



Il figlio del vulcano

Dal numero 24

Che la Sicilia sia una miniera di ottimi vini è un dato di fatto e che la vena principale passi per l'Etna è una realtà che, vendemmia dopo vendemmia, diventa sempre più evidente. Il clamore, l'interesse e i giudizi entusiastici riversati negli ultimi anni sui vini etnei possono essere sintetizzati prendendo in prestito le parole del grande Giacomo Tachis che ha definito questa zona "la nuova Eldorado del vino italiano".

Delle molte aziende che danno lustro all'enologia locale una delle più antiche è la cantina Antichi Vinai, situata a Passopisciaro, in provincia di Catania, e di proprietà della famiglia Gangemi dal 1877.

Da quattro generazioni la storia di questa famiglia è legata a doppio filo alla valorizzazione del patrimonio ampelografico autoctono, l'unico che possa rappresentare fedelmente lo spirito e le caratteristiche del territorio. Anche l'approccio produttivo è rimasto lo stesso, indifferente negli anni alle seduzioni di facili guadagni che spesso sono incompatibili con la mission del "fare" qualità: alla passione iniziale si è aggiunta l'esperienza e ad essa la tecnologia - alle antiche cantine di invecchiamento è stata sostituita una struttura moderna, dotata di strumentazioni all'avanguardia - ma l'integrità e la tipicità dei vini sono rimaste immutate.

Il cavallo di battaglia dell'azienda è il rosso Petralava, nomen omen, a base di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. I vigneti, coltivati a contropalliera e ad alberello, ricadono nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo e insistono su un suolo sabbioso di origine lavica, molto ricco di minerali che, non essendo stati consumati da metabolismi biologici, hanno una concentrazione maggiore rispetto a un qualsiasi altro tipo di terreno. Le uve sono vendemmate a mano nella prima decade di ottobre e subito vinificate; la macerazione con le vinacce si protrae per diversi giorni a temperatura controllata ed è seguita da un moderato passaggio in legno di rovere per non compromettere la riconoscibilità del frutto.

Di particolare impatto l'annata 2008, molto positiva dal punto di vista quantitativo (l'uva raccolta è stata un 10-15% di più rispetto al 2007) ma soprattutto qualitativo, grazie anche al buon andamento climatico durante l'estate e a ridosso della vendemmia: il caldo non eccessivo e le forti escursioni tra il giorno e la notte hanno consentito alle uve di raggiungere profumi intensi e buoni livelli di acidità. Il risultato è stato un vino color rubino luminoso con cenni granato sull'orlo, che al naso disciude un potenziale aromatico d'impronta decisamente territoriale; oltre ai mirtili e alle bacche di melagrana, sventaglia effluvi di macchia mediterranea (soprattutto mirto, capperi e ginepro rosso), cardamomo, tabacco dolce, salsedine e una scintilla minerale che ricorda le pietre arse dal sole; il gusto è umorale e dilagante, fresco e dalla trama tannica a maglie strette. Providenziale il calore alcolico che pervade il palato e veicola sentori di frutti rossi maturi in un finale di bocca di notevole durata. Il Petralava affascina con l'imperiosità del proprio temperamento, conforme alla derivazione vulcanica della terra d'origine, e rivela una tale ricchezza gusto-olfattiva che sulla tavola trova il contrappunto più indovinato nell'arrosto misto al "sammurighiu", il tradizionale condimento siciliano realizzato con olio d'oliva, aglio schiacciato, abbondante origano, prezzemolo tritato e succo di limone.

Antichi Vinai
Via Castiglione, 49
95012 Passopisciaro (CT)
Tel. 0942 983232
www.antichivinai.it

Salvatore Marsillo