

In evidenza Portrait aziendale

Lombardo Vini e i candidi suoli di Caltanissetta

di: G. Monteleone

29 marzo 2017



È domenica, e come ogni domenica i veri *wine*lovers si avventurano alla scoperta di una nuova cantina, alla ricerca di un vino sconosciuto. Lasciamo Palermo con un vistoso ritardo, causato dall'ingresso dell'ora legale, e ci addentriamo nel cuore della Sicilia.

A San Cataldo, piccolo centro tra le provincie di Caltanissetta ed Agrigento ci attende Gianfranco Lombardo, che con il fratello ha creato un'azienda viti-vinicola capace in pochi anni di farsi conoscere ed apprezzare attraverso un prodotto, il Nero d'Avola, che in questo territorio ha la sua terra promessa.

È infatti l' **εἰμί**, (*Eimi*) che in greco antico vuol dire "io sono" (per chi non crede che gli studi classici servano!) il vino icona delle tenute Lombardo: un rosso schietto, diretto, di impatto.

Il Nero d'Avola che il noto enologo Tonino Guzzo ha definito uno dei suoi migliori: vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata arriva nelle nostre tavole dopo 12 mesi di barrique di secondo passaggio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

È sicuramente il terroir calcareo assieme alle condizioni climatiche, all'altitudine (tra i 550 e i 650 metri), e alla tipologia di coltivazione, il tendone, a dare carattere a questo prodotto. Grande peso ha poi l'ottimo lavoro dello stesso Gianfranco Lombardo, preparato ed esperto agronomo.

Cura nelle lavorazioni dei quaranta ettari di vigna la cui coltivazione permette la produzione di 50.000 bottiglie che raddoppieranno entro 3 anni.

Ma qui alle tenute Lombardo non si beve solo Nero d'Avola. Molto interessante è il Catarratto "Bianco d'Altura". Un bel naso di agrumi e fiore di sambuco regalato dall'altitudine dei vigneti. Una bocca pulita non lunghissima ma piacevole che chiude con una leggera nota amarostica, caratteristica di molti Catarratti.

La novità di quest'anno poi è senz'altro la bollicina: "Sua Altezza 650". Questo il nome scelto per le 5000 bottiglie di un metodo Charmat prodotto qui, a San Cataldo. Uno spumante di Catarratto che crediamo potrà incontrare il gusto dei consumatori: schiumoso e molto pieno, sia al naso che in bocca, risulta comunque piacevole e beverino, attenti a non esagerare però, siamo a quota 12 gradi.

Completano la batteria il Nero d'Avola "base", brutto termine per definire questo ottimo rosso in cui sono le fragole, i lamponi e i ribes a caratterizzare il vino.

E ancora il Rosato "Fiore di Nero", fresco e acidulo. Vini ben fatti, semplici e godibili. Vini in cui è evidente la mano dell'enologo Tonino Guzzo, capace di sondare i gusti dei consumatori, accontentandoli.

Altrettanto evidente è la passione e l'entusiasmo della famiglia Lombardo per un progetto che prevede non solo di fare ottimo vino ma anche accoglienza. Nel 2012 infatti Gianfranco ha acquistato una splendida dimora ottocentesca abbarbicata su un poggio che domina a trecentosessanta gradi la campagna circostante, e da dove, nei giorni più tersi, si può scorgere il mare di Licata. All'interno della proprietà persino un'antica necropoli scavata nella roccia risalente al 1300 A.C, le così dette "grotticelle". Un luogo suggestivo, restaurato con gusto, e che impreziosisce ancora di più l'immagine di questa piccola realtà dell'entroterra siciliano, contribuendo proprio a rilanciare zone poco conosciute e fuori dai classici circuiti turistici.

Il merito di simili aziende e dei loro proprietari è proprio quello infatti di dar vita ad un circolo virtuoso che possa creare benessere e nuove opportunità nelle aree della Sicilia più depresse. Una rinascita che parte dalla terra, e che ha nel vino e nei prodotti di eccellenza, i suoi più grandi alleati.

Lombardo Vini

c.da Cusatino S.S. 122 San Cataldo – Serradifalco al Km 50,00

Tel. 0039 0934 1935148

93100 Caltanissetta

www.tenutelombardo.it

GPS: 37° 27' 53" N – 13° 55' 00" E
