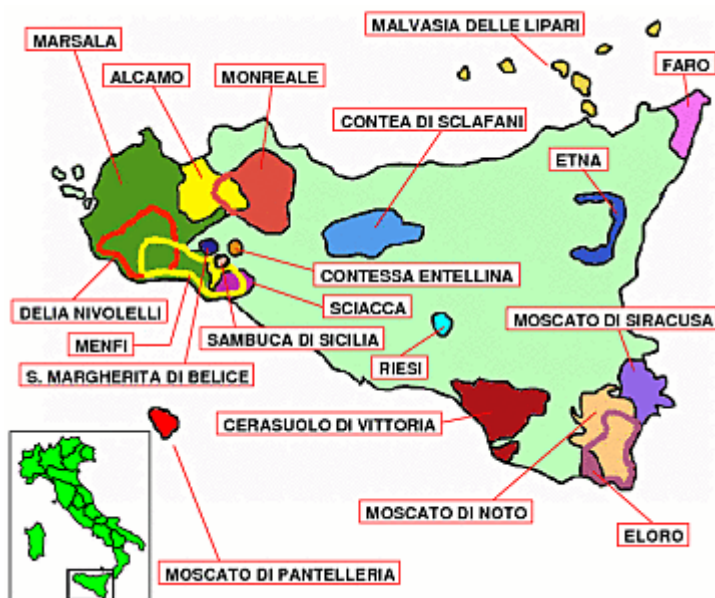


Sicilia

L'isola più grande dell'Italia è un affascinante territorio ricco di storia, arte e cultura, ma anche una regione con profonde e antiche tradizioni enologiche, terra di grandi e celebri vini

Terra di sole e di mare, così come di antichissime tradizioni e culture, la Sicilia - la più grande delle isole Italiane - è una regione fra le più ricche di storia e di arte, un luogo in cui si sono incontrate molte delle grandi civiltà del passato. La Sicilia è anche una terra che incanta il visitatore con le innumerevoli bellezze naturali di cui è ricca, con i suoi profumi, la varietà della cucina e - non da ultimo - con il fascino dei suoi vini. In questi luoghi nascono celebri vini come il maestoso Marsala - uno storico e straordinario vino che meriterebbe una migliore considerazione - i profumatissimi Passiti di Pantelleria e Malvasia delle Lipari, senza dimenticare il Moscato di Noto e di Siracusa, così come robusti vini rossi e interessanti vini bianchi. Questi vini, artefici della rinascita enologica della Sicilia, hanno reso celebri anche le uve con cui sono prodotti: Grillo, Catarratto, Inzolia, Moscato d'Alessandria o Zibibbo, Malvasia e Nero d'Avola sono i nomi di alcune delle più celebri uve coltivate in Sicilia.

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia dai suoi albori fino ai tempi recenti. Si ritiene che la vite crescesse spontaneamente in Sicilia molto tempo prima della venuta dei Greci e molte uve - oggi considerate autoctone - furono introdotte dai Fenici. Con molta probabilità la viticoltura fu introdotta nell'isola durante l'ottavo secolo a.C. dai primi coloni Greci gettando così le basi della futura ricchezza enologica della Sicilia. I Greci introdussero le loro tecniche, come la potatura, la coltura ad alberello e la selezione varietale, stravolgendo così la locale abitudine di lasciare crescere spontaneamente la vite che, grazie alle particolari condizioni ambientali e naturali, era comunque capace di produrre copiosi raccolti. Nonostante i Greci abbiano contribuito allo sviluppo enologico dell'isola, reperti archeologici testimoniano che il consumo del vino era già molto diffuso sin dal XVII secolo a.C., tuttavia furono i Greci a contribuire in modo determinante allo sviluppo della viticoltura e all'enologia Siciliana.



