina e siete stati tra i primi ad investire sull'Etna e sul suo territorio. Oggi che tutti arrivano sull'Etna per fare vino che effetto le fa?

«Per me è una cosa positiva, l'azienda la comprò mio nonno, poi Cottañera nacque per via di un'intuizione di mio padre che trasformò un vecchio vigneto per dedicarsi ad una viticoltura specializzata improntata sulla qualità. Un progetto che ha 20 anni e che oggi si può dire vincente. Considerando la corsa che oggi si fa sull'Etna papà sicuramente ha visto prima di altri le potenzialità di questo territorio. Oggi, acquistare terreni e fare vino non può che fare del bene perché innalza la qualità. Considerando che la fascia della produzione doc è molto piccola, si stanno giocoforza recuperando i vecchi terreni abbandonati e questo è sicuramente un bene soprattutto paesaggisticamente.



Francesco Cambria responsabile della produzione e amministratore di Cottañera a Castiglione di Sicilia. Porta avanti l'azienda di famiglia assieme ai fratelli Emanuele, Mariangela e allo zio Enzo. A destra, uno dei vigneti terrazzati

Attualmente qual è la sfida più importante che il vino dell'Etna deve affrontare?

«Il vino dell'Etna fino a ieri poteva essere una moda, oggi - a mio avviso - questa moda non è più tale, sono passati 10 anni e le mode sono abbastanza transitorie. La consacrazione, però, che deve avere questo territorio sarà solo nel tempo. Sono convinto che un grande territorio di vino diventi tale nel momento in cui si stappano vini di 10-15-20 anni che si mantengono, che mostrano una loro storia e un loro fascino. L'Etna deve avere come focus la longevità dei suoi prodotti, quindi la qualità. Tra vent'anni dobbiamo essere in grado di aprire le nostre bottiglie e dire "Capita, questi sì che sono grandi vini!", Al vino dell'Etna manca solo la storia. Oggi se uno va in Toscana può fare una verticale di Brunello bevendo vini di 20-25 anni, così come per il Barolo, per non parlare dei vini francesi. Per me un territorio di vino è grande

quando riesce a regalare delle bottiglie dopo 30/40 anni allora lì hai fatto centro davvero. E il Nerello mascalese per me queste possibilità ce l'ha, dà dei risultati eccelsi».

Stiamo studiando per diventare le nuove Langhe?

«Siamo studiando per diventare quello che meritiamo essere, non le nuove Langhe, ma una delle eccellenze italiane secondo un profilo vitivinicolo».

Se non avesse fatto il viticoltore?

«Avrei continuato a fare l'avvocato. Mi sono laureato a 22 anni a Messina, ho fatto un master a Milano penale-societario. Poi è venuto a mancare papà, ho abbandonato l'avvocatura e mi sono dedicato all'azienda».

Non s'è pentito?

«Tornando indietro rifarei le stesse cose, non cambierei nulla».

Quando al supermercato vede bottiglie che costano 3 euro magari accanto al suo vino che pensa?

«Che il mondo è bello perché è vario.



Del resto il vino di alto prezzo è sempre una nicchia. Il consumatore altospesente è, numericamente parlando, più basso rispetto a coloro che aprono una bottiglia da 7/8 euro, sono molte di più le persone che bevono vini di fascia più bassa. Però devo dire che anche tra i vini di fascia più bassa esiste un livello medio che è alto, è difficile che uno compri una bottiglia anche da 5 euro al supermercato e dica "questo vino è cattivo ha dei difetti", non sarà una bottiglia di grande pregio, ma in quel caso entrano altre competenze a partire dalla possibilità di spendere per una bottiglia da 20 o da 40 euro».

Oggi si parla tanto di sostenibilità, vini biodinamici, vini naturali, come la vede?

«Noi di Cottañera facciamo un'agricoltura integrata e sostenibile laddove è possibile. Non siamo in biologico ma perché non lo rivendichiamo anche se in campagna utilizziamo tutto biologico nei trattamenti, nelle lavo-

razioni, nelle concimazioni... Come vedo il discorso dei vini naturali? Sinceramente ancora devo capire cosa siano i vini naturali, non è facile. Io penso che il vino debba rispettare appieno la terra del vitigno di provenienza, poi in campagna devi utilizzare quanto più possibile biologico e soprattutto, laddove riesci, portare avanti un'azienda sostenibile, ma senza tutte le esasperazioni di turno tipo "io faccio biologico perché fa figo", per me quelli diventano estremismi. Va tutto legato all'essenza del vino, andare oltre a certe definizioni mi sembra difficile».

Previsioni sulla vendemmia 2018?

Com'è andata?

«Probabilmente un po' più difficile rispetto a quella degli altri anni. Il Nerello è un vitigno tardivo, si raccoglie dopo la prima decade di ottobre, magari c'è stata un po' più di pioggia rispetto agli anni precedenti, ciononostante dal mio punto di vista sarà un'annata di vini meno potenti rispet-

to agli anni più caldi, ma improntata all'eleganza, quindi vini più fini, anche se ancora siamo in una fase embrionale, molti mosti stanno ancora fermentando, siamo davvero alla pagina zero».

