

L'AZIENDA AGRICOLA SAN LORENZO (PACHINO) LANCIA UNA CAMPAGNA CHE SI ISPIRA AI BACI PERUGINA

Se il tappo profuma e fa pensare

Per la prima volta gli aforismi incisi diventano uno strumento di comunicazione. Sarà Sketta (Grecanico al 100%) l'etichetta che inizierà l'operazione, firmata col brand Tenuta dei Fossi

PAGINA A CURA
DI UMBERTO GINESTRA

L'amore. «Certo, l'amore. Fuoco e fiamme per un anno, cenere per trenta». L'adagio è di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, l'insuperabile narratore della Sicilia borbonica al tramonto in un mondo che cambia per restare sempre uguale. L'autore del *Gattopardo* rivivrà. E a riportarlo sotto i riflettori non saranno, questa volta, le vicende di Tancredi e neppure quelle di Angelica o dell'aristocratico principe di Salina. Perché Tomasi, con la sua struggente e disincantata riflessione sull'amore, sarà il protagonista iniziale dell'originale campagna di comunicazione che l'azienda agricola San Lorenzo di Pachino (Siracusa), s'accinge a lanciare. La casa aretusea, proprietaria del marchio Tenuta dei Fossi, nel giro di un paio di settimane darà il via, infatti, a un'innovativa strategia che farà dei tappi un oggetto di culto. In pratica, ogni tappo, rigorosamente

di sughero, avrà un aforisma. «Una battuta, un pensiero, una considerazione», sorride Angelo Paternò, amministratore e fondatore della casa. Una piccola scritta, come nel caso di Tomasi, col compito di caratterizzare l'immagine della bottiglia e offrire un pretesto ulteriore alla memoria del consumatore. L'operazione partirà con un Grecanico in purezza (Sketta), che uscirà in 35 mila pezzi da nove euro, col 12% di gradazione alcolica. Sketta sarà il terzo vino della collezione Tenuta dei



Angelo Paternò

Fossi e il primo, in Italia, a portare in cantina la collaudata logica dei Baci Perugini. «Sono qualità, identità, territorio, comunicazione, le coordinate del nostro approccio al mercato», precisa Paternò, enologo con un passato di direttore tecnico alla Corvo, a Settesoli e a Cantine Riunite. Ciliegina sulla torta sarà il «raccolgitore» dei tappi che la casa ha già programmato di offrire alla clientela che avrà apprezzato l'iniziativa. Perché «il tappo», rimarcano a Pachino, «non è un mero pezzo di sughero da cavare ed eliminare. Ha una sua magia. Tanto che gli intenditori desiderano annusarlo ed esigono di osservarlo prima di portare il calice alle labbra». Gli aforismi e il raccoglitore saranno un modo, insistono, per aiutare i wine lovers a ricordare.

E a coltivare il loro interesse, che non fa a pugni con la qualità. «Anzi ne è un corollario», aggiunge Paternò. Dopo il

Una pioggia di stelle sulla nuova cantina

San Lorenzo non è un santo. O almeno non è solo un santo. È una ragione sociale: quella dell'azienda fondata nel 2001 da Angelo Paternò. Soprattutto, è il leit motiv che attraversa storia e attività della piccola casa di Pachino. Un filo rosso che rimanda al comprensorio («San Lorenzo» appunto) in cui ricadono i 60 ettari della società. E anche al vendemmia tardiva di Moscato di Noto battezzato dall'impresa, «Pioggia di Stelle». Una pioggia attesa pure per il 10 agosto 2008 quando si svolgerà l'inaugurazione della nuova cantina, da 1,2 milioni d'investimento. Al momento in costruzione, la struttura sarà ultimata dopo l'estate, in tempo per la prossima vendemmia. Ma il taglio del nastro avverrà proprio nella notte dedicata al santo. Con l'auspicio, sussurrano a Pachino, che la tradizionale pioggia celeste porti fortuna ai 1.200 metri quadri del complesso, che avrà 20 vasche di vinificazione di cemento armato; una bottaia con tonneau e poche barrique; una linea d'imbottigliamento da 1.200 pezzi l'ora. E anche una piccola sala per degustazioni. Le pareti avranno le tinte dell'azzurro. I pavimenti si ispireranno al giallo ocra. (riproduzione riservata)

