

In evidenza Portrait aziendale

Baglio del Cristo di Campobello: le previsioni sulla vendemmia di Carmelo Bonetta

di: Redazione

5 ottobre 2016



La vendemmia 2016 di Baglio del Cristo di Campobello è entrata nella sua fase finale: è arrivato da pochi giorni il turno del Nero d'Avola.

Arrivando in cantina, scendendo dall'auto, è difficile tenere gli occhi aperti senza usare gli occhiali da sole. Una luce abbacinante avvolge ogni cosa. Tutto brilla tra queste dolci colline della campagna agrigentina, presso Campobello di Licata, a 8 km dalla costa e a 260 metri sul livello del mare. I trenta ettari di vigne, infatti, poggiano su un suolo gessoso che riflette la luce del sole, quel sole che "strappa fragranze agli alberi" e le concentra nei grappoli che in questa zona della Sicilia raggiungono tinte di un'intensità senza uguali.

"Le nostre uve anche quest'anno sono in forma eccezionale" racconta Carmelo Bonetta. "La giusta quantità di precipitazioni avute durante l'inverno e la primavera ha permesso di accumulare nel terreno una buona riserva idrica, mentre l'estate mite e senza picchi eccessivi di calore, ha consentito ai frutti di raggiungere una perfetta maturazione regalandoci uve dalla straordinaria concentrazione polifenolica".

Le previsioni della vendemmia 2016 sono, dunque, ottime; anzi, dice, memorabili: *"me lo suggeriscono i grappoli del Nero d'Avola. Dalle piante sporgono uve perfette e mature, frutti polposi e di un blu intenso, che si tradurranno in vini importanti, strutturati e con tannini setosi".*

Il profumo di mosto si mescola alla brezza del mare al Cristo di Campobello: il vento non manca mai tra queste colline, garantendo un ricircolo dell'aria fondamentale per la salute delle piante e dei frutti, con un'escursione termica, tra le temperature diurne e notturne, che può arrivare anche ai 20°C.

E i bianchi?

"Abbiamo raccolto frutti straordinari, pieni di profumi e freschezza" continua Carmelo "il Grillo ha già finito di fermentare mentre abbiamo da poco terminato la vendemmia dell'Insolia. Ogni uva ha i suoi tempi, non ci sono percorsi già tracciati e ritmi predefiniti: si ascolta l'uva e il frutto decide. Noi dobbiamo solo accompagnarlo".

Il segreto la famiglia Bonetta lo ha capito molto bene: è stare attenti e dare ascolto. Come si diceva in una forma dialettale ancora molto usata "adènzia", dare udienza alle uve e alle piante. Segno di autentica, bella sicilianità.