La Sicilia

Già ai tempi dell'Impero Romano i vini della Sicilia erano fra i più famosi del mondo antico, erano largamente esportati e molto apprezzati in ogni luogo. A quei tempi uno dei vini dolci Siciliani più celebri era il *Mamertino*, molto apprezzato dalle classi sociali più nobili e pare fosse il vino preferito di Giulio Cesare. Fra gli altri vini celebri di quel periodo si ricordano anche *Potulanum*, *Tauromenitanum* e *Haluntium*. In epoche successive, il Cristianesimo - in Sicilia come in altre parti d'Europa - svolse attraverso gli insediamenti monastici un ruolo fondamentale per lo sviluppo moderno dell'enologia. Durante questo periodo - fra il 585 e l'872, che coincise

con il dominio Bizantino - oltre la metà delle terre della Sicilia divennero proprietà di comunità religiose, per le quali la vite e il vino era essenziale per la celebrazione della messa. Durante il dominio degli Arabi (872-1061), la produzione di vino nell'isola subì un lungo periodo di declino: sarà solo con l'avvento dei Normanni (1061-1194) e più tardi degli Svevi (1194-1266) che l'enologia Siciliana mostrò segni di ripresa.

Il vino della Sicilia riprese il suo sviluppo con gli Aragonesi (1288-1512) e il risultato fu la ripresa dell'esportazione. Durante questo periodo la viticoltura contribuì a migliorare le condizioni economiche

della Sicilia. Durante il periodo Borbonico il vino principalmente prodotto aveva un alto grado alcolico ed era generalmente destinato al taglio di altri vini. Si dovrà attendere quasi la fine del 1700, precisamente nel 1773, per registrare uno degli eventi più significativi della storia del vino Siciliano. Questo storico evento ha come protagonista un giovane mercante Inglese che attraverso il suo intuito, ma anche la sua abilità di commerciante, contribuì alla nascita di uno dei vini più celebri e importanti d'Italia: il Marsala. John Woodhouse - questo il nome dell'intraprendente mercante Inglese - dopo avere assaggiato il vino che si produceva a Marsala, intuì che questo poteva competere con gli allora celebri e incontrastati vini di Jerez e di Porto - due vini che hanno fatto la fortuna commerciale di molti mercanti Inglesi - e decise di spedirne alcune *pipe* in Inghilterra. Fu un successo clamoroso che segnò la fortuna commerciale di Woodhouse e con lui dell'enologia Siciliana.

Durante il 1800, grazie anche alla celebrità del Marsala, la produzione vinicola della Sicilia si sviluppò notevolmente e il commercio del vino divenne uno dei fattori principali dell'economia locale. Fu infatti in questo periodo che nacquero le storiche e prestigiose cantine Siciliane: Duca di Salaparuta (1824), Florio (1836), Amodeo (1837), Rallo (1860), Curatolo Arini (1875), Carlo Pellegrino (1880) e Lombardo (1881). Lo sviluppo della viticoltura Siciliana durante il 1800 si concentrò prevalentemente nell'area Etna e nel 1880 Catania era la provincia più vitata della Sicilia con circa 92.000 ettari e circa un milione di ettolitri di vino prodotto. La produzione di vino nella zona di Catania era così importante che per il suo trasporto fu addirittura costruita la ferrovia Circumetnea, che consentiva il collegamento con il porto di Riposto e da qui il vino prendeva la via del mare verso altri paesi. Questo florido periodo fu interrotto nel 1881 con l'arrivo della fillossera che decimò i vigneti a cui seguì nel 1888 la rottura dell'accordo commerciale con la Francia determinando un forte calo nell'esportazione.

Il ripristino dei vigneti colpiti dalla fillossera durò oltre mezzo secolo e terminò durante gli anni 1950. Durante questo periodo il mercato cambiò notevolmente e la richiesta di vini da taglio diminuì fortemente. Questo evento costrinse le cantine Siciliane ad un drastico cambiamento di produzione, ma fu durante gli anni 1970 che si registrò il nuovo sviluppo dell'enologia Siciliana verso i traguardi oramai consolidati dei giorni nostri. Lo sviluppo degli ultimi venti anni della produzione vinicola in Sicilia ha consentito ai vini dell'isola di affermarsi in tutto il mondo. Dalla rinascita del grandioso Marsala alla rivalutazione del ricco e locale patrimonio di uve, la Sicilia ha dimostrato - ancora una volta - di essere una straordinaria terra da vino. Sono proprio i vini prodotti con le uve locali - fra queste Grillo, Catarratto, Inzolia, Moscato d'Alessandria o Zibibbo, Malvasia, Nero d'Avola e Frappato - a riscuotere maggiore successo fra gli appassionati di vini. Oggi la Sicilia si contraddistingue principalmente per la produzione dei suoi ricchi e suadenti vini dolci - Passito di Pantelleria e Malvasia delle Lipari in particolare - e con una delle sue uve rosse, il Nero d'Avola - un tempo dimenticata e oggi giustamente rivalutata - si producono interessanti e importanti vini rossi.

