Il vino «Cellaro» imbottigliato rilancia la viticoltura

Le campagne di Sambuca di Sicilia in questi ultimi anni stanno cambiando volto, grazie allo sviluppo della viticoltura. I nuovi sistemi di allevamento della vite (tendoni e spalliere) che, fra breve, potranno essere sottoposti ad irrigazione per mezzo dell'impianto di sollevamento delle acque del lago Carboj, testimoniano come in effetti a Sambuca di Sicilia questo settore economico stia attraversando un periodo veramente intenso, diretto principalmente a qualificare la produzione vinicola.

Anche questo processo, come tutti quelli che determinano profondi mutamenti, ha i suoi validi operatori che con fattivo interessamento hanno saputo tracciare una nuova via, dimostrando le vere possibilità di sviluppo del vino siciliano.

I veri operatori dello sviluppo del vigneto a Sambuca sono stati e sono gli amministratori passati e presenti della locale Cantina Sociale «Sambuca di Sicilia», che recentemente, da parte del FEOGA e della Cassa per il Mezzogiorno, ha fruito di un finanziamento per l'importo complessivo di 1 miliardo e 50 milioni di lire, al fine di realizzare l'impianto di imbottigliamento e il potenziamento delle linee esistenti con una ulteriore capacità di ammasso di 40.000 ettolitri di mosto.

Intanto, in attesa che venga realizzata la catena di imbottigliamento, parte del vino (bianco e rosso) viene imbottigliato presso lo stabilimento ADELKAM S.p.A. di Camporeale. Il vino imbottigliato, dell'annata 1978, è stato denominato «CELLARO» ed è un vino eccellente.

L'eccezionalità del vino realizzato è merito non solo delle uve prodotte nelle campagne sambucesi, ma soprattuto dell'enologo Lo Guzzo Luigi, che ha saputo selezionare e dosare gli uvaggi.

A lui ci siamo rivolti per avere notizie circa le caratteristiche organolettiche del vino

«CELLARO» e di seguito trascriviamo le notizie da lui forniteci.

«CELLARO» — Vino tipico delle colline sambucesi — Bianco di Sicilia — Scaturisce da una accurata selezione di uvaggi fra trebbiano e catarratto (50% + 50%).

Le vinificazioni delle uve sono in bianco con una attrezzatura moderna ed all'avanguardia della tecnologia vinicola.

La fermentazione del mosto viene seguita e controllata in tutte le proprie fasi di trasformazione da tecnici siciliani qualificati e solo il primo 60% serve per prodotto da bottiglie.

Il vino prodotto, di colore paglierino deciso, dà un bouquet netto e franco, con sentore fruttato delicato ed intenso allo stesso tempo.

Ha sapore fresco, sapido, vellutato, giustamente alcoolico, corpo equilibrato, armonico nei propri componenti, sì da avere grinta e personalità da classificarlo fra i vini che portano il nome della Sicilia vitivinicola ad alti livelli qualitativi.

E' un vino che va servito a 8° di temperatura possibilmente in secchiello.

«CELLARO» — ROSSO di Sicilia —

Uve di provenienza (75% - 80%) di nerello mascalese + (15% - 20%) uvaggi di nero d'Avola, sangiovese, barbera.

Vinificazione in rosso con macerazioni medio lunghe.

Le fermentazioni e le ulteriori fasi di lavorazione sono accuratamente seguite e controllate da una équipe tecnica siciliana qualificata.

Dopo un anno di maturazione in cantina, si inizia il processo di lavorazione per la messa in bottiglia del prodotto.

Vino rosso di colore rubino brillante, profumo caratteristico delle uve di provenienza, etereo armonico ed intensissimo.

Sapore fresco, caldo, tannico nella armonia della propria corposità, vellutato, sapido. Retrogusto con lieve sentore di mandorle.

E' un vino riconoscibile della propria provenienza a seguito della sua capacità di netta caratteristica e spiccata personalità.

Vino che va bevuto a temperatura ambiente (19°-20°) con stappatura e travaso in caraffa 2 ore prima di servire.

La bottiglia usata per ambedue i tipi di vino è la borgognotta, vetro colore foglia morta.

Gustare a tavola il vino «CELLARO» è una vera delizia.

Ma realizzare un ottimo vino non basta, occorre saperlo commercializzare adeguatamente e tutti sanno come sia difficile collocare nel mercato un nuovo prodotto, anche se ottimo.

Occorre intanto far conoscere questo nuovo vino, partecipando a mostre e manifestazioni di vario genere.

Occorre infine trovare un commerciante intelligente che sappia collocare il vino nel mercato italiano e straniero.

