

In evidenza Vini

R14, le botti dimenticate di un imprevedibile Catarratto

di: Francesco Pensovecchio

11 giugno 2020



Due elementi che intervengono, spesso in modo imprevedibile e mutando le fortune del vino, sono il fattore “tempo” e il fattore “oblio”, l’ultimo combinato con il primo, più o meno volontariamente o opportunisticamente. Questo processo è condotto, nella migliore delle condizioni, da una fresca e buia in cantina. La risposta vale, in ogni caso, l’attesa ed è una rivelazione.

Centopassi, la cantina di Libera Terra fondata da don Luigi Ciotti e Gian Carlo Caselli, conosce il caso. Il vino in questione è l’ “R14”, una *Riserva* della vendemmia 2014 del già noto *Terre Rosse di Giabbascio*, un bianco realizzato con uve Catarratto.

Cosa accadde esattamente nel 2014? Sulla scorta di una annata riuscita, felice e fragrante – ma solo in Sicilia, vedi la nota sotto – il team degli enologi, guidati da Maurizio Alongi, decide di liberare il vino dall’austerità del legno, verso espressioni assolute e cristalline. Infatti, il 2013 si era già dimostrato particolare per forza espressiva e importanza, tanto che nella competizione Radici del Sud del 2015 aveva conquistato per la giuria nazionale la prima posizione. Nel 2014, quindi, si imbottiglia per la quasi totalità una versione “acciaio”, che andrà regolarmente allo scaffale nella primavera 2015; e, cosa assai interessante, ci si dimentica della “quota” affinata in tonneau, quella che doveva affinare per 10 mesi ed essere unita alla quota in acciaio prima dell’imbottigliamento finale.

Succede che questa riserva “dimenticata” viene imbottigliata tra il 2018 e il 2019, molto tempo dopo. In altre parole, il vino è rimasto in legno ad affinare per il doppio del tempo previsto, e il triplo in acciaio.

Succede che, nel maggio del 2020, in astinenza e abbruttito dalla reclusione collettiva, trovo una di queste bottiglie.

Non posso dire che la freschezza e la fragranza di questa etichetta, elevata in tonneau e affinata complessivamente per 5 anni, ricordi il dinamismo di un adolescente. Invece, è un energico ed esuberante intellettuale, con una gran voglia di vita in corpo. E in questi casi, vanno lasciati iberi di sfogarsi.

Sulla descrizione organolettica del vino, potrei azzardare noiosi riconoscimenti di rito, quali frutta a polpa bianca, frutta tropicale acerba e citrica, agrumi vigorosi, note verdi e balsamiche, menta, acacia, ginestra e sandalo; e al palato, note soffici e cedevoli, sapide, eleganti, lanciate in un finale irraggiungibile e sempre in imbarazzante accelerazione... ma la verità è che non c'è descrizione azzeccata. Il vino non si può paragonare a niente altro, va vissuto. Probabilmente il legno catapulta il vino nel tempo e la reazione all'oltraggio è un gioioso schiaffo alla degustazione egocentrica, ortodossa e inutilmente rituale.

Sulla vigna e sulla vinificazione c'è poco da dire, escludendo il colpo di studiata fortuna. La vigna, percorsa – così come tutta la vallata – da venti tesi, canicolari e asciutti, si trova su terre leggere e rossastre, sabbiose, in *Contrada Giambascio* presso San Giuseppe Jato (Pa). La densità è di 3.200 piante per ettaro, l'allevamento a spalliera. La vendemmia del catarratto è avvenuta nella seconda metà di settembre. La pressatura è soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata per 55 giorni. La maturazione, come accennato, si è svolta in tonneau Taransaud, per lo più usati, per circa 18 mesi e in tini di acciaio per ulteriori 22 mesi; infine, affinamento in bottiglia per 12 mesi e oltre. **Bottiglie prodotte, 3.000. Prezzo: 24 euro. Copertura: in ceralacca.**

La dedica sulla bottiglia: *“È dedicato a tutti i viticoltori ed ai sacrifici che sono costretti a fare a causa degli eccessi di un clima impazzito”*. Proprio lui, che chiuso per 5 anni non è impazzito affatto...

Nota sulla vendemmia in Italia

La raccolta 2014 fu, in Italia, un mezzo disastro. Da alcuni fu descritta come “rischiosa”, da altri altri difficile, complicata, onerosa, *“a macchia di leopardo”*. Molti vigneti subirono danni e le uve rovinata a causa delle precipitazioni o perché colpite da peronospora, oidio e altri malanni. Alcuni produttori furono costretti a rinunce per raggiungere un grado qualitativo dignitoso. Molti declassarono i loro vini, con le uve delle vigne più celebri assegnate ai vini minori. Le condizioni climatiche furono, generalmente per la penisola, molto sfavorevoli. Il giudizio sulla vendemmia, conseguente. Tranne che per la Sicilia e la Sardegna, dove invece fu eccellente.

FP

Centopassi è l'impegno nel vino e nella viticoltura di Libera Terra, un'associazione fondata da don Luigi Ciotti e Gian Carlo Caselli, con lo scopo di produrre alimenti, biologici, da terreni confiscati alle organizzazioni mafiose. Le finalità della associazione e delle cooperative che vi collaborano sono stimolare la nascita di un circuito di economia legale, nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente, che permetta di restituire valore alle terre sottratte ai mafiosi e di rafforzare il mercato legale del lavoro nelle aree meridionali.

Centopassi – Libera Terra

Via Porta Palermo, 132 – 90048 San Giuseppe Jato (PA)

Tel. 091 8577655

www.centopassisicilia.it

Facebook: www.facebook.com/centopassi

Instagram: www.instagram.com/centopassisicilia

-