

Visceralmente connessi alla terra

Lavorare nel rispetto degli uomini e dell'ambiente per realizzare prodotti autentici e ottenibili solo sui suoli minerali e vulcanici dell'Etna è da sempre l'obiettivo della Cantina siciliana I Vigneri, che ogni anno produce 25.000 bottiglie di vino e ne esporta oltre il 75% in tutto il mondo



LAURA TURRINI

Il vino rappresenta un'espressione culturale e umana: "fatto dall'uomo per gli uomini", esso racchiude l'essenza di chi lo produce, il suo genio, la sua creatività, la sua passione, il suo estro e tutto il sacrificio e l'impegno necessari a portare a termine, anno dopo anno, un'attività intimamente collegata al territorio d'origine, che in ogni modo va salvaguardato e protetto. È questa la filosofia con la quale Salvo Foti, "cultore vitivinicolo" e titolare dell'azienda I Vigneri, situata a Milo (CT), manda avanti la sua impresa insieme ai figli Simone e Andrea, che hanno scelto di affiancare il padre e dar seguito al suo lavoro, ricalcandone le orme e lo stile di vita. La loro è una vitivinicol-

tura di eccellenza, nata sull'Etna più di 25 anni fa grazie a un'accurata ricerca storica, tecnica e sociale. «I nostri vini riassumono genuinamente quest'area e la sua civiltà – spiega Salvo Foti – la millenaria cultura etnea: vantano una spiccata personalità, possiedono l'alcolicità tipica dei vini del Sud abbinata all'eleganza dei vini del Nord, un connubio raro, e raccontano di unicità e di tipicità territoriale, più che di mode o di tecniche vitivinicole».

Suoli vergini e vitigni autoctoni

I vigneti produttivi, circa 5 ettari totali, sono dislocati a varie altitudini sui versanti Est, Nord e Nord-Ovest

del vulcano Etna; qui il clima è particolare e, in combinazione con l'orografia e la geologia, dà luogo ad ambienti pedoclimatici anche molto diversi tra una zona e l'altra. I terreni, sabbioso-vulcanici e per nulla omogenei, derivano dalla disgregazione di colate laviche di varie età e, a seconda del versante, sono più o meno ricchi in componenti minerali, ceneri e lapilli: suoli vergini, dunque, primordiali, viscerali e in continuo mutamento. Queste differenze e biodiversità hanno determinato la selezione di vitigni autoctoni peculiari per il territorio, raramente esportati nel resto della Sicilia: Carricante bianco, Minnella bianca, Minnella rossa, Nerello Ma-



Figura 1 - Salvo Foti con i figli, a sinistra Andrea, a destra Simone



Figura 2 - Palmento, antico locale di vinificazione a Caselle - Milo

scalsese rosso e Nerello Cappuccio rosso vengono coltivati nelle aree di selezione in specifiche zone e ad altitudini mirate del vulcano, allevati impiegando l'antico sistema dell'alberello etneo su terrazzamenti contraddistinti da muretti a secco in pietra lavica. La densità di impianto nei vigneti si attesta su 7-9.000 viti per ettaro, alcune di oltre cent'anni. «Abbiamo saputo far convivere esemplari giovani e meno giovani - precisa il titolare - vitigni, cloni, alberi da frutto ed erbe aromatiche: cia-

scuno apporta qualcosa e tutti partecipano alla creazione di un prodotto tipico unico. È come ciò che avviene nella nostra popolazione, costituita da rappresentanti di ogni stadio della vita umana e da espressioni culturali e sociali diverse, le quali, nel loro insieme, creano una civiltà».

In armonia con l'uomo e la natura

In campo si impiegano e adottano strumenti e pratiche non invasive,

lavorando il più possibile a mano: per via del sistema di allevamento, infatti, l'alta densità di viti per ettaro, i terrazzamenti e la difficoltà di impiegare macchine agricole, le operazioni manuali incidono per il 75% e comprendono zappature e trattamenti antiparassitari. Foti non fa ricorso a prodotti di sintesi o a plastiche, bensì a materiali naturali, quali legacci organici, tutori in legno di castagno autoctono per le viti e concime recuperato dagli ovili del territorio: l'ecosostenibilità è la regola e, anche dal punto di vista economico, l'adozione dell'alberello etneo consente di far ricadere sul territorio (manodopera e artigiani locali) la maggior parte delle risorse finanziarie spese per la produzione viticola. «Nel nostro lavoro quotidiano cerchiamo l'armonia con la natura, con noi stessi e con il vulcano di cui ci sentiamo parte, e non al di sopra. In cantina cerchiamo di curare ed esaltare il più possibile la materia prima che arriva dal vigneto: siamo dotati di apparecchiature enologiche e macchinari semplici, ma di qualità e di lunga prestazione, leggermente sovradimensionati, in modo da adottare un basso regime produttivo. Tra il 2020 e il 2021 abbiamo deciso di investire in cantina, tra attrezzature e aumento della capacità produttiva, circa 250.000 euro».