Classificazione della Sicilia

I vini della Sicilia sono classificati secondo il sistema di qualità in vigore in ogni regione d'Italia. Il sistema consiste nella classificazione in accordo all'origine geografica delle uve e dei vini, in cui la superficie delle aree diminuisce con l'aumentare della qualità della denominazione. Il sistema si sviluppa in categorie che definiscono livelli di qualità crescente secondo il seguente ordine: *Vini da Tavola*, *IGT* (Indicazione Geografica Tipica), *DOC* (Denominazione d'Origine Controllata), *DOCG* (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) e *DOCG con indicazione di sottozona*. Nonostante in Sicilia non ci siano aree vinicole DOCG, la produzione enologica dell'isola è di elevata qualità. Di particolare interesse sono i vini da tavola classificati come *IGT*, una categoria particolarmente utilizzata in Sicilia e nella quale si trovano molti dei vini prestigiosi e famosi dell'Isola. In Sicilia sono attualmente previste 19 DOC e precisamente: Alcamo, Cerasuolo di Vittoria, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Marsala, Menfi, Monreale, Moscato di Noto, Pantelleria, Moscato di Siracusa, Riesi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca.

Le Zone di Produzione

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono diffuse in tutto il territorio Siciliano e il patrimonio ampelografico dell'isola è piuttosto interessante. Gli sforzi compiuti negli ultimi venti anni hanno consentito di rivalutare molte delle uve autoctone dell'isola e oggi - dopo avere rischiato concretamente l'estinzione - sono entrate con pieno diritto fra le uve importanti d'Italia. Nella regione si coltivano inoltre diverse varietà di uve internazionali, prevalentemente utilizzate insieme alle uve locali. Nonostante la regione sia ricca di uve autoctone, quella più celebre è il Nero d'Avola - un'uva a bacca rossa - che da "umile" uva è stata trasformata in pochi anni in una delle più interessanti varietà Italiane. Molti sono gli appassionati di vino che apprezzano i vini prodotti con quest'uva, spesso caratterizzati da intensi aromi e imponenti strutture. Fra le uve bianche quella che probabilmente sta riscuotendo maggiore successo è lo Zibibbo - il nome locale con cui si indica il Moscato d'Alessandria - grazie anche alla rivalutazione dei vini dolci di Pantelleria, oggi considerati fra i migliori d'Italia in questa categoria.

Fra le uve autoctone a bacca bianca più importanti della Sicilia si ricordano Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia - nota anche con i nomi di Insolia o Ansonica - Malvasia di Lipari, Moscato Bianco e Zibibbo o Moscato d'Alessandria. Fra le uve autoctone a bacca rossa più importanti troviamo Frappato, Nerello Cappuccio o Mantellato, Nerello Mascalese, Nero d'Avola o Calabrese e Perricone o Pignatello. Le principali uve internazionali sono Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Müller Thurgau, Pinot Nero e Syrah. In Sicilia si trovano inoltre anche altre varietà di uve Italiane - introdotte nell'isola a causa della loro alta produttività nei periodi in cui era la quantità a prevalere sulla qualità - come Sangiovese, Barbera e Trebbiano Toscano. Nonostante i motivi che hanno portato all'introduzione di queste uve in Sicilia, ancora oggi sono utilizzate da alcuni produttori per i loro vini di qualità. L'enologia della Sicilia è principalmente orientata alla produzione di vini da uve autoctone, sia monovarietali, sia miscele di più uve alle quali concorrono anche vitigni internazionali, quest'ultimi utilizzati anche per vini monovarietali.