Nicola Lombardo

« L'AGAVE » Dicembre 1979

Raffaele Grillo, che i nostri lettori conoscono bene, essendo stato tra i primi collaboratori della terza pagina de La Voce, alla quale collabora a tutt'oggi, dedica il numero di dicembre 1979 de «L'Agave» a Lionardo Vigo.

L'Agave, fondato e diretto dallo stesso Grillo, è al suo quinto anno di vita. In quanto «periodico di varia cultura» ha dato e dà un notevole contributo alla cultura pubblicando note inedite. Possiamo dire che il pregio de L'Agave, come l'originalità di quello che scrive il suo direttore, è la pubblicazione di cose mai scritte dagli altri. Il metodo del controllo della notizia storica, ecco il chiodo fisso del prof. Grillo.

In questo numero dedicato al Vigo, uomo di vasta cultura di Acireale, rifondatore delle accademie dei Dàfnici e dei Zelanti (fondata quest'ultima dal nostro concittadino, mons. Michelangelo Bonadies, arcivescovo di Catania) o Accademia Zelantea, promotore di iniziative innovatrici sul piano culturale, Grillo pubblica una serie di documenti inediti che danno, senza dubbio, un importante contributo per una più approfondita conoscenza dell'800 letterario — e non solo letterario — siciliano.

Con un miliardo del FEOGA e della CASMEZ

Si amplia a Sambuca la cantina sociale

Verranno potenziate le linee esistenti e la capacità d'ammasso — Il vigneto ha rilanciato l'economia

Da «La Sicilia» del 4 dicembre scorso pubblichiamo questo servizio di Pippo Merlo sui nuovi lavori di ampliamento della Cantina sociale.

Finanziato dal FEOGA e dalla Cassa per il Mezzogiorno, per un importo complessivo di un miliardo e 50 milioni di lire, il progetto di ampliamento della cantina sociale di Sambuca. Esso interessa l'impianto di imbottigliamento, il potenziamento delle linee esistenti per la lavorazione dell'uva bianca e nera ed una capacità di ammasso di altri 40.000 ettolitri di mosto .

I lavori, se tutto procederà secondo le previsioni, avranno inizio nei primi mesi del 1980 e dovrebbero essere ultimati entro la prossima vendemmia.

Il progetto di ampliamento, che si trascinava da alcuni anni, e finanziato grazie al fattivo interessamento dell'attuale sottosegretario all'agricoltura, on Calogero Pumilia, che è riuscito a sbloccare l'iter burocratico della pratica relativa, contribuirà a risolvere molti problemi della cantina, la cui capacità complessiva che, allo stato attuale, è di 100.000 quintali di uva, si è rivelata insufficiente.

Infatti, gli amministratori dello stabilimento sambucese sono stati costretti a ricorrere, seppur per un breve periodo, ad altri contenitori presso il consorzio delle cantine di Mazara del Vallo e di Sciacca, presi in affitto per consentire l'ammasso di circa altri 52.000 quintali di uva.

Anche se l'attuale vendemmia ha superato ogni ottimistica previsione, l'ampliamento era ormai ugualmente indifferibile ed il suo finanziamento è stato davvero provvidenziale.

La cantina conta 770 soci, i cui terreni coltivati a vigneto occupano una superficie di oltre 1.364 ettari, dotati di impianti moderni, quasi per la totalità a spalliera e a tendone. L'età media di questi impianti è di circa sette anni; si possono considerare, quindi, giovanissimi. Essi costituiscono il risultato di una brillante operazione-vigneto incoraggiata e finanziata, agli inizi degli Anni Settanta, dalla locale Cassa rurale ed artigiana.

Nella situazione economica estremamente precaria in cui si dibatteva l'economia sambucese, ancora legata ai vecchi schemi della monocoltura cerealicola, ormai arretrata e poco redditizia, l'operazione-vigneto fu vista come l'unica ancora di salvezza cui si aggrapparono i coltivatori e i piccoli imprenditori agricoli, stremati da una condizione economica sempre più disperata.

Molti di essi, che avevano scelto la via dell'emigrazione, investirono i piccoli risparmi, che erano riusciti ad accumulare, nell'opera di trasformazione agricola e, con fiducia tornarono a coltivare i loro campi.

Nell'arco di pochi anni al giallo delle stoppie bruciate dalla calura estiva subentrò il verde cupo dei pampini. Il tipico paesaggio feudale, arido e desolato, si trasformò in una ridente ed estesa plaga verdeggiante e rigogliosa. E ben presto, ai muli ed agli asini, si sostituirono i moderni mezzi agricoli. Il silenzio triste e monotono fu sostituito dal loro rumore stridente e dal canto gioioso dei contadini.

