

In evidenza Portrait aziendale

Di Giovanna lavora sul Grillo più alto di Sicilia (e del mondo). A Sambuca

di: Giovanna Abrami

13 giugno 2017

|

“Cosa sarebbe la Sicilia senza il coltivo dell’ulivo e della vite?”. Siamo nel cuore della riserva naturale di Monte Genuardo, nel territorio compreso tra Contessa Entellina e Sambuca, dove la montagna coperta da fitti boschi di querce, pini e lecci digrada in dolci colline, punteggiate da resti di castelli arabi e tinte dal giallo e dai toni ocra dei campi coltivati e delle distese di grano, su cui verdeggiano filari di vigne rigogliose e uliveti argentei. Sono i terreni dell’azienda Di Giovanna e chi parla è Gunther Di Giovanna che con la sua famiglia, tra queste colline, produce vino e olio da cinque generazioni. E da altrettante si prende cura del territorio: “Noi agricoltori, noi viticoltori siamo tutti gestori pro tempore di un pezzo di terra che ci sopravvivrà ed è più importante di noi” spiega convinto “abbiamo il dovere di lasciarlo in condizioni migliori di quelle in cui lo abbiamo trovato, di trasformarlo in qualcosa di più bello e di maggior valore”.

1. Di Giovanna_vigneti2

Questo amore e rispetto verso la propria terra hanno portato, vent’anni fa, alla scelta di produrre a regime biologico: i Di Giovanna lo fanno dal 1997. Anniversario – 20 anni di Bio – celebrato e suggellato quest’anno da due importanti traguardi raggiunti dal territorio: la creazione del distretto biologico dei Borghi Sicani validato dall’AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), un percorso iniziato due anni fa e passato attraverso la sottoscrizione di un protocollo condiviso da parte dei comuni di Sambuca, Caltabellotta, Giuliana, Contessa Entellina; e il riconoscimento del marchio “Città del Bio” al borgo di Sambuca, annunciato a fine maggio, durante la manifestazione Cantine Aperte, durante la quale il sindaco di Sambuca ha consegnato una targa alla cantina Di Giovanna, quale riconoscimento per l’importante contributo svolto in questo percorso.

7. Grano_di_pepe_Chardonnay

La scelta di produrre biologico, oltre ad essere coerente con la visione che i Di Giovanna hanno del loro ruolo e della responsabilità verso il territorio, rappresenta anche una scelta commerciale vincente per l’ingresso in nuovi mercati, specialmente in quelli del Nord Europa, Stati Uniti e Giappone dove i clienti sono molto sensibili a questo argomento, ci spiega Gunther che, assieme al fratello Klaus (padre siculo e madre tedesca – i blend spesso danno i risultati più interessanti, si scherza) passano giornate intere in mezzo ai vigneti; lo provano le mani sporche di terra e l’abbronzatura “da muratore” che mostra ridendo con orgoglio.



Cento ettari di tenute, divise nei cinque vigneti di Gerbino, Paradiso, Miccina, San Giacomo e Fiuminello danno un gran bel daffare. Gli ettari vitati sono da poco passati a 64, da 56 che erano, e ospitano vitigni autoctoni – Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Grillo – e internazionali – Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay e presto anche Alicante Bouschet -, tutti messi a dimora dopo un attento studio pedoclimatico per trovare il *terroir* più adatto a ciascuno. “*La nostra idea, comunque, è di dare sempre più spazio agli autoctoni*”, sottolinea Gunther.

SanFranGWOI2017

Melissa Di Giovanna

Un percorso che nel corso dei secoli (la prima vigna la piantò il trisnonno Ciaccio nel 1860!) ha registrato alti e bassi ma che ora si è assestato in un trend di crescita costante, quantitativa e qualitativa.

