

Il vino del mese: Sicilia IGT Syrah Feudo Arancio 2002

Un siciliano dai molti pregi

Un vitigno internazionale, il syrah, piantato nelle belle terre del sud, la Sicilia, da un'azienda del nord, la trentina Mezzacorona.

Risultato: un rosso superbo, il "Feudo Arancio", Sicilia Igt Syrah annata 2002.

Un vino che non solo è molto buono ma che ha anche un rapporto qualità prezzo a dir poco eccellente.

In enoteca infatti si trova a circa 9 euro.

L'assemblaggio vitigno-territorio-produttore, tutti e tre di estrazioni diverse, è la dimostrazione che si possono fare eccellenti vini anche senza dover puntare sempre e solo le proprie carte sull'autoctono fino all'estremo. E' anche l'esempio che si può ancora competere ad armi pari, se non addirittura migliori, con la sempre più agguerrita concorrenza internazionale.

Grati merito va alla lungimiranza dell'azienda-madre, Mezzacorona, che ha sede a Mezzacorona, comune a nord di Trento, nella Piana Rotaliana, territorio che in fatto di vini è stato "corteggiato" e a lungo da produttori che qui avrebbero voluto piantare nuove vigne. Mentre dava qui gli ultimi ritocchi a quella che oggi è un'autentica "città del vino" (doveroso visitarla per crederci), l'azienda cercava terre nuove su cui espandersi. Per allargare la sfida su vini di qualità a prezzi contenuti da offrire a un mercato sempre più interessato ai buoni prodotti con un prezzo abbordabile.

Le vigne giovani

Le terre nuove, dopo lungo e attento girovagare, i dirigenti trentini le hanno trovate in Sicilia, intorno al lago Arancio, nel comune di Sambuca, cittadina collinare in provincia di Agrigento, fondata da un emiro arabo oltre 1200 anni fa. Un bel posto: il paese, formato da bianche case arroccate, si affaccia sul lago circondato da magnifiche e fertili campagne. Intorno montagne e rocce e, non lontano, il mare. Il tutto a creare un microclima decisamente favorevole alla coltivazione della vite. Su lievi

colline fronteggianti Sambuca si trovano i 282 ettari di terreni di Feudo Arancio, di cui 240, come si dice, "vitati", cioè coltivati a vite. Di questi, 35 ettari sono riservati al Syrah, anche se oggi a dare le uve giuste sono solo 15. Il resto è stato piantato da un paio d'anni e dunque bisognerà attendere ancora un paio di vendemmie per vedere i risultati migliori.

"In compenso quando oggi ci servono altre uve di syrah per portare la nostra produzione annua di questo vino alle attuali 150 mila bottiglie, le selezioniamo presso alti, piccoli produttori della zona che hanno saputo credere nel buon adattamento di questo vitigno al nostro territorio già qualche anno fa". A dirlo è Calogero Statella, l'enologo di Feudo Arancio, di origini siciliane e di studi specifici trentini. Prima infatti di studiare Agraria a Milano aveva frequentato le aule dello storico Istituto vitivinicolo di San Michele all'Adige (Trento). Statella è giovane motivato, così come lo sono tutti i componenti dello staff del Feudo, che ha la sala-comando nel bel mezzo delle vigne, in un baglio (antica fattoria fortificata) interamente ricostruito sulle tracce di un antichissimo edificio simile che il tempo, e l'incuria avevano quasi del tutto cancellato.

Il vino

Come è fatto questo rosso Igt siciliano-trentino? "Usiamo syrah al cento per cento, senza cioè aggiungere uve di altri vitigni", spiega Statella. "Le uve sono coltivate su impianti a cordone speronato, per semplificare, a spalliera, lungo un filare dritto in-

vece che a tendone, come qui erano sistemate le vigne tempo fa. Questa del 2002 è solo la seconda annata di produzione, perché le vigne sono tutte giovani. Io stesso sono sorpreso per la qualità raggiunta. Ci sono due linee di pensiero. Quella che dice che le vigne danno il meglio dopo diversi anni, cioè quando hanno raggiunto il giusto equilibrio con il clima e l'ambiente, e quella che dice che le vigne danno il meglio quando le radici sono giovani, in piena vigoria. In questo caso le radici del nostro syrah hanno dato prova di forza fin da subito e questo lascia molto ben sperare per il futuro.

Dopo la raccolta l'uva viene pigiata e lasciata macerare per un periodo non troppo lungo, da 5 a 7 giorni. Questo per evitare un eccesso di zelo dei tannini delle bucce e dei vinaccioli, cioè per limitare il loro effetto aggressivo e per lasciare intatte le sensazioni di frutta e spezie che sono tipiche dell'uva.

Il vino poi sosta per il 15% in barrique (metà di rovere francese e metà di rovere americano) e per l'85% in vasche d'acciaio. La sosta dura dai 12 ai 14 mesi, poi si fanno gli assemblaggi tra la parte in legno e quella in acciaio. Il prodotto finale si mette nelle bottiglie, che restano nella nostra cantina, termoisolata come Varca di vinificazione, per altri 3-5 mesi.

Le bottiglie sono chiuse con il tappo di silicone. "Questo perché noi facciamo vini da bere, da consumo, non da lunga conservazione", precisa l'enologo.

"Non abbiamo prove certe perché questa del 2002 è la seconda annata di produzione ma, da esperimenti fatti, siamo certi che questo Syrah possa essere conservato anche per 3 o 4 anni.

Un tempo per cui il tappo di silicone va bene, considerando che il nostro è comunque un vino da consumare in tempi ben più brevi e non da invecchiare."

Dunque un rosso da stappare anche se non si portano a tavola primi molto conditi e carni arrosto ma solo pasta, salumi e formaggi. Perché questo Syrah, con i suoi profumi e sapori mediterranei, sa tenere banco e dar valore a molti piatti della veloce cucina quotidiana o a quella, comunque, non elaborata. Il che non è certo da sottovalutare.

Il mio vino aprile 2005 anno IV n. 204.



Baglio Feudo Arancio



OFFICINA AUTORIZZATA
ASSISTENZA E RICAMBI

F.lli TORTORICI

C.da Casabianca (Zona industriale) • Tel. 0925 941924
92017 Sambuca di Sicilia (AG)

Supermercato

STOP & SHOP

di Marco Cicio

Alimentari

Macelleria

Salumeria

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 62 - Tel./Fax 0925 941404
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Strada del Vino



Comuni di Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia e Santa Margherita di Belice, Ente Sviluppo Agricolo, Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Agriturismo Abruzzo, Agareno, Pasticceria Amodèi Angelo, Cantine Barbera, Casa Montalbano, Casa Vinicola Lanzara, Cellaro, Colli del Gattopardo, Corbera, Di Prima, Donnafugata, Feudo Arancio, Gurra Sovrana, Ristorante La Panoramica, Ristorante Il Vigneto, Ristorante da Vittorio, Oleificio La Rocca, Azienda Mangiaracina Melchiorre, Mirabile, Monte Olimpo, Planeta, Azienda Agricola Ravidà, Settesoli, Tenimenti del Signore, Tenuta Stoccatello, Terme Acqua Pia, Terra Nostra.

Corso Umberto I°, 168 - 92017 Sambuca di Sicilia - Tel. 0925943139 - Fax 0925 943380
www.stradadelvinoterresicane.it

Strada del Vino

