

In evidenza Vini

Adènzia Rosso 2020 – Baglio del Cristo di Campobello

di: Enrico Morsillo

20 dicembre 2025



Campobello di Licata. Nell'entroterra agrigentino, lontano dalle scorciatoie dell'opulenza facile, **Baglio del Cristo di Campobello** è un brillante esempio di identificazione con il suo territorio. Il vino che vi propone nelle prossime note Enrico Morsillo è l'**Adènzia Rosso 2020**.

La parola *Adènzia* merita, oltre il vino stesso, una piccola introduzione. Adènzia è un'espressione che conserva una densità semantica oggi rara nell'italiano d'uso. Deriva da "udienza". In siciliano, *chiedere adènzia* è chiedere di essere ricevuti. Ma non solo, è una richiesta che ha dei significati sottostanti. È un atto che presuppone distanza, riconoscimento di un ruolo, consapevolezza di un ordine. Si chiede adènzia a chi detiene un'autorità: il proprietario terriero, il notaio, il parroco, il funzionario, talvolta persino il medico o l'avvocato. Non è un gesto burocratico, ma relazionale.

Chi chiede adènzia sa di doversi presentare, spiegare, sa che deve attendere. Sa anche che l'incontro non è scontato. Implica rispetto e anche una certa postura del corpo e della voce.

La vigna cresce su un terreno collinare di medio impasto, profondo e riccamente calcareo. Le uve sono tutte raccolte a mano in piccole cassette. La vinificazione segue il metodo tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni a temperatura controllata. Trascorsi dodici mesi in botti grandi di rovere francese, il vino viene affinato in bottiglia per altri tredici mesi, prima di essere messo sul mercato. Affinamento suggerito: 4-5 anni.

Note di degustazione

di Enrico Morsillo

Prima del "Sacco di Palermo" e di varie altre colonie dell'edilizia siciliana c'era quello con la lettera minuscola in cui mettere grani, fave, lenticchie; chi lo teneva in equilibrio abituava i figli al lavoro e alla terra, alle cose concrete, all'abbondanza e alla siccità, all'amore e alla morte.

Il naso, petrolio e dolore, dita tozze e rughe, si lascia accompagnare da immagini gloriose di certa poeticità da verso semplice, ermetico, stanco, ungarettiano: il sole scotta, secca, eppure è d'estate la più bella festa. Spalanca il sorso le ante e lascia entrare nobile, balsamica freschezza e frutta fresca che a poco a poco guida, in fondo, al camino spento, ai saluti che raccolgono energia, raccontano una serata spensierata tra amici, in confidenza, a dire cose importanti e sciocchezze senza che altro se non un tono distingua le soavi, anche quando minori o feroci, melodie. Resta l'immagine dei "pedi ncritati", piedi attorno alle cui scarpe si raggruma la terra come creta.

Adènzia Rosso 2020 – Baglio del Cristo di Campobello

Denominazione: Doc Sicilia

Vitigni: Nero d'Avola, Syrah

Zona: Campobello di Licata (AG), Sicilia sud-occidentale

Suolo: calcareo, profondo, di medio impasto

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce

Affinamento: circa 12 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia

Alcol: circa 14–14,5% vol.

Temperatura di servizio: 16–18 °C

Baglio del Cristo di Campobello

<https://www.cristodicampobello.it>