Serbatoi inox artigianali in cantina Per la produzione dei vini bianchi l'azienda sfrutta un'importante pressa pneumatica, che opera in modo soffice e omogeneo; il mosto ricavato è fatto decantare in maniera statica, senza aggiunta di chiarificanti e a una temperatura di circa 16 °C per 24-36 ore. «Nella nostra cantina, posta a 750 m.s.l.m., questa temperatura si raggiunge naturalmente a ottobre, nel periodo di vendemmia, dati i freddi stagionali. Per ogni necessità e per aiutarci nelle

ESSERE GREEN: L'UNICA SCELTA POSSIBILE

Le tecniche di coltivazione utilizzate da I Vigneri sono quelle della migliore e più antica tradizione vitivinicola etnea: l'alberello, sistema di viticoltura con circa 2000 anni di storia alle spalle, caratterizzato da un'alta densità d'impianto (8-10.000 piante/ettaro), vincola il produttore a prendersi cura di ogni singolo esemplare di vite, rispettandone le esigenze naturali. «Se svolta da viticoltori con esperienza e sensibilità, la coltivazione ad alberello non sfrutta le piante, né il territorio, tant'è che le viti possono vivere anche centinaia di anni – spiega Salvo Foti –, Esse divengono talmente armonizzate al loro ambiente che sono in grado di produrre uve eccellenti anche senza concimi e antiparassitari di sintesi: il frutto matura nelle migliori condizioni possibili, in modo naturale, e durante la vinificazione occorre semplicemente stare attenti a non

rovinare la materia prima che arriva dal vigneto, applicando alcune semplici tecniche di vinificazione e molta igiene». L'ecosostenibilità, in azienda, è adottata anche in cantina: le bottiglie vengono acquistate da un fornitore certificato a basso impatto ambientale e parte dell'energia elettrica e termica necessaria alla produzione enologica è ottenuta tramite il solare fotovoltaico, oltre che dal riciclaggio del materiale di risulta delle potature invernali dei vigneti; oltre a questo, è attivo un sistema di raffreddamento naturale della bottaia che sfrutta i venti freddi provenienti da Nord, un processo che si rifà alla cosiddetta "torre del vento iraniana", un'architettura che permette di convogliare le correnti d'aria fredda all'interno di un intrecciato labirinto costruito sotto il pavimento della bottaia, al fine di favorire la circolazione dell'aria. «Cerchiamo di utilizzare e promuovere soluzioni green ogni volta che ci è possibile – conclude il produttore –, poiché siamo consapevoli che la strada è ancora lunga e tanto c'è da fare. A breve, proprio per questo, investiremo ulteriormente sulle energie rinnovabili solare ed eolica, risorse che abbiamo la fortuna di poter sfruttare ampiamente sul nostro territorio».



Figura 3 - Alberello Etneo, antico sistema di coltivazione della vite

fermentazioni spontanee dei vini bianchi (che avvengono tra i 18 e i 21 °C) abbiamo un piccolo gruppo frigorifero ausiliario». La fermentazione avviene sia in acciaio – in particolari serbatoi inox AISI 316, stretti e lunghi, costruiti da un artigiano locale su indicazioni del titolare – sia in botti grandi (20-25 hl) di rovere francese; in seguito viene compiuto un primo travaso, quindi i vini si lasciano sui lieviti sino all'imbottigliamento. «Per ottenere vini limpidi facciamo molti travasi, sfruttando i freddi invernali (-1/-3 °C), qualche

chiarifica vegetale – se necessaria – e una filtrazione durante l'imbottigliamento. Al bisogno, non sempre, aggiungiamo solforosa in minima parte». I sistemi di produzione dei vini rossi, invece, sono due. Quello più tecnologico consiste nella diraspapigiatura delle uve con apposita macchina, fermentazione-macerazione in serbatoi in acciaio inox AISI 316 artigianali (realizzati con rapporto altezza/larghezza pari a 1, per beneficiare del maggior scambio possibile tra bucce e liquido) e, in base a parcelle e annata, fermen-

tazione in tini in legno da 25 hl. A seguito della fermentazione alcolica, e prima di quella malolattica, i vini rossi sono affinati (per mesi o anni) in botti di rovere francese e castagno da 5 hl e in tini di rovere francese da 25 hl. «Anche per i rossi, sui quali facciamo quasi sempre aggiunte contenute di solforosa, attuiamo diversi travasi, al fine di favorire l'affinamento dei vini e la loro limpidezza. Poco prima dell'imbottigliamento, se necessario, completiamo il processo con una chiarifica e una filtrazione».