Grecanico, a uscire con l'aforisma sarà Pioggia di Stelle, un vendemmia tardiva da uve Moscato di Noto. Il suo tappo riporterà al romanziere Vitaliano Brancati. L'autore del *Bell'Antonio*, che proprio a Pachino vide la luce, attraverso il tappo da 0,30 centesimi di euro ricorderà che «Un uomo può avere due volte vent'anni senza averne quaranta». Poi a vestire la nuova confezione con epigrafe saranno il Merlot che arriverà in autunno. E Ruversa, il Nero d'Avola Eloro doc che è il fiore all'occhiello del catalogo aziendale.

Ruversa è un rosso rubino di 13 gradi, elegante al naso, gradevole in bocca e di pregevole struttura. In enoteca costa sui dieci euro. Come gli altri vini della casa, nasce da uve biologicamente coltivate, con certificazione di Bioagricert (Bologna). Paternò ha sposato infatti la filosofia del vino naturale. «Le mie bottiglie», sottolinea, «non contengono nulla di più degli elementi naturalmente presenti nelle uve. E i miei vini nascono in vasche di cemento, in omaggio ai metodi della tradizione». (riproduzione riservata)

ACCORDO TRA DONNAFUGATA E FOLIO

La California sceglie i Rallo

Donnafugata, la casa di Contessa Entellina nel portafoglio della famiglia Rallo, ha firmato un accordo di distribuzione nel mercato americano con Folio Fine Wine Partners, prestigiosa società Usa di importazione di vini di pregio. Folio è stata fondata a Napa, nel cuore della California vitivinicola, da Michael Mondavi, figlio di Robert, un pioniere del vino californiano e dell'eccellenza enologica a stelle e strisce. È nata appena tre anni fa, nel 2004. Ma è già una sorta di portabandiera del top dell'enologia del mondo. Nel catalogo delle etichette che distribuisce negli States, trovano posto vini di California, Argentina, Austria, Spagna e Nuova Zelanda. Quanto all'Italia, importa vini di Ornellaia e Marchesi de' Frescobaldi. Ora ha scelto Donnafugata come unica azienda siciliana da inserire nel proprio portafoglio. «Siamo orgogliosi», è il commento di Antonio Rallo, amministratore della casa del Palermitano, «di quest'importante collaborazione. Folio sarà per noi un partner eccellente, grazie al quale rafforzeremo la presenza in un mercato strategico per il vino di qualità». «Il nostro obiettivo», spiega dal canto suo Mondavi, «è lavorare con famiglie» che esprimano al meglio la cultura e la tradizione dell'enologia. E «Rallo,

da più generazioni, è impegnata con successo nel mondo vitivinicolo». Le etichette di Donnafugata che Folio distribuirà negli Usa, sono i bianchi Anthilia e Chiarandà, i rossi Sedàra, Tancredi e Mille e una Notte, e il passito Ben Ryè. In pratica, un paniere di sei vini tra i più rappresentativi della casa nata nel 1983 per volontà di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella, e in cui giocano un ruolo di primo piano anche i figli José e Antonio. Donnafugata ha tre siti produttivi: le storiche cantine di Marsala, che risalgono al 1851 e che sono il luogo aziendale dell'imbottigliamento e dell'affinamento; la cantina di vinificazione di Contessa Entellina, nella Sicilia sud-occidentale, dove la casa conduce 260 ettari di vigna. Poi c'è la piccola cantina di vinificazione di Pantelleria, dove Donnafugata è presente dal 1989. E a Pantelleria l'azienda coltiva 42 ettari, a Zibibbo.