Con l’85% della produzione riservata all’export la fanno da padrone i mercati d’oltralpe: in primo luogo la Germania, dove fanno base i genitori di Gunther e Klaus, Aurelio e Barbara, e dove la cantina ha un vero e proprio quartier generale con tanto di magazzino e centro di distribuzione per il nord Europa; e gli Stati Uniti, dove la moglie di Gunther, Melissa, bella sommelier americana stregata dal fascino siculo, gioca in casa.



i sassi in vigneto

La volontà è comunque quella di radicarsi anche sul mercato interno, a cui verranno destinate circa 50mila bottiglie, puntando su clienti selezionati ed enoteche di qualità. Una parola, questa – “qualità”- che ritorna di continuo nel discorso aziendale. L’imperativo di questa solida azienda – che nei 13 ettari di uliveti di Nocellara e Biancolilla produce anche un meraviglioso olio extra vergine *for export* – è chiaro ed è inciso sulla porta d’entrata della linea di imbottigliamento: “Volare Alto”.

È stato il padre di Gunther e Klaus, Aurelio Di Giovanna, a voler fissare queste parole sulla parete della cantina, quale sunto dello spirito e della politica aziendali, soprattutto da quando, assieme ad altri imprenditori illuminati siciliani, il signor Aurelio si rese protagonista, negli anni ’80, del fondamentale passaggio per la viticoltura siciliana dalla “matematica della quantità, alla filosofia della qualità” come ricorda Gunther.

"In Sicilia abbiamo un detto: 'calati junco chi passa la china' –'piegati giunco finché non è passata la piena" ci spiega. "Davanti ai soprusi e alle difficoltà bisognerebbe cioè piegarsi, assecondare per poi rialzarsi quando il brutto momento è passato. E invece no" dice Gunther, rifacendosi a una metafora calcistica: "La miglior difesa è l'attacco. L'Italia ha giocato in rimessa e difesa per anni, quando ha iniziato a giocare in attacco, con Lippi, ha iniziato a vincere". Così deve fare la Sicilia, secondo questo teutonico-siculo dall'energia incontenibile – il famoso vigore siciliano che tanto lavoro poi costa in vigna per contenere l'esuberanza degli autoctoni – "la Sicilia del vino ha tutte le carte in regola per essere ambiziosa e puntare alto, non c'è un solo motivo per non scommettere su questa terra".

E la nuova scommessa di questa cantina infatti punta in alto e parla di nuove frontiere, anche altimetriche: sono ancora piccole barbatelle le piantine di Grillo messe a dimora lo scorso marzo nel vigneto di Fiuminello, a 830 metri di altezza sul livello del mare. *"Sarà il Grillo più alto della Sicilia" sorride Gunther "...e del mondo, naturalmente".* Cresce letteralmente in mezzo alle pietre, questo Grillo di montagna, su un terreno calcareo che conferirà al vino un carattere particolarissimo. *"L'intenzione è quella di ottenere un bianco unico" spiega Gunther "un vino molto elegante, fine, minerale, con bassa gradazione alcolica, un'interessante complessità aromatica e una spiccata freschezza".* Quasi a dire: un Grillo siciliano, ma con tratti di personalità friulana.

Prima annata per questo Grillo d'altura: 2019, lo troveremo in bottiglia nella primavera del 2020 e non vediamo l'ora di assaggiarlo.



Andiamo via ripensando a quanto visto e discusso in questa bella giornata in cui si è parlato di bio, di certificazioni, di crescita, di vitigni, territorio, potatura verde, sfide, raccolta differenziata, irrigazione, strade rurali e sogni per il futuro dei propri figli e della propria terra, con la bella impressione che in questa parte della Sicilia si stia assistendo a un'efficace sinergia tra amministrazione locale ed aziende, e che la cantina Di Giovanna, in particolare, rappresenti un esempio virtuoso, non solo in quanto realtà produttiva d'eccellenza ma in quanto ente che fa crescere la Sicilia e il territorio. Con buona pace di luoghi comuni e detrattori che parlano di arretratezza e sottosviluppo: qui, signore e signori, si vola alto.

Di Giovanna

Contrada San Giacomo

92017 Sambuca di Sicilia (Ag)

t.: +39 0925 1955675; m. +39 329 8355523

www.di-giovanna.com
