

In evidenza

Dal Cerasuolo al Frappato DOCG? Intervista a Massimo Maggio, Presidente del Consorzio di Tutela

di: Francesco Pensavecchio

17 marzo 2019



Unico vino siciliano a godere della denominazione di origine controllata e garantita, DOCG, riconosciuto con decreto ministeriale del 13 settembre 2005, il Cerasuolo di Vittoria prende il nome dalla tonalità di rosso – un rosso ciliegia brillante – e dalla città iblea di Vittoria, fondata nel 1606 dalla contessa di Modica, Vittoria Colonna Henriquez. In tal modo, volle incentivare l'urbanizzazione dei luoghi, la strategia consistette nel regalare un ettaro di terreno ai primi 75 coloni a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto.

Il disciplinare attuale, in breve, fissa la produzione – dalla raccolta, all’imbottigliamento, sino all’affinamento – nel sud-est siciliano, in alcuni comuni ricadenti tra le province di Ragusa, Caltanissetta e Catania per una estensione di circa 124.500 ettari complessivi. Solo due le varietà ammesse: il Nero d’Avola in una quota compresa tra il 50% e il 70%, e il Frappato tra il 30% e il 50%.

Per conoscere lo stato di salute della DOCG abbiamo intervistato Massimo Maggio (dell’azienda Maggio Vini – Vigna di Pettineo), presidente del Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria DOCG. Il CDA, oltre che dal presidente, è composto da Arianna Occhipinti, vice-presidente, Giovanni Calcaterra (Tenuta Bastonaca), Francesco Ferreri (Valle dell’Acate), Marco Calcaterra (Avide) e Guglielmo Manenti (Manenti).

D. Presidente, qual è la situazione attuale del Cerasuolo di Vittoria? Quanti soci sono iscritti al Consorzio?

R. Il Cerasuolo gode di buona salute. Il Consorzio è attualmente è composto da 32 soci che rappresentano oltre l’80% della produzione complessiva. Il messaggio che vogliamo dare ai consumatori è che con la DOCG noi abbiamo accettato la sfida di fare maggiori sacrifici al fine di garantire un’assoluta eccellenza in bottiglia. Il punto debole è, forse, la promozione, ma confidiamo nella sensibilità delle istituzioni per un lavoro sinergico.

D. Alcune DOC storiche della Sicilia, egualmente meritevoli, non hanno mai raggiunto la DOCG. Basti pensare al Marsala, all’Etna, ai passiti delle isole minori come Pantelleria e le Eolie. Perché l’iter del Cerasuolo di Vittoria è stato così rapido?

R. Perché, forse prima degli altri, abbiamo compreso l’importanza di legare la tipicità di un vino e dei suoi due vitigni, il Nero d’Avola e il Frappato, a una terra, un territorio. Quando la Commissione ministeriale è venuta qui per valutare se effettivamente c’erano i presupposti per il riconoscimento, li ha trovati tutti: un forte legame con il territorio, i due vitigni sono coltivati assieme solo in questa area, i viticoltori dedicavano al Cerasuolo solo una piccola parte della produzione considerandolo – prima di tutto loro stessi – un’eccellenza; infine, ha influito e influisce una gastronomia e una ristorazione di qualità in tutto il ragusano. Noi, in fondo, siamo i precursori di una strada che gli altri saranno costretti a percorrere, siamo stati i primi a legare il nome del vino alla provenienza, quindi al nome di Vittoria. Nella migliore delle ipotesi il vino sarebbe rimasto collegato ai vitigni con la conseguenza di restare anonimo, invece, noi abbiamo insistito nella intimità tra luogo, vitigno e tradizione. Poi, si consideri che la produzione è rimasta sempre molto limitata.

D. Una produzione bassa potrebbe essere un limite?

R. Sì, a primo acchito potrebbe sembrare controproducente; ma per noi è una forza perché le nostre azioni non sono mai quantitative, bensì rivolte alla qualità, tese alla valorizzazione del vino. Il Consorzio punta, in altre parole, a raggiungere un maggiore apprezzamento del bene economico, con un ritorno che le aziende ritengono soddisfacente.

D. La strada del vino è sinergica all’obiettivo di promozione del Cerasuolo?

R. Molto, perché diversifica le azioni e punta a tutto il territorio, non solo al vino. Valorizza i prodotti artigianali, alla ristorazione, all’accoglienza, facendo sistema. Il contesto è quindi molto più ampio.

D. Prossime sfide del Consorzio?

R. Siamo nella fase di studio per raggiungere la DOCG Frappato. Ma attenzione, non è un fratello minore del Cerasuolo di Vittoria, è un altro vino. Un vino di pronta beva, facile, varietale, con sue specificità.

D. È una rivincita per il Frappato?

R. La versione del disciplinare della doc Cerasuolo di Vittoria, quella che abbiamo variato, prevedeva una quota massima per il Nero d’Avola, il 40%, ma non prevedeva alcun limite per il Frappato, che dunque poteva comporre il Cerasuolo nella sua totalità. In questo caso il Frappato DOCG non andrebbe in confronto con il Cerasuolo DOCG, sarebbe invece un altro prodotto. Totalmente. I due vini avrebbero in comune solo il territorio. Siamo però nelle prime fasi, non riusciamo a dare un orizzonte temporale a questo nostro progetto. Lo scoglio della burocrazia europea non è di facile superamento. Ad esempio le richieste di variazione per la DOC Sicilia giacciono in commissione da due anni e siamo in attesa.

FP