

Portrait aziendale

# Gulfi: vendemmia 2016 equilibrata con ottime aspettative

di: Redazione

25 settembre 2016



*“Precipitazioni al momento giusto”. Salvo Foti, enologo dell’azienda Gulfi, commenta la vendemmia iniziata in azienda il 18 agosto scorso e che proseguirà sino a metà ottobre. “Se l’uomo e la vigna dialogano non occorre forzare la mano. L’impressione di questi giorni è di un’annata contraddistinta da un eccellente equilibrio analitico delle uve e quindi dei vini, ma solo dopo i primi travasi potremo avere dei dati oggettivi. Nella Sicilia sud-orientale le precipitazioni sono arrivate al momento giusto e hanno consentito un recupero delle viti che in alcune vigne hanno sofferto per la siccità dei mesi estivi”.*

Prosegue: *“Le uve che abbiamo già vendemmiato, in quanto più precoci, sono il Pinot dell’Etna, lo Chardonnay, qualche piccola partita di Carricante e Nero d’Avola più precoci coltivati a Pachino. Questa settimana stiamo proseguendo con i Nero d’Avola di San Lorenzo e a seguire di Baroni e delle altre contrade, sino a fine settembre”.*

Gli ultimi giorni del mese sono dunque dedicati al Cerasuolo di Vittoria docg a Chiaramonte Gulfi e al Nero d’Avola ed il Frappato. La vendemmia si concluderà prevedibilmente la prima metà di ottobre in contrada Montelaguardia, sul versante Nord dell’Etna, a 900 metri di altezza, con la raccolta del Nerello Mascalese.

Aspettative? *“Ottime e da scoprire con desiderio. Ogni vino è un viaggio, in cui è possibile emozionarsi con lo scorrere del tempo”.*

*“Anche quest’anno siamo grati alla nostra terra – afferma Vito Catania, patron di Gulfi – abbiamo avuto un’estate fresca e le uve si contraddistinguono per l’ottima qualità e per la spiccata acidità. Non ci meravigliamo di vederle così belle, perché la natura fa il suo corso ed è riconoscente”.*

Gulfi è una delle aziende in regime biologico più conosciute di Sicilia. Le regole di “naturalità” che si è imposta trovano riflesso nella viticoltura biologica; nella vinificazione non invasiva; nell’alberello, che per Gulfi rappresenta il solo sistema che permette di produrre dei vini di grande complessità e finezza anche in un clima difficile come quello della Sicilia; e nel rispetto dei vitigni autoctoni che esprimono al meglio l’essenza della Sicilia stessa.

Conclude Catania: *“Gulfi ha edificato la sua cantina in una terra generosa, vocata da secoli alla viticoltura. Il clima e la coltivazione delle viti, con rispetto e con i metodi della tradizione dei viticoltori siciliani, senza uso di prodotti chimici e irrigazione, sono la nostra garanzia. Il resto lo dirà la bottiglia stessa. Se c’è un merito, oltre a quello della generosa natura, è uno soltanto: saperla rispettare”.*

gulfi-raisin