

In evidenza Vini

La Muciara, il vino di Firriato che nasce a Favignana

di: Redazione

11 maggio 2021



Tra le imbarcazioni in uso alle tonnare siciliane, la più famosa è senz'altro la **Muciara del Rais**, una imbarcazione lunga 9 metri in uso al suo primo responsabile. Il **Rais** è, infatti, la figura che coordina scrupolosamente tutte le diverse fasi della pesca del tonno.

L'isola di Favignana ospita la tonnara più celebre, uno splendido e raro archivio storico tutto da visitare. Ogni barca ha una funzione precisa in ragione del compito svolto durante la mattanza. Oltre la **Muciara**, tra le altre imbarcazioni ci sono i **Vascedduo Parascalmi**, delle barche a rimorchio dal fondo piatto per il trasporto delle ancore, dei tonni e posa delle reti; i "**Varchi a guatari**", con un vetro sul fondo per segnalare il passaggio dei tonni nelle camere; i "**Vinturera bastarda**" per la manutenzione della tonnara; i "**Varchi i guardi**" per la sorveglianza, anche notturna, delle installazioni.

Il vigneto di Favignana



Calamoni, presso l'isola Favignana in provincia di Trapani, è una delle sei **tenute** della cantina Firriato, una rara e preziosa perla del Mediterraneo, presso cui è possibile **soggiornare** (vedi: <https://calamoni.it>).

Qui nelle Egadi la vigna era presente sino ai primi del '900, più che altro per scopi alimentari e poi era scomparsa. Le complesse condizioni di sopravvivenza causate dalla vicinanza del mare e del sale trasportato dal vento crea condizioni "estreme". Firriato ne ha recuperato il passato reintroducendo la vite nei luoghi originari.

Il vigneto si trova sul versante centro-sud dell'isola, a pochi metri dal mare. Estensione: cinque ettari. Il suolo, un unicum tra le isole minori siciliane, è costituito non da materiale vulcanico ma da una piattaforma di biocalcarenite quaternaria, formatosi sotto il mare in milioni di anni. Evidenti i composti fossili (conchiglie e scheletri di pesce) sedimentati ed inglobati dalla pressione che il mare ha esercitato sul fondo marino. Non solo: la presenza di una falda acquifera marina appena sotto la superficie, unita al gioco dei venti e delle temperature diurne e notturne, rendono il quadro produttivo straordinario. Tra le pratiche agronomiche di Calamoni, Firriato utilizza la posidonia come concime naturale per il vigneto. Il vento trasporta dal mare le foglie essiccate di questa pianta marina che donano alle viti le loro componenti nutritive.

La linea Exclusive "Favinia"

Favinia è la linea di Firriato che fa riferimento alla Tenuta Calamoni. Fanno parte di questa linea i vini *La Muciara*, un bianco fragrante ottenuto da uve grillo, catarratto e zibibbo; *Le Sciabiche*, un rosso da uve Perricone e Nero d'Avola; e il *Passulé*, un passito naturale da fine pasto o da meditazione.

La Muciara



Favinia – **La Muciara 2018**, (all'ottavo anno di produzione con tanto di indicazione in etichetta) è un vino ottenuto da uve grillo, catarratto e zibibbo allevati ad alberello appoggiato. Una delle particolarità climatiche, come accennato, è la particolare brezza che ha un'azione di aerosol marino, acqua di mare nebulizzata che si deposita sulle foglie e che, in talune giornate, la mettono a dura prova. Per contro, emerge nel vino una singolare nota salmastra, mitigata dalla morbidezza del corpo e da eleganti note aromatiche. La combinazione tra i tre vitigni realizza un complesso gioco di sfaccettature, mai ridondanti o sovrapposte e, anzi, capaci di mostrare attraverso le diverse voci una sfarzosa figura d'insieme. Ma è la lavorazione in acciaio e, soprattutto, la *permanenza sulle fecce fini* per oltre sei mesi con batonnage che lo rendono assolutamente personale.

Limitata la produzione: solo 4.000 le bottiglie disponibili.

La degustazione

Il colore è giallo tenue con marcati riflessi verdolini. Il movimento nel bicchiere evidenzia la maggiore densità del vino. Netto il naso, floreale e fruttato: fiori bianchi, nespole e agrumi, soprattutto, segue una fine speziatura di timo, alga, lavanda e sabbia rovente. Al palato è rotondo, avvolgente. Lo regge una viva freschezza unita a una sapidità pungente. Finale tra medio e lungo, terso e piacevole.

Non stupisce che pubblico e critica nazionali e internazionali si trovino unanimi nei giudizi. Tra i maggiori premi, James Suckling 90 punti, Luigi Veronelli 3 stelle rosse, Bibenda 3 grappoli verdi, mentre Gambero Rosso nella guida ai Vini d'Italia ha conferito nel 2021 il premio per la Viticoltura Sostenibile.

<https://firriato.it/vini/bianchi/favinia-la-muciara>
