

Beverage

Nel cuore del ragusano per cedere alla malia del **CERASUOLO DI VITTORIA**

Vini di pathos e di finezza, quelli della prima Docg siciliana. Come gli uomini e le donne che li fanno

O

ggi che anche l'aeroporto di Comiso è finalmente attivo non ci sono più scuse. Si può atterrare nel cuore della campagna ragusana, tra i Monti Iblei, il golfo di Gela e i tesori del Barocco, per scoprire il Cerasuolo di Vittoria (prima Docg siciliana), un rosso inconfondibile, ammaliante e profumatissimo, che già nel 1808 veniva descritto dall'abate Paolo Balsamo, nel suo viaggio per la contea, come "il vino migliore tra quelli da pasto di tutta la Sicilia". Il disciplinare consente di utilizzare dal 50 al 70% di Nero d'Avola e dal 30 al 50% di Frappato – perfetta complementarietà tra vigore e freschezza – e impone almeno 8 mesi di affinamento, 18 nella tipologia "classico". Presidente della Strada del Vino del Cerasuolo è Arianna Occhipinti, giovane e passionaria produttrice che oggi può contare su 18 ettari di proprietà (*sotto, una veduta*) e una nuova sala degustazioni con barricaia ricavata dall'antico baglio. Rigoroso e complesso il suo Grotte Alte, Cerasuolo di Vittoria Classico, da uve coltivate nella contrada Fossa di Lupo. Sia bianco che rosso, sorprende l'SP

68 – nome della strada provinciale locale – ma il campione è il Frappato, vino di succo, intensità e fragranza. A pochi chilometri c'è la storica cantina Cos di Giusto Occhipinti (zio di Arianna), artefice del risascimento del Cerasuolo: vigne condotte in biodinamica, anfore di terracotta per la fermentazione, vini di grande personalità (tra cui il Pithos Rosso) e una dimora rurale neoclassica (con piscina) dove dormi. **Per arrivare al vecchio palmento di Valle dell'Acate, la bellissima azienda di Gaetana Jacono e Francesco Ferreri, si percorre un lungo viale di palme che taglia in due le vigne. Qui nasce un Cerasuolo di Vittoria Classico, elegante e speziato, un succoso Frappato ma anche il bianco Zagra, tra i migliori Grillo in circolazione.** Molto piacevoli e rappresentativi del territorio (e con un rapporto qualità/prezzo da primato) i vini di Terre di Giurfo, in

Il disciplinare consente l'utilizzo del 50-70% di Nero d'Avola e del 30-50% di Frappato

particolare il Frappato Belsito, con un naso di spezie e ciliegia matura e una bocca tannica e rotonda, e anche il Maskaria, Cerasuolo di Vittoria di bella freschezza. E ancora, sempre in tema Docg, il Dorilli di Planeta, intensa interpretazione – prodotta in un affascinante casale ristrutturato – capace di invecchiare con tale eleganza da meritare il podio; così come la versione – sapida e succosa – di Gulfi, con vigneti (e locanda) sotto il borgo di Chiaramonte Gulfi. Infine ecco la monumentale cantina Feudi del Pisciotto, con la sua linea di etichette disegnate da noti stilisti: la nostra preferita è "Versace", potente Nero d'Avola da bere senza moderazione, ché tanto si può trascorrere la notte in una delle 10 raffinate suite ricavate nel palmento del Settecento. **Federico De Cesare Viola**