I risultati non delusero gli operatori tanto che anche i più diffidenti non tardarono a ricredersi e, seguendo l'esempio degli altri, coltivarono a viti anche i loro terreni.

Quest'anno sono stati pagati ai soci, per le uve conferite all'ammasso, oltre due miliardi e 300 milioni di lire. Nei primi giorni del prossimo gennaio, inoltre, dovrebbe essere pagato il conguaglio, cioè l'utile relativo alla vendemmia 1978.

Con il vigneto è stato potenziato anche l'uliveto che, nei prossimi anni, non tarderà a costituire un capitolo non indifferente nell'economia sambucese.

Queste prospettive sono destinate a divenire ancor più rosee se si considera che sta per essere completato l'impianto di sollevamento delle acque del bacino artificiale del Carboj, che potrà irrigare oltre 1.000 ettari di terreno posti a monte dell'invaso stesso.

Ciò significa potenziamento della produzione del vigneto e possibilità di altre colture altamente produttive e remunerative. L'esito positivo dell'operazione-vigneto che ha contribuito, in modo determinante, al decollo dell'agricoltura sambucese, fa, quindi, bene sperare.

Si tratta, infatti, di intraprendere, con fiducia, nuovi programmi, che di già sono allo studio, e di battere con la stessa intraprendenza nuove strade, già forti della positiva esperienza finora acquisita.

Giuseppe Merlo

Leggete La Voce di Sambuca

Opinioni e dibattiti

La carità cristiana

«...Quando fai l'elemosina non sappia la sinistra quello che fa la destra affinché la tua elemosina resti segreta e il Padre tuo, che vede nel segreto, ti ricompenserà».

Questo è uno dei più bei passi scritti da Matteo dove meglio si mette in evidenza la Carità cristiana, cioè quella carità che tanto ci viene predicata dai pastori della Chiesa e che sarebbe preclusa a chi, come me, ha una visione ateistica della vita.

A questo punto, mi permettano i vari cattolici, desidero portare a conoscenza un fatto che dimostra come effettivamente noi atei ci diversifichiamo da chi, pur predicando quella famosa Carità, nella pratica non l'attuano, anzi si sentono disturbati se qualche volta vengono chiamati al loro istituzionale dovere. Questi i fatti.

Giorni fa, personalmente, fui incaricato di portare a conoscenza della Madre Superiora, che gestisce la «Casa del Fanciullo», una delle tante realtà che giornalmente partorisce la nostra mostruosa società, cioè la realtà di tre giovani bambini che il padre, invalido, desiderava portare a Sambuca in quanto la mamma, affetta da un grave esaurimento nervoso, non poteva accudire alle loro esigenze. Portati a conoscenza della Superiore questi fatti ho dovuto ricredermi ancor di più non tanto della Carità cristiana, ma di chi ipocritamente continua a predicarla.

Questo episodio mi ha fatto fare alcune considerazioni tipo: qual'è la vera funzione di questa istituzione che si annida entro le mura della Casa del Fanciullo. E' una istituzione di beneficienza oppure un centro di interessi, visto che parte dell'edificio è stato dato in locazione all'Istituto Magistrale? A questo punto debbo ben pensare che la cura che queste persone hanno verso i vecchi è dettata da principi che nulla hanno da dividere con la Carità, così pure la cura che hanno verso i bambini che ospitano è dettata da fini prettamente speculativi. Così pur è speculazione la richiesta di oboli che queste «caritatevoli donne» fanno alla povera ed illusa gente che così si fa bidonare. E' vero che siamo in un periodo dove tutto va a farsi benedire, dove i valori della vita vengono calpestati e vilipesi, dove l'uomo ha perso la sua primigenia identità, dove il tutto si racchiude nella corsa al più esasperato egoismo che porta alla lotta dell'uomo contro l'uomo, ma nonostante tutto credevo ancora che certe istituzioni continuassero a lavorare affinché un domani ci si trovasse difronte una società migliore. Debbo, però, constatare che mi ero sbagliato per cui non mi rimane che vivere il resto della mia vita privo dell'ultima illusione che mi rimaneva.

Giuseppe Vaccaro

FOTO COLOR
GASPARE MONTALBANO
• Tutto in esclusiva per la Foto e la Cinematografia •
POLAROID - KODAK - AGFA - FERRANIA
Servizi per: MATRIMONI ■ PREZZI MODICI
BATTESIMI ■ CONSEGNE RAPIDE
COMPLEANNI ■ ESECUZIONE ACCURATA
SAMBUCA DI SICILIA - Corso Umberto I, n. 37 - Telef. 41235