La maison della famiglia Rallo ha realizzato nel 2006 un fatturato di quasi 16 milioni di euro; confezione due milioni 650 mila bottiglie e ha una squadra di 40 dipendenti con oltre 30 lavoratori stagionali. Tra i progetti che la impingeranno nei prossimi mesi, l'ampliamento di 3.500 metri quadrati della cantina di Marsala. (riproduzione riservata)

IN BOTTIGLIA BLEND CON TEMPRANILLO

Sicilia & Spagna, connubio di vino

DI ANNALISA RICCIARDI

È spagnolo e sarà vinificato per la prima volta in blend con il siciliano Nero d'Avola. Si chiama Tempranillo ed è il vitigno spagnolo molto diffuso nella zona doc di Rioja in Spagna. Oggi due giovani imprenditori, Pierpaolo Badalucco, 33 anni, palermitano, e Beatriz De La Iglesia, 30 anni, di Siviglia (Spagna), hanno deciso di impiantarli anche in Sicilia. Dalla Spagna, dove vivevano e lavoravano, nel 2003 si trasferiscono a Palermo, città che Beatriz, da restauratrice, ama e conosce molto bene. E con altri due soci decidono di gestire i 20 ettari delle aziende di famiglia, tra Petrosino e Mazara del Vallo, nel Trapanese.



Beatriz De La Iglesia

«ricercando», dice l'imprenditrice spagnola, «nuovi blend che rappresentino un giusto equilibrio tra Sicilia e Spagna». I terreni sono coltivati principalmente a Nero d'Avola e Catarratto ma anche a Syrah, Inzolia e Grillo. Al Tempranillo saranno destinati tre ettari della tenuta. Fino a oggi hanno conferito gli oltre 1.400 quintali di uve a una cantina sociale, utilizzando solo parte per le loro sperimentazioni. Risultato? «Dopo tre anni di prove nei vigneti e in bottiglia», afferma Badalucco, «abbiamo raggiunto una consapevolezza delle potenzialità dei nostri vini, investendo molto in vigna e sempre a fianco degli operai più anziani perché da loro abbiamo tanto da imparare». Un connubio vincente quello tra Sicilia e Spagna, dunque, ma anche quello tra esperienza e innovazione. E così sono in arrivo due nuovi prodotti: un blend di Catarratto al 60% e Inzolia al 40% e un uvaaggio di Nero d'Avola al 70% e Tempranillo al 30%, che saranno distribuiti nel canale horeca. Non solo. Tra i progetti c'è anche la ristrutturazione della piccola cantina dell'azienda, datata 1915, dove il nonno di Pierpaolo Badalucco preparava il suo Marsala. (riproduzione riservata)

Ais Roma, all'Isola 3 nomination per il premio

Tre nomination. Ne ha totalizzate tante, la Sicilia, in vista del «Premio internazionale del vino» che sarà assegnato dai sommelier dell'Ais di Roma, oggi alle 15, nel Grand Hotel Parco dei Principi a Villa Borghese, nel cuore della capitale. I tre piazzamenti riguardano tre delle dieci categorie in concorso. Cioè, il miglior vino rosso, il miglior vino dolce e il miglior rapporto qualità-prezzo. Hanno conquistato la designazione: il Faro Palari 2004 dell'azienda agricola Palari (Messina), il Malvasia delle Lipari Passito 2005 della Florio (gruppo Illva di Saronno) e, quanto al rapporto qualità-prezzo, il Tancredi 2004 firmato Donnafugata (Contessa Entellina), il cui prezzo in enoteca si aggira intorno ai 20 euro. Tra le curiosità di quello che un tempo era l'oscar del vino dell'Ais e che oggi è semplicemente il premio dell'associazione romana sommelier, la selezione di tre etichette, per la categoria miglior vino straniero. Sono: l'Alsace Riesling Clos Sainte Hune 2001 Trimbach, lo Champagne Grand Cru 1989 André Beaufort e lo Château Haut Brion 2003. (riproduzione riservata)