

Portrait aziendale Primo Piano

Gulfi, un video per ripercorrere un anno di vino

di: Redazione

23 gennaio 2017



Un anno di riprese video per raccontare cosa c'è dietro un calice di vino Gulfi. Come in tutto, la passione è fondamentale. Servono anche impegno e sacrificio, ma soprattutto rispetto per potersi fare custodi di una tradizione millenaria, da tramandare alle future generazioni.

Senza retorica né artifici, il video che la cantina ha voluto realizzare, nel corso dell'anno 2016, mostra il lavoro quotidiano in vigna, l'assecondare il ritmo delle stagioni, l'accudire la terra e i suoi frutti. Tutto ha inizio da brevi tasselli storici, testimoni della civiltà e della cultura siciliana, con uno zoom sul mosaico *Eros e Psiche*, presente a Piazza Armerina nella Villa Romana del Casale, che Gulfi raffigura nelle sue etichette e che si ritrova riprodotto all'ingresso della Locanda Gulfi a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa.

La leggenda di questa antica raffigurazione rappresenta *Eros* (Amore) e *Psiche* (Bellezza) che per invidia di Venere sono obbligati ad amarsi di nascosto. Questa passione fa nascere una figlia che si chiamerà Voluttà (Piacere). Gulfi attinge da questo mito per rappresentarsi metaforicamente. Nella simbologia Eros è Gulfi, il cui amore per la sua bellissima terra (Psiche) fa nascere i suoi vini che sono espressione di puro piacere (Voluttà). Da qui, tutto ha inizio. Le riprese si svolgono alla prime luci dell'alba fino al tramonto. Proseguono con i ritmi del lavoro degli uomini in vigna, stagione dopo stagione, mettendo in evidenza una gestualità, figlia di una antica tradizione vitivinicola.

Ci si alza presto per accudire la terra, nelle zone in cui la cantina coltiva le sue uve con la tecnica dell'alberello. Le fasi di potatura invernale, zappatura, potatura verde e vendemmia mostrano l'incessante e meticoloso ruolo dell'uomo a stretto contatto con la vite da addomesticare, nelle tre diverse zone di Sicilia, in cui sono distribuiti i circa 77 ettari vitati della cantina, suddivisi tra Chiaramonte Gulfi, a Ragusa, Pachino, in Val di Noto ed Etna, nei pressi del comune di Randazzo.

Le riprese si sviluppano in buona parte nelle campagne iblee a Chiaramonte Gulfi, dove ha sede la cantina. Qui siamo nella terra dell'unica Docg siciliana, quella del Cerasuolo di Vittoria; si coltivano Nero d'Avola e Frappato ma anche Carricante, vitigno siciliano adattato al suolo ibleo. In altri momenti, immagini dall'alto conducono lo spettatore nella culla del Nero d'Avola a Pachino in Val di Noto, dove le vigne Buffaleffi, Baroni, Maccari e San Lorenzo nutrono i migliori grappoli di Nero d'Avola da cui nascono i quattro Cru di Gulfi e il rosato, coltivato in vigna San Lorenzo (Rosà). Siamo qui in presenza di vecchie vigne, coltivate sempre ad alberello e nel massimo rispetto della naturalità, che grazie alle differenti peculiarità della terra, ricca di fossili marini e materiali fossili (Maccari), di sabbia vulcanica (Buffaleffi), bianca calcarea (Baroni), sabbiosa e a soli 700 metri dal mare (San Lorenzo), conferiscono caratteristiche diverse alle uve.

I paesaggi cambiano continuamente e visibilmente, se con riprese dall'alto ci si sposta sulla Montagna, l'Etna, in contrada Monte La Guardia nel comune di Randazzo, dove Gulfi coltiva il Nerello Mascalese, in una vecchia vigna denominata Poggio; qui nascono Reseca e Pinò, recente etichetta di nicchia, un particolare Pinot Nero dell'Etna, che ha completato la gamma.

Le immagini raccontano l'emozionante susseguirsi dei ritmi della natura nei territori. Non c'è un attore protagonista: solo la terra e la natura, che in essa vive, grazie al costante lavoro degli uomini. I ritmi di lavoro, la gestualità antica, le braccia che zappano, le mani che potano le viti sono testimoni di una tradizione che Gulfi non smette mai di tramandare. Ed è anche per questo che la terra restituisce frutti sani e che le vigne rigogliose brillano al sole; sulle foglie è facilissimo scorgere coccinelle e farfalle.

Il video mostra come semplicità e rispetto per la terra fanno grande un vino. Così, quando l'uva, nel momento della vendemmia, viene raccolta manualmente in cassetta e portata in cantina per l'avvio della vinificazione, è un festa colma di gratitudine. Il lavoro, a quel punto, è stato compiuto e la tecnologia nulla fa di altro.

L'innovazione vera è quella che si svolge rannicchiati per terra ad accudire le viti, con passione e consapevole rispetto. Ultime scene sono quelle in cui il vino pigiato prosegue il suo iter per essere imbottigliato e in alcuni casi per affinarsi in bottaia.

Lo straordinario rimane nel quotidiano e in ciò che precede l'attesa dell'uva che si fa vino per poi offrire piacere (Voluttà) al primo sorso.

Di seguito il video, è anche sul canale youtube Gulfi.

Produzione: Pathos

Director: Elisabetta Cinà

Executive Producer: Serenella Fiasconaro

Camera operator: Vincenzo Pennino

Director of Photography: Vincenzo Pennino

Grip: Piero Lo Cicero

Editing: mono_tono

Music, creativecommons.com: piano sentiment2/ prelude no.2

Music, Bendsound.com: acousticbreeze/tenderness

Gulfi

www.gulfi.it

Social networks:

Facebook: Gulfiwines

Instagram: Gulfiwines

Twitter: @vinigulfi

Pinterest: vinigulfi