

LA SICILIA VITIVINICOLA

Luoghi

La coltivazione della vite in Sicilia è una tradizione millenaria, sembrerebbe infatti che la sua presenza sul territorio sia risalente ad ancora prima della comparsa dell'uomo sulla Terra. La sua diffusione su tutta la regione è dovuta alla presenza dei Fenici e successivamente dei Greci, questi ultimi che introdussero la potatura e diverse varietà della pianta, per poi consolidarsi ulteriormente con i Romani.

Il territorio regionale, da un punto di vista vitivinicolo, comprende non solo l'isola Sicilia ma anche le Isole Eolie e Pantelleria; il resto del territorio, costituito da isole minori, non è rilevante sotto questo aspetto. Con circa 107 mila ettari, la superficie vitata regionale è tra le più importanti d'Italia, avendo anche un territorio favorevole costituito al 60% da superficie collinare, al 25% montuosa e il restante 15% pianeggiante. Relativamente alle tecniche di allevamento, l'Alberello e il Tendone sono molto diffusi e oltre metà dei vigneti utilizza Spalliere e Controspalliere.

In campo enologico, negli ultimi anni la regione ha raggiunto degli ottimi risultati, affermando a pieno merito i propri vini nel mercato internazionale. Esistono diversi vitigni autoctoni siciliani: il Nero d'Avola o Calabrese, il Frappato, il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio, il Nocera e il Perricone per l'uva a bacca nera; il Grillo, il Catarratto, il Carricante, il Damaschino, il Grecanico, la Malvasia di Lipari e lo Zibibbo per l'uva a bacca bianca. Di più recente introduzione anche alcuni vitigni internazionali come Syrah, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. La regione conta un'unica DOCG, il Cerasuolo di Vittoria DOCG, della zona di Ragusa, e 23 DOC.

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO:

Questo vino rosso, che appartiene alla denominazione DOCG della regione, è composto al 50-70% da Nero d'Avola e al 30-50% da Frappato. La sua colorazione è rosso rubino con riflessi granati, ha un odore floreale e speziato e, al palato, risulta secco, di corpo, morbido, armonico. La zona di produzione di questo vino corrisponde alla Sicilia sud-orientale ed interessa le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania.

FARO: Vino rosso composto al 45-60% da Nerello Mascalese, al 5-10% da Nocera e al 15-30% da Nerello cappuccio. Ha una colorazione rosso rubino con riflessi aranciati, a naso è delicato, etereo, persistente e al palato risulta secco, armonico, di medio corpo, caratteristico. È un vino prodotto nel comune di Messina che si sposa bene con piatti di carne arrosto, caccagione e selvaggina e formaggi stagionati.

MENFI FEUDO DEI FIORI:

Vino bianco la cui composizione è per l'80% di Inzolia e Chardonnay, da soli o congiuntamente. Ha una colorazione giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è fresco e delicato, e al palato risulta morbido e armonico. Viene prodotto nei terreni dell'ex "Feudo dei Fiori", nel comune di Menfi.