

Arte, Libri e Musica

Artifera, dove arte visiva contemporanea e vino si incontrano

di: Redazione

19 novembre 2022



ARTIFERA è un progetto che coniuga il linguaggio dell'*arte visiva contemporanea* e il vino, un patto reso tangibile da cinque cassette di vino d'autore a tiratura limitata. Il nome artifera allude all'aggettivo vinifero – ciò che produce vino – e lo reinterpreta in "processo che crea arte". Nato nel 2021, il progetto è adesso riproposto per il Natale 2022.

E' il frutto dell'incontro fra una galleria d'arte – **SACCA gallery**, contenitore di sicilianità – tre cantine – Di Giovanna, Frasca, Quignones – e cinque artisti contemporanei – Giuseppe Costa, Marilina Marchica, Gabriele Salvo Buzzanca, Federico Severino, Giuseppe Vassallo.

Tutti i protagonisti, Giovanni Scucces (storico dell'arte, giornalista, curatore della sua galleria,), cinque artisti, Giuseppe Costa (1980, Palermo/Milano), Marilina Marchica (1984, Agrigento), Gabriele Salvo Buzzanca (1986, Barcellona Pozzo di Gotto/Venezia), Federico Severino (1990, Milano/Catania/Torino), Giuseppe Vassallo (1990, Palermo) e tre aziende vitivinicole Di Giovanna (Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia), Frasca (Modica) e Quignones (Licata) hanno reso possibile la creazione di una collezione di cassette d'artista a tiratura limitata.

Si tratta di multipli d'arte ripresi con interventi manuali dagli artisti e da essi numerati e firmati. Un cofanetto in legno contenente due bottiglie di ciascuna cantina. Ogni intervento artistico è realizzato su un coperchio estraibile in legno cosicché è possibile esporlo unitamente al cofanetto o separatamente (con o senza cornice). Un'edizione pensata per i collezionisti di arte e per gli amanti del vino.

Le tre aziende vitivinicole coinvolte sono molto attente al rispetto e alla valorizzazione del territorio che raccontano attraverso i loro vini e, in questo caso, anche con la ricerca e il linguaggio visivo dell'arte contemporanea.

La cantina Di Giovanna, gestita dai fratelli Gunther e Klaus, si trova nella Sicilia sud occidentale, tra le provincie di Palermo e Agrigento. Per il progetto ARTIFERA ha selezionato i vini della linea HELIOS: Helios Grillo e Helios Nero d'Avola, ovvero, i vini di punta della famiglia, prodotti artigianalmente in piccole quantità e solo in annate scelte. Helios, blend di Nero d'Avola con Syrah, proviene dal vigneto Paradiso a Contessa Entellina DOC. Il vino si presenta con profumi di spezie dolci, sfumature di more e amarena nera e note di terra. Elegantemente complesso, setoso e rotondo, si contraddistingue per una trama tannica di grande finezza. Helios Grillo rappresenta il gioiello a bacca bianca dell'azienda Di Giovanna. Al naso esprime note di fiori di campo, agrumi e frutta esotica. Elegante al palato e dai ritorni fruttati, in bocca è fresco con un finale sapido. Un vino che rivela complessità e profondità che si esprimono con il tempo.

La cantina Frasca, sin dal 1967, con la prima vigna, ha visto una grande sinergia (d'amore e professione) tra le famiglie Frasca e Calabrese. Una selezione delle migliori uve del Val di Noto, di Agrigento e di Marsala. La produzione tramandata dai nonni ai nipoti trova sede nella cantina alle porte di Modica. Per il progetto ARTIFERA sono stati destinati i vini: Madre Terra (2020) e Transizione (2017). Madre Terra è un Syrah "macchiato" con un pizzico di Nero d'Avola al nascere della prima fermentazione. Metodo di allevamento spalliera a guyot, su un terreno argilloso a 500 metri sul livello del mare. Non contiene solfiti aggiunti e i trattamenti enologici sono inesistenti. Transizione è il ricordo della vendemmia avvenuta prima del taglio del nastro, l'11 novembre 2017. Nero d'Avola allevato a spalliera guyot su un terreno calcareo a 500 metri sul livello del mare, presso la vigna del dott. Giovanni Giglia, a Naro (AG). Macerazione sulle bucce per 48 ore in fermentino di acciaio, fermentazione spontanea. Primo anno di vita trascorso in tino di acciaio e travasato 2 volte, poi botte. Travasi totali 3. Lasciato riposare in botte di rovere francese da 5 hl.

La Casa Vinicola Quignones prende vita grazie al lavoro di Alfredo Quignones. Egli porta avanti un progetto iniziato dal suo trisavolo nel 1800, puntando oggi alla produzione di vini naturali che offrono una diversa espressione della Sicilia, attraverso l'uso di vitigni rari e di particolari metodi di vinificazione ed affinamento. Per il progetto ARTIFERA sono stati destinati i vini della linea Largasia: il Petit Verdot (2018) e l'Inzolia Chardonnay (2020). Largasia – Petit Verdot allevato in controspalliera a cordone speronato, fermenta sulle bucce per 12 giorni a temperatura controllata. Presenta un colore rosso granata impenetrabile. Il suo profumo, inizialmente speziato, poi presenta delle note tipiche di frutti rossi maturi con sentori di frutti di bosco. Largasia – Inzolia Chardonnay allevato in controspalliera a guyot, fermenta nel mosto per 8 giorni a temperatura controllata. Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli appena percettibili, un profumo fruttato con note di pera e agrumi ed ha un sapore fresco, equilibrato nella giusta nota acida.

«Coinvolgere il mondo del vino e delle aziende vitivinicole – racconta Giovanni Scucces – è un modo per dare atto della tendenza che negli ultimi anni vede sempre più uniti il settore dell'arte e quello dell'enologia. Più in generale è un modo per rendere manifesto il beneficio che si può trarre dall'unione fra aziende e arte, oltre che per dar seguito all'idea stessa di SACCA di legare realtà eterogenee per creare contaminazione e relazioni inaspettate. Coniugare arte contemporanea e vino può rappresentare un ulteriore modo per promuovere la cultura artistica e il territorio, valorizzando anche l'arte del nostro tempo, portandola nel quotidiano e in ambienti più familiari, in modo da evitare un'eccessiva autoreferenzialità e raggiungere anche coloro che non sono soliti frequentare i luoghi ad essa deputati. In questa maniera si attua un vero e proprio processo di sensibilizzazione del pubblico. Un pubblico trasversale ed eterogeneo attento alla qualità, sia essa riscontrabile in un'opera d'arte o in un vino».

Informazioni

Costo delle casse: euro 180,00

SACCA gallery – Contenitore di sicilianità

Via Sacro Cuore 169 A – Modica (nuova sede)

<https://www.sacca.online/portfolio/artifera-cassette-dartista-galleria-sacca>
