

LO SPECIALE/SCUOLA DI VINO

Vitigno nero dalla tempra vigorosa, arrivato in Sicilia con le colonie greche
Da simbolo del mondo contadino isolano, oggi sta vivendo il suo grande riscatto
Grazie ad alcune cantine che lo stanno rivisitando in bottiglie di lusso

CAVATAPPI

di
Gabriele Principato

ADOTTA
UNA PICCOLA
VIGNA



Non è un anno semplice per i produttori di vino. La chiusura temporanea di tanti locali e ristoranti in tutto il mondo per contenere la pandemia ha fatto diminuire le vendite e i consumi. Per sostenerli e aiutare a salvare i propri vini del cuore tutti possono fare qualcosa. Come? Adottando, per esempio, una vigna. Con formule diverse, da Nord a Sud, si può contribuire a sostenere piccole realtà vitivinicole. Nelle Langhe, ad esempio, offre questa possibilità l'Azienda Agricola Sara Vezza, celebre per il suo Barolo Docg. Con un contributo fra i 400 e gli 800 euro l'anno gli aderenti avranno la soddisfazione di aver aiutato a tutelare un'eccellenza vitinicola e riceveranno una cassa di vino con etichette personalizzate. Possibilità simile la offrono l'Azienda Agricola Matteoli e la Fattoria San'Appiano in Chianti, Castelfalfi nei dintorni di Firenze, Tenuta San Marcello e Terra Argillosa nelle Marche, Caiaffa in Puglia e Cantina Berritta in Sardegna, che fa adottare tre barrique da 225 litri per un totale di 300 bottiglie di Cannonau biologico ottenuto con tecniche innovative e sostenibili. C'è poi l'iniziativa «Adotta un Cru» lanciata dalla cantina bio Grosjean, che permette di seguire in diretta la viticoltura eroica della Valle d'Aosta. Il percorso di adozione si articola in diverse tappe che corrispondono alle fasi di produzione e lavorazione: il primo step consiste nella scelta del Cru tra le vigne Rovettaz e Tzeriat, segue il certificato d'adozione e la ricezione immediata di una bottiglia di vecchia annata fuori commercio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL VITIGNO NOCERA È UN AUTOCTONO NERO DELLA SICILIA. UN TEMPO MOLTO DIFFUSO NELLA PROVINCIA DI MESSINA, ERA PRESENTE ANCHE IN ALTRE ZONE DELL'ISOLA E IN CALABRIA

È STATO PROBABILMENTE PORTATO IN ITALIA DAI GRECI, NEL VII-VI SECOLO AVANTI CRISTO, LE VITI CRESCERANO CON IL SISTEMA AD ALBERELLI



È VIGOROSO E AD ALTA RESA, È AFFINE AI NERELLI, DA CUI È STATO SOPPIANTATO SOPRATTUTTO NELLA ZONA DELL'ETNA. NEI SECOLI SCORSI I VITICOLTORI LO HANNO ANCHE SOSTITUITO CON NERO D'AVOLA E VITIGNI INTERNAZIONALI

ALCUNI PRODUTTORI LO USANO IN PUREZZA, HA NOTE FLOREALI E PROFUMI DI MACCHIA MEDITERRANEA, CON UNA BUONA ACIDITÀ CHE LO RENDE LONGEVO

PUÒ ESSERE USATO NEGLI UVAGGI NELLE DENOMINAZIONI SICILIANE FARO E MAMERTINO DI MILAZZO, IN CALABRIA NEI VINI BIVONGI, ISOLA DI CAPO RIZZUTO E IN ALCUNE IGT



NOCERA



Che strano il destino del Nocera, il vitigno nero della Sicilia. Era il vino dei contadini antichi, quelli prigionieri della terra al Sud, che immaginiamo tutti simili ai personaggi descritti da Carlo Levi in *Cristo si è fermato a Eboli*: «Misteriosi e chiusi, non si vedevano che all'alba e al tramonto, e parevano così ancora più lontani, e relegati in un loro mondo remoto». Che strano ora vedere le uve del Nocera simbolo di un vino che spartisce le fortune con quelle del lusso, firmato da Dolce&Gabbana. Riscatto e abilità di intravedere nella Sicilia atavica simboli dell'immaginario collettivo. Le piante ad alberello di Nocera sono arrivate in Sicilia, molto probabilmente, con le colonie greche. Duemilaseicento anni fa, forse. La tempra vigorosa ne aveva favorito la diffusione, soprattutto nella provincia di Messina, e poi più a Nord, anche in Calabria. Nel Novecento il vitigno è stato via via soppiantato dal Nerello Mascalese, di cui è affine, nella zona dell'Etna, e dal Nero d'Avola e da vitigni internazionali nel resto dell'isola. Da qualche anno queste uve, che vinificate in purezza danno un vino floreale e dalla buona acidità (sinonimo di longevità), sono tornate a comparire nella gamma di alcune cantine. I disciplinari

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicità Sala

consentono di usarle negli uvaggi nelle denominazioni siciliane Faro e Mamertino di Milazzo (e in Calabria nei vini Bivongi, Isola di Capo Rizzuto e in alcune IGT). Le cantine siciliane Mastronicola, Mimmo Paone, Planeta, Tindari e Vasari le vinificano in purezza. Come la calabrese Nesci. L'istrionico Salvatore Geraci, l'architetto-vignaiolo che ha risollevato la Doc Faro, assembla il Nocera con Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Galatena per il suo «veronelliano» Palari. Come fanno altre aziende della Doc, Bonavita e Casematte, ad esempio. La più recente rivisitazione del Nocera arriva da José Rallo, il volto di Donnafugata, con il fratello Antonio. L'azienda di Marsala lo unisce al Nerello Mascalese in una bottiglia firmata Dolce&Gabbana: il vino è un Sicilia Doc 2019, si chiama Rosa. Spiega José Rallo: «Abbiamo sposato il Nerello mascalese dell'Etna, molto verticale e floreale, con il Nocera, più fruttato e colorato. Un prodotto sartoriale, piacevole, interessante. Il nome è distante dalle nostre etichette con riferimenti letterari. Ma ci piace perché indica il colore e il fiore che D&G usano per i loro abiti». Così è cambiato il destino del Nocera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA