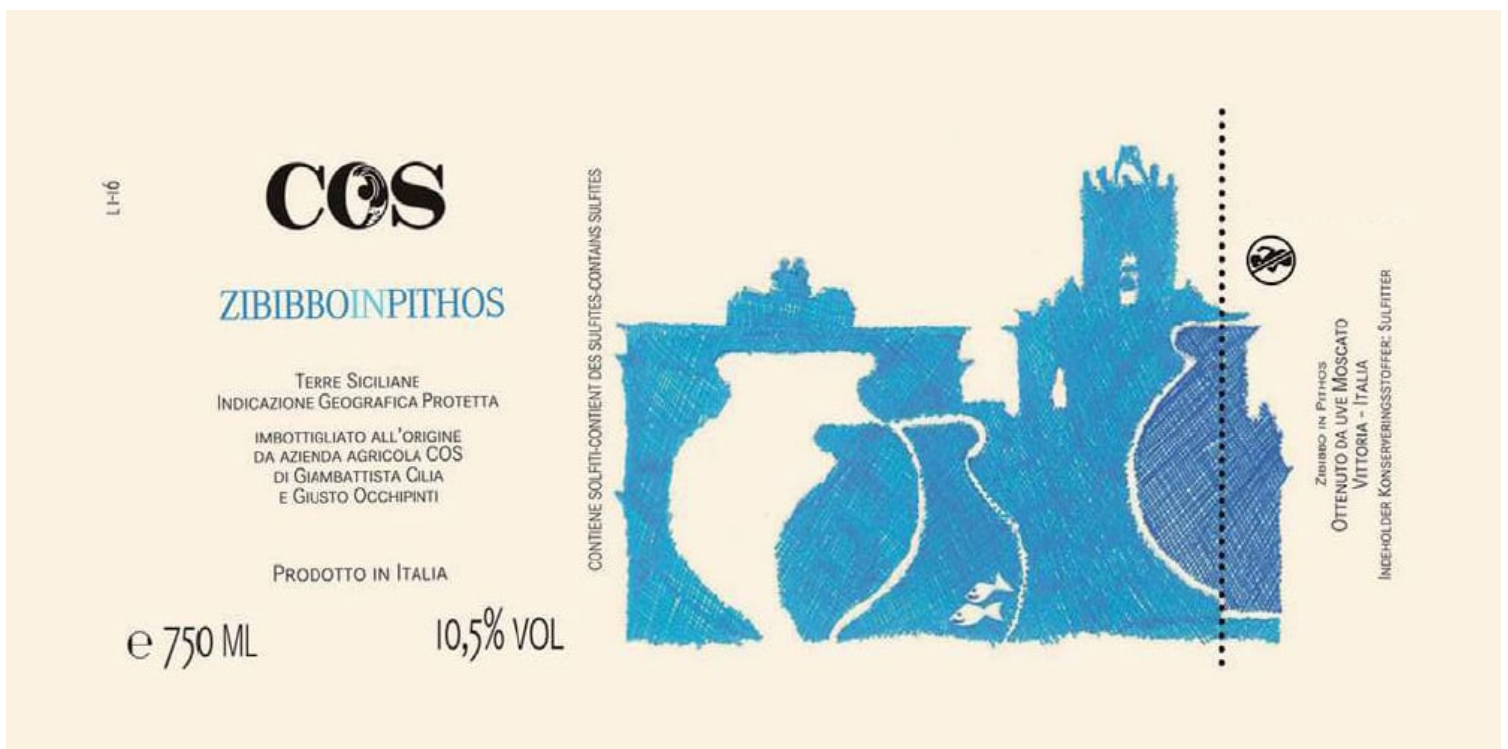


Vini

Zibibbo in Pithos 2019 – COS

di: Francesco Pensavecchio

23 maggio 2020



La citazione dal film *Young Frankenstein* (in Italia *Frankenstein Jr.*) di Mel Brooks del 1974 ci è rimbalzata in testa mille volte. Un momento tragicomico nel quale il Dr. Frankenstein si avvicina con grande paura alla creatura impazzita e furente, decidendo di comprenderla e convincerla. Dice: " ... *Ehilà, bellissimo. Sei veramente un gran bel ragazzo, lo sai? La gente ride di te, la gente ti odia, ma perché ti odia? Solo perché è invidiosa! Guardate che amore di viso, e che sorriso simpatico. Vuoi che alluda alla tua forza fisica adesso? Tu vuoi che io decanti la potenza dei tuoi muscoli? Tu hai diritto al tuo posto nell'olimpo degli dei, tu sei un dio! E ascoltami bene: tu non sei cattivo, tu sei buono!*" (...).

Oltre la battuta di un film umoristico e cult, sono convinto che l'intuizione di Giusto Occhipinti e Titta Cilia sia geniale, uno *Zibibbo secco di Marsala* vinificato in anfora, fuori dal vittoriese e dalla loro area di produzione. Perché il "Pithos"? Il Pithos è purezza, come essi stessi affermano, è "assenza di contaminazione: le giare, o anfore in terracotta, sono sempre state usate per fare il vino. Poi, come accade a tante cose, sono state dimenticate. Se ne trovano testimonianze in ogni dove nel nostro territorio". Le caratteristiche:

Zibibbo in Pithos

Zona e comune di produzione: località Marsala, Sicilia Occidentale.

Varietà uve: Zibibbo 100%.

Agricoltura: biologica.

Altimetria: 12 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con capo a frutto a 40 cm dal suolo.

Densità di impianto: 5.000 viti per ettaro.

Età media delle viti: 12 anni.

Epoca di vendemmia: inizio settembre.

Fermentazione: spontanea in anfore di terracotta sulle bucce, con lieviti indigeni.

Affinamento: anfora e bottiglia.

Perché Frankenstein Junior? La risposta è che non è mai questione di muscoli, struttura o alcol. La leggerezza, la "crudezza" di questo Zibibbo esile, cristallino al naso e in bocca, allo stesso tempo urlante, colpisce il degustatore senza richiedere approfondimenti filosofici. Piace e basta. La tecnica di vinificazione è collaudata da 6.000 anni: il vino rimane un po' sulle sue bucce e affina per 6 mesi in anfora, retto sino alla fine da una viva acidità. Non sono incline, almeno in questo caso, a parlare di riconoscimenti. Potrei accennare a della frutta fresca a polpa bianca, fiori di zagara e sambuco, mandarino, salvia ed erbe mediterranee. Ma qui gli aromi rischiano, nel tempo, una radicale trasformazione; inoltre, il Moscato di Alessandria evolve molto bene negli anni. Al palato è fresco e dritto. Propone insospettabilmente delicati e chiari tannini che lo rendono sempre più interessante. Un piccolo grande capolavoro.

Scheda in pdf: [COS zibibbo in pithos](#)

COS

S.P. 3 Acate-Chiaramonte, Km. 14,300 97019 – Vittoria (RG)

tel. 0932 876145 – fax. 0932 875319

www.cosvittoria.it

www.facebook.com/cosvittoria

Le visite in cantina sono possibili solo su prenotazione e secondo disponibilità

COS

cos vittoria

COS

L'Azienda Agricola COS è stata fondata nel 1980, da tre amici: Giambattista Cilia, Cirino Strano e Giusto Occhipinti. L'acronimo dei loro cognomi (Cilia-Occhipinti-Strano) dà origine al nome dell'Azienda. Nel 1980 sono i più giovani produttori di vino d'Italia. Ricevono in affitto da Giuseppe Cilia, padre ... [Leggi tutto](#)



Wine in Sicily

