

Scris de Julia-Sandra VÎRSTA  
Luni, 21 Noiembrie 2011 13:07

---



De aproape patru milenii există un tezaur pe planeta noastră, o insulă în Mare Nostrum care supraviețuiește grație continuității întâlnirilor și confruntărilor între populațiile care au poposit aici venind din Sud, din Nord și din Est și care și-au continuat apoi calea spre Occident. Este vorba despre Sicilia, adică Mediterana sau și mai bine spus, unul dintre cele mai prodigioase leagăne de civilizație ale lumii.

Sicilia este o insulă, dar atenție, este o insulă imensă, cea mai mare din Marea Mediterană, înconjurată de alte insulițe apropiate sau mai îndepărtate, strânse într-o îmbrățișare ca și cum și-ar face companie în nopțile zbuciumate de furia mării și a vânturilor dezlănțuite, grupate în pîlcuri mici formând arhipelagurile Eolie și Egadi.

Sicilia este o diademă prețioasă, iar insulele care o înconjoară sunt splendide nestemate care strălucesc ca niște faruri scânteietoare în nopțile fără lună plină.

În Sicilia, cultivarea viței de vie și a măslinului este un "totum" cu nașterea și istoria insulei. Acolo unde via și măslinul coexistă și desenează acuarele jucăușe, pe nuanțe de verde și tempera, înfățișând scene autumnale, imagini văzute deseori, creionate pe pînteni de deal și coline domoale și șerpuitoare, atunci putem fi siguri că ne aflăm în Mediterana.

**“Lumea este o carte, cine nu călătorește citește doar o pagină...” ☐☐☐ (Sant'Agostino)**



Cu țărmurile dantelate și fascinante pe care Sicilia le etalează și regalează lumii, cu vița de vie care crește agățată de măslin și cu privirea care nu reușește să cuprindă și să admire atâta frumusețe a Creatului iar sufletul se umple de bucurie, fiți siguri că nu vă înșelați, ne aflăm în Sicilia.

Dar și pe unele insulițe din diadema Siciliei, îmbrățișarea viei cu măslinul reprezintă un factor conotant al peisajului și, în consecință, tradiția oamenilor locului și tehnicile de lucru și cultura materială s-a sedimentat aici de milenii.

"Diamantul din Mediterana" - Pantelleria - insula vulcanică bătuită de vânturi dar cu "charm"

Scris de Julia-Sandra VÎRSTA  
Luni, 21 Noiembrie 2011 13:07

---

unic, insula care-l întâmpină pe vizitator cu parfumuri și miresme îmbietoare este un teritoriu de vinuri apreciate. Pantelleria are o suprafață aproape mignon, dar parcă îți vine să o destrami în fișii minuscule, grație fertilității solului și a țărmurilor sale crenelate, care se lasă admirate pas cu pas, zi de zi.

Gîndiți-vă la toponimia acestei insulițe: porțiuni de teren care aici au nume perene și exacte; Citez doar Mueggen, unul dintre cele mai frumoase locuri din Pantelleria.

Solului și brizei marine, elemente bazilare aici la Pantelleria, li se alătură soarele și vîntul care contribuie la extraordinara viticultură a insulei.

Se remarcă prin curaj vizionar și tenacitate autohtonă dar și printr-o "miscela" armonioasă de competență crescîndă, pasiune profundă și impetuoasă, o realitate vitivinicolă surprinzătoare: Salvatore Murana Vini.

**“Totul trece, de la om nu rămîne decît urma propriei treceri. Dar, dacă face astfel încât urma să devină solco, multă vreme trebuie să treacă înainte ca aceasta să redevină urma...” □ □ (Salvatore Murana)**

Ne aflăm la cea de-a șasea generație de acești viticultori insulari. Aici, tradiția facilitează competență și inovație enologică.

Iau naștere vinuri care știu cum să se semneze, în sensul că nu suferă niciodată de riscul anonimului și știu cum să se afirme, situându-se în permanență în rubricile celor mai importante ghiduri de sector.

Aici, la Pantelleria, soiul tipic este: "lo zibibbo", strugure cu bobul dulce. Zibibbo este corpul Pantelleriei, iar "il passito" este sufletul Pantelleriei, izvorât din presărarea ciorchinilor aurii. Cum face Salvatore Murana?

Așează strugurii zibibbo la soare pe niște planșeuri din nuiete împletite, după ce a strâns cu mîna ciorchine cu ciorchine; apoi sunt întorși de pe-o parte pe alta astfel încât soarele pantesc să-i mîngâie cu razele benefice timp de 3 săptămâni. Strugurii stafidiți sunt purtați apoi în pivniță după care se amestecă cu struguri proaspăt culeși. Procesul de fermentație prevede continue montaje, iar presajul are loc, la circa o lună, după care începe procesul îndelungat de afinament în butoaie, timp de peste 18 luni.

Producția este mică și nu poate fi nicidecum altfel, pentru că sticlele sunt ca niște scrinuri prețioase, conținând autentice tezaure pantesche.

Pe Salvatore Murana mi-ar place să-l numesc: "Omul care susură la urechea viței de vie", pentru că el filosofează cu "via sa", cu via sa ancestrală, cu boabele sale galben-auriu și roșu-rubin. Strugurii săi sunt fermecați de suspinele și mîngâierile vînturilor care se întîlnesc și se salută pe insulă, devenind apoi poezie. "CREATO 1980" vine vărsat în pocale misterioase și trasformat apoi în nectar și lichior, oferit celor care vin să-l caute aici, pe insula sa și a Zeilor și a

Scris de Julia-Sandra VÎRSTA  
Luni, 21 Noiembrie 2011 13:07

---

tuturor străbunilor săi care se odihnesc la Pantelleria.

Nu are nevoie de nici o descriere. Multipremiată, azienda siciliană DONNA FUGATA, care și la Pantelleria vinifică un ambrat și parfumat "Passito di Pantelleria" este ca o rază de soare, care nu lipsește de pe mesele din lumea întreagă, alături de deșert.



O insulă la fel de frumoasă și sălbatică este și Favignana, cea mai mare dintre Egadi.

Aici, tradiția vitivinicolă a devenit cu melancolie în suflet, în stare latentă timp de secole. S-a trezit din letargie grație unei case vinicole siciliene: FIRRIATO, care a crezut în aceste "terre" devastate de nenumărate populații antice dar și de soarele dogoritor, redându-i "libertatea" alegerii.

Podgoria "Firriato" a decis plantarea a circa 5 ha de vie în ținuta Calamoni. Trei soiuri albe: Grillo, Catarratto și Zibibbo; două soiuri roșii: Nero d'Avola și Perricone. Firriato a ținut să numească acest proiect de adevărată vitivinicultura eroică: "Insulae".

În acest moment, este în faza de ultimă prima recoltă; nou-născuții casei sunt un vin alb, unul roșu și un passito, fiecare fiind un "fiu" al unui "terroir" unic în lume. Pentru că aici, solul este foarte fertil, vița de vie se află la câțiva pași de coasta stâncoasă iar ventilația marină constantă mărește diferența de temperatură între zi și noapte, în beneficiul plăcutelor arome în sticle. Prin Murana, Donna Fugata, Di Gaetano și di Firriato și grație multor altor viticultori, puternica realitate enologică a Siciliei, își trăiește momentul de glorie, dar în același timp, este foarte atentă la a-și păstra calitatea vinului din sticle.

**Sicilia, 2011**

**Foto de Eric VANDEVILLE**