Segnaposto
285.0mm x
230.0mm

VITICOLTORI, CONSTRUTTORI, CUSTODI

«Nella costituzione del Consorzio de I Vigneri ho tirato fuori il meglio di me per cercare di creare un gruppo alla cui base ci fosse il valore della condivisione. Ho iniziato a dedicarmi alla "coltivazione degli uomini", perché credo fermamente che sia fondamentale dare un motivo alle persone per alzarsi presto la mattina ed essere felici: la contentezza di chi lavora in vigneto viene trasmessa alle viti, di conseguenza al vino e, in ultimo, a chi lo sceglie. Il nostro lavoro, però, non consiste solamente nell'impianto e nella coltivazione del vigneto: in questo nostro territorio l'uomo non può e non deve essere solamente un viticoltore, ma anche un costruttore e un custode. Questo si traduce nel saper ricostruire, ad esempio, un muretto a secco o una terrazza, qualcosa che oggi quasi più nessuno è in grado di fare: da una pietra incerta e informe, diversa da tutte le altre, nasce qualcosa di certo, omogeneo, armonico e completo. Quello a cui ambisco io è poter dare a tutti la possibilità di ottenere dignità economica e soddisfazione nel lavoro; ritengo che far parte dei Vigneri sia un fatto di cui andare estremamente orgogliosi». Salvo Foti, fondatore del Consorzio I Vigneri



I vigneti produttivi, circa 5 ettari totali, sono dislocati a varie altitudini sui versanti Est, Nord e Nord-Ovest del vulcano Etna

Una vinificazione dal sapore antico

Un altro sistema di vinificazione sfruttato da I Vigneri e impiegato per la pressatura, fermentazione e macerazione di un solo vino rosso in azienda è quello tradizionale etneo, utilizzato da centinaia di anni e rappresentante l'anima dell'enologia locale: il Palmento. Un tempo ogni vigneto di proprietà era dotato di una costruzione rurale che comprendeva, da una parte, un'abitazione per la famiglia del proprietario e, dall'altra, il palmento, per la trasformazione dell'uva. Costruiti in pietra lavica, i palmenti erano delle capienze più svariate – proporzionati all'estensione vitata di proprietà di ogni viticoltore – e per la vinificazione, attraverso opportuni sistemi di canalizzazione, sfruttavano la forza di gravità, grazie alla naturale pendenza e all'orografia accidentata del territorio: piano pigiatura, tini di fermentazione, zona torchiatura e cantina si trovavano ubicati a quote diverse. Salvo Foti ha recuperato, migliorato e adeguato tecnologicamente il palmento de I Vigneri, sviluppato su tre zone digradanti. «Il primo livello, la cosid-



detta "pista", nella parte più alta del palmento, ha pavimento in pietra lavica e pareti ricoperte da coccio pesto; qui – con i piedi o con macchina pigiatrice – avviene la pressatura dei grappoli, i quali, in un secondo momento, vengono spinti a mano nell'ambiente sottostante, la "tina", dove si svolgono fermentazione e macerazione». Quest'ultima è un'ampia vasca in pietra lavica ricoperta in coccio pesto, larga, ma bassa, e consente di usufruire di una superficie di scambio elevata tra le bucce e il mosto. «La tina – prosegue Foti – è il contenitore ideale per il Nerello Mascalese, al fine di estrarre quanto più possibile antociani e polifenoli; dopo una settimana di fermentazione-macerazione si passa alla svinatura, una fase per la quale, sempre per gravità, il vino viene indirizzato verso il livello sottostante, il "ricivitori"». Altre pratiche tradizionali vengono rispettate durante le operazioni di cantina, come nel caso di travasi e procedure di imbottigliamento, per effettuare le quali l'azienda tiene conto delle fasi lunari e di alcuni antichi simboli vitivinicoli, o, ancora, come per l'affinamento breve del vino prodotto nel



palmento (6-8 mesi), per cui si impiegano più anfore di terracotta interrate, posizionate in una cantina attigua al palmento stesso.