Le variazioni climatiche stanno influenzando la viticoltura anche sull'Etna?

«Secondo me sì, anche se mi sembra un po' presto per dirlo. Sono in azienda da dieci anni e dieci anni in questo campo sono pochi. Ho letto di recente che Angelo Gaja (il re del barbaresco ndr) diceva che i vitigni a causa di questi innalzamenti delle temperature hanno aumentato ogni anno di un punto il loro grado alcolico. Il Nerello ultimamente concentra tanti zuccheri, si anticipano le raccolte, quindi un'influenza, rispetto a 15 anni fa, la ravviso. È anche vero che le differenze dipendono anche dallo stile che noi produttori diamo ai nostri vini. Sull'Etna ognuno di noi lo affina dopo anni, è difficile dire al momento se il clima abbia stravolto il sistema».

Lei fa parte della nuova generazione di produttori che hanno cambiato volto anche al Consorzio dell'Etna doc, basta una "rottamazione" per rivoluzionare le cose o si tratta solo di un primo passo?

«Un primo passo sicuramente. Io ho fatto parte sia del vecchio che del nuovo cda. Il rinnovo fa bene, le idee nuove pure, ma non si tratta di essere rivoluzionari o conservatori, alla fine la strada del Consorzio è quella che si era già delineata nell'ultimo decennio e che si continua a percorrere. Sicuramente oggi abbiamo strumenti diversi per portare il Consorzio nel posto che merita e per fargli svolgere l'attività di promozione del territorio che poi è quello che deve fare. Se fino a ieri il Consorzio è stato con il freno a mano alzato è stato solo per ragioni interne, non per chi ci stava al vertice, il problema erano gli strumenti. Oggi abbiamo fatto la modifica del disciplinare inserendo le undici contrade, abbiamo ottenuto l'erga omnes, su questo dobbiamo continuare».

La docg quando arriverà?

«Mi auguro alla fine di questo mandato. Prima della fine di questo biennio getteremo le basi per poterla fare, purtroppo anche i tempi burocratici non sono brevi, ma sicuramente prima di rimettere il mandato quantomeno dovremo aver predisposto l'iter per ottenere la docg».

Una dedica speciale per questo riconoscimento?

«A tutta la mia famiglia che, come me, porta avanti Cottañera con un impegno quotidiano e costante, al mio consulente-amico Lorenzo Landi, una persona di grandissima fiducia e stima, a tutte le persone e i ragazzi che lavorano in cantina e ogni giorno curano la terra e i nostri vini con grande amore».

La storia



GABRIELLA ANCA RALLO

Gabriella Anca Rallo. Prese in mano le redini dell'azienda di Contessa Entellina negli Anni Settanta

Una grande primadonna del vino commendatore della Repubblica

verso la qualità.

Lei che dopo gli studi classici a Firenze, il Diploma di traduttrice conseguito a Ginevra e la laurea in Scienze Politiche, era diventata insegnante di Lingua e Letteratura Inglese al Liceo, nel giro di pochi anni, lascia la scuola per dedicarsi completamente alla viticoltura.

Insieme al marito Giacomo Rallo, Gabriella condivide la visione di una nuova Sicilia del vino, e per realizzare il loro sogno danno vita a Donnafugata, come ha voluto che si chiamasse la loro azienda, con il logo che tratteggia la testa di una donna con i capelli al vento.

Un nome che non è solo evocativo del Gattopardo e delle colline del Belice alle quali Tomasi di Lampedusa si ispira, ma che presto si rivela come un manifesto identitario: Donnafugata è

un'azienda in fuga, in moto perpetuo verso traguardi sempre nuovi e più avanzati.

Gabriella viaggia in lungo e in largo, dalla Francia alla California e ne trae spunto per un'interpretazione originale e innovativa del potenziale vitivinicolo siciliano. Chiama a raccolta i migliori consulenti, riduce le produzioni per ettaro, valorizza i vitigni autoctoni ed al contempo sperimenta le varietà internazionali. Per questi motivi Gabriella è considerata una pioniera ed una protagonista della rinascita del vino siciliano.

Determinante è stato il suo ruolo anche nell'ambito della comunicazione. La forza identitaria che Gabriella ha voluto imprimere all'azienda si esprime soprattutto attraverso le sue etichette che hanno contribuito a rendere fa-

mosa la Sicilia nel mondo: di straordinaria personalità sono le illustrazioni da cui traggono origine, vere opere d'arte create o ispirate da Gabriella che ha saputo avvalersi della collaborazione artistica di Stefano Vitale. Molto evocativi anche i nomi come Tancredi, Floramundi, Mille e una Notte o Fragore, l'ultimo vino di Donnafugata prodotto sull'Etna.

Dopo la scomparsa nel 2016 di Giacomo Rallo, Gabriella e i figli José e Antonio, ne portano avanti i valori e la visione. Dalla Sicilia occidentale, con le aziende agricole di Contessa Entellina e Pantelleria, a quella orientale, sull'Etna e a Vittoria, Donnafugata esprime il grande potenziale dei migliori territori vitivinicoli dell'isola, focalizzandosi su produzioni di pregio che sono esportate in oltre 60 paesi.