Fra le zone DOC della Sicilia spiccano certamente Marsala, Pantelleria e Lipari, tuttavia anche le altre aree a denominazione meritano particolare attenzione. La Sicilia è terra di vini dolci e oltre ai celebri vini di Pantelleria e di Lipari, è opportuno ricordare due DOC in cui si producono interessanti vini dolci da uve Moscato Bianco: Moscato di Noto e Moscato di Siracusa. Fra le aree più rappresentative per la produzione dei vini bianchi troviamo le DOC di Alcamo e Etna, i cui vini sono caratterizzati da interessanti doti di longevità. Fra i vini rossi sono da segnalare le aree DOC di Cerasuolo di Vittoria - prodotto con uva Frappato - e Faro, una zona di sicuro interesse ma poco sfruttata. In quasi tutti i vini rossi delle aree a denominazione della Sicilia è presente il Nero d'Avola, confermando la sua importanza nella viticoltura dell'isola. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca più diffuse nelle aree a denominazione della Sicilia, il primato spetta al Catarratto e all'Inzolia.

Marsala

Fra i vini di rilievo della Sicilia, un posto speciale spetta a sua maestà il Marsala. Questo vino, fra i più celebri dell'isola, è stato capace di contrastare in passato il dominio del Porto, Jerez (Sherry) e Madeira nei commerci degli Inglesi. Il Marsala - che deve la sua notorietà ad un commerciante Inglese, John Woodhouse - dopo avere vissuto più di un secolo di sfolgorante notorietà, è stato anche testimone di un decadimento poco nobile durato fino a circa venti anni fa. Grazie agli sforzi di seri produttori che hanno investito sulla qualità e la rivalutazione di questo vino, il Marsala sta riconquistando la stima e l'interesse di molti appassionati. Il Marsala, per fortuna, sta abbandonando l'ingiusta immagine - frutto della scellerata e deplorabile qualità tipica fino all'inizio degli anni 1980 - che lo vedeva unicamente relegato come vino adatto per cucinare. Il Marsala è un grande vino, capace di straordinaria longevità e che può superare agevolmente i 50 anni. Si tratta di un vino fortificato (o liquoroso) prodotto con uve Grillo, Inzolia, Catarratto e Damaschino. Un calice di Marsala Vergine Stravecchio - cioè con almeno 10 anni di maturazione - è un'esplosione di aromi e sapori che possono rapire i sensi anche per molte ore. Il Marsala è prodotto nei seguenti stili: Fine (almeno 1 anno di maturazione), Superiore (2 anni), Superiore Riserva (4 anni), Vergine o Soleras (5 anni), Vergine



Stravecchio o Riserva (10 anni). Esiste inoltre il Marsala Ruby o Rubino, di colore rosso e prodotto con uve Nero d'Avola, Perricone e Nerello Mascalese, piuttosto raro da trovare ma comunque interessante.

Pantelleria e Lipari

Fra i vini dolci della Sicilia, quelli di Pantelleria e di Lipari sono certamente i più celebri. Il Moscato e il Passito di Pantelleria si producono nell'omonima isola, a sud della Sicilia, con Moscato d'Alessandria, localmente noto con il nome di Zibibbo. Attualmente il Passito di Pantelleria sta riscuotendo un forte interesse e la sua qualità è in costante crescita: un successo clamoroso che lo ha portato ad essere fra i vini dolci più celebri e apprezzati d'Italia. Profumato, dolce, suadente e incantevole, il Passito di Pantelleria è un eccellente abbinamento per i formaggi stagionati e la pasticceria, in particolare quella di mandorle. Un altro vino dolce Siciliano di estremo interesse è la Malvasia delle Lipari prodotto nelle isole Eolie - a nord della Sicilia - e di cui la principale rappresentante è l'isola di Salina. Questo affascinante ed eccellente vino è prodotto in quantità limitate da uve Malvasia di Lipari e una piccola percentuale di Corinto Nero. La Malvasia delle Lipari ha aromi eleganti e complessi, un gusto dolce e raffinato, adatto per i formaggi stagionati e la ricca pasticceria Siciliana, ma anche apprezzato da solo come vino da meditazione.