Nuova vita al Consorzio de I Vigneri

Ad oggi I Vigneri produce circa 25.000 bottiglie per vendemmia – nel giro di qualche anno dovrebbero attestarsi sulle 35.000 – quasi esclusivamente destinate al canale HoReCa nazionale ed estero, quest'ultimo pari al 75% del totale – USA, Canada, Giappone, Germania, Inghilterra e Nord Europa sono i mercati di riferimento. «Vado fiero di tutti i nostri vini, a partire da quelli di punta e storici (prima annata 2001), il Vinupetra Etna rosso e il VignadiMilo Etna Bianco Superiore: ogni prodotto è l'espressione di una particolare parcella e di uno specifico sistema di vinificazione, appositamente studiato. Fin dall'inizio abbiamo compiuto precise scelte di mercato: il nostro è un vino di nicchia e necessita di accurati partner commerciali e promozionali, con cui abbiamo, prima di tutto, un rapporto umano. Per tutelare il marchio, che diversi anni fa ha subito un plagio, imbottigliamo in ve-

**NEL NOSTRO LAVORO
QUOTIDIANO
CERCHIAMO
L'ARMONIA CON
LA NATURA, CON
NOI STESSI E CON IL
VULCANO DI CUI CI
SENTIAMO PARTE, E
NON AL DI SOPRA**

tri personalizzati che riportano impresso il nostro logo». Esso raffigura una vite ad alberello centenaria a seguito della potatura, simbolo che risale al 1435, anno nel quale, a Catania, fu fondata per la prima volta la "Maestranza dei Vigneri", storica associazione dei professionisti della vigna operante sull'Etna. Dopo quasi 600 anni questo gruppo di viticoltori etnei è stato ricreato dallo stesso Foti, che nel 2009 ha rifondato il Consorzio de I Vigneri con l'obiettivo di unificare le aziende vitivinicole del territorio aventi in comune il rispetto per l'ambiente e per l'uomo, la coltivazione della vite ad alberello, i vitigni autoctoni e un team locale di viticoltori e professionisti.

Valorizzare e preservare il territorio

Il Consorzio, ancor prima di essere costituito legalmente, ha iniziato a operare sull'Etna nei primi anni Duemila e, in seguito, si è concentrato anche su diversi altri territori vocati della Sicilia Orientale. «Oggi le aziende aderenti sono sette – riferisce Foti – dislocate in alcune zone della regione a più alta vocazione vitivinicola e in ambienti dal parti-

colare pregio paesaggistico e culturale: isole Eolie, Pantelleria, Noto. I proprietari sono imprenditori, contadini, sommelier, professionisti, siciliani, italiani e stranieri che hanno voluto condividere una filosofia ben precisa: produrre vino valorizzando e custodendo il territorio». Gli ettari complessivi dei soci sono una trentina – un ettaro mediamente conta 8.000 viti, contro le 3.500 viti di un ettaro di vigneto meccanizzato a spalliera – e ogni impresa produce diverse tipologie di vini, dai bianchi ai rossi e rosati, dagli spumanti ai passiti, per un totale di oltre 200mila bottiglie, sulle quali è impresso il simbolo della vite ad alberello. Salvo Foti, nei confronti delle varie aziende consorziate, ricopre un ruolo di guida, formazione e consulenza vitivinicola relativamente a tutti i processi produttivi e, spesso, si occupa anche di aspetti tecnico-promozionali e di divulgazione. «Per me il Consorzio rappresenta una bellissima opportunità, un mezzo per realizzare una vita carica di umanità – specifica -. Oggi lavoriamo sulla formazione dei giovani viticoltori, con corsi pratici di viticoltura siciliana ed etnea, poiché crediamo che – proprio come recitava lo statuto costitutivo della Maestranza dei Vigneri nel 1435 – la nostra prima finalità sia il trasferimento delle conoscenze, dell'esperienza e della nostra civiltà contadina alle generazioni future. Le vigne che impiantiamo oggi, così come i vini che produciamo, se ben curati nel tempo, ci sopravvivranno. La continuità, sotto ogni punto di vista – produttivo, qualitativo, economico e umano – è ciò a cui più aspiro: per questo la scelta di affiancarmi dei miei figli, uno enologo e l'altro diplomato presso il liceo viticolo di Beaune, in Borgogna, rappresenta e incarna il mio maggior successo e la mia più grande soddisfazione».