

Fra tanti mali vecchi e nuovi c'è un record di cui la regione va fiera: oggi è la prima produttrice in Italia di vino



Una rivoluzione che in soli vent'anni ha cambiato le sorti della viticoltura locale. All'insegna della qualità

E tra i vigneti del Gattopardo la Sicilia si riscopre da primato

GIOVANNI VALENTINI

MARSALA — Nella trama romanzesca del Gattopardo, il celebre affresco di Tomasi di Lampedusa sulla Sicilia dell'Ottocento, Donnafugata è la residenza estiva della nobile famiglia Salina, dove il giovane e avvenente Tancredi conosce la bella Angelica che con la sua grazia e la sua dote lo convince a sposarla. Nella realtà siciliana di oggi, invece, è il marchio di un'impresa familiare, un'azienda agricola che produce vini di eccellenza in un territorio degradato come la Valle del Belice, cercando di conciliare le ragioni dell'economia con il rispetto dell'ambiente e della cultura. E in questa terra benedetta da Dio e infestata dalla mafia, Donnafugata può essere anche l'emblema di un'imprenditoria moderna e al tempo stesso fedele alle proprie radici, ai confini estremi di un Mezzogiorno che rivendica il diritto di appartenere a pieno titolo all'Italia di Qualità.

Fra tanti mali vecchi e nuovi, c'è un record di cui la patria del Gattopardo giustamente va fiera. Con i suoi 128 mila ettari coltivati a vigneto, 9 milioni e 270 mila quintali di uva raccolti nel 2003 e quasi 7 milioni di ettolitri previsti per il 2004, con un aumento del 5 per cento sull'anno scorso, la Sicilia è la prima regione italiana nella produzione di vino. Le aziende imbottigliatrici sono più di 180, di cui 30 cantinesociali. E secondo i dati forniti dall'Istituto regionale della Vite e del Vino, si esportano 630 mila ettolitri all'anno per un valore complessivo di oltre 78 milioni di euro. Anche questo è "made in Italy" e anzi, punta a diventare sempre più "made in Quality".

Quella di Donnafugata è una storia in qualche modo esemplare di un Sud che vuole evolvere e progredire, per competere sul mercato globale. Fondata nel 1851 a Marsala dalla famiglia Rallo, l'azienda è arrivata ora alla quinta generazione: Giacomo, il capofamiglia, con la moglie Gabriella, il figlio Antonio e la figlia José, che si dividono i compiti e le responsabilità. Fino a una ventina di anni fa, come in gran parte della Sicilia, la produzione seguiva i metodi e le strade abituali: tanta uva e tanto vino da taglio, con una piccola quantità imbottigliata in loco. Poi, a metà degli anni Ottanta, la rivoluzione all'insegna della qualità.

In realtà fu un ritorno alle origini. All'epoca dei Borboni, non potendo acquistare i terreni di proprietà regia, erano stati per primi gli inglesi a fissare parametri di qualità nei contratti di somministrazione con i viticoltori. A loro si deve, dunque, l'eredità di una filosofia imprenditoriale e di una sensibilità commerciale fondate proprio sull'identità del territorio. E così nei 260 ettari coltivati, di cui 140 aziendali, i Rallo decisero di dedicarsi alla ricerca della "qualità estrema" con la cura del particolare e la differenziazione dei prodotti.

Nelle vigne di Contessa Entellina, dai 200 a 600 metri sul livello del mare, ai primi di agosto si vendemmiava perciò anche di notte. Prima l'uva Chardonnay veniva raffreddata fino a 10 gradi, per conservare intatta la sua qualità aromatica: adesso viene raccolta a mano, sotto la luce dei fari montati sui trattori, con un apprezzabile risparmio di energia elettrica e anche con una certa soddisfazione degli operai, età media sui trent'anni, che preferiscono lavorare con il fresco e guadagnare un po' di più. Per la produzione di energia pulita, nella sede storica di Marsala è stato installato poi un impianto fotovoltaico che fornisce il 30 per cento del fabbisogno aziendale.

A Pantelleria, l'isola vulcanica a sud-ovest della Sicilia, i Rallo hanno reimpiantato un vigneto di 40-50 anni per coltivare lo zibibbo, l'uva da cui si ricavano vini dolci come il moscato e il passito. E sui terrazzamenti affacciati sul mare, è stata recuperata un'altra vigna di

LA PRODUZIONE DI VINO IN SICILIA

ETTERI DI VIGNETO	128.296
AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI	oltre 180
CANTINE SOCIALI	30
TOTALE VINO ESPORTATO	630.000 ettolitri
VALORE ESPORTAZIONI	78,5 milioni di euro



AZIENDE DI FAMIGLIA



DONNAFUGATA
I fratelli Antonio e José Rallo nelle cantine di famiglia. L'azienda fu fondata nel 1851; con i due fratelli è arrivata alla quinta generazione



FIRRIATO
Salvatore Di Gaetano e Vinzia Novara gestiscono la casa vinicola che con il suo Nero d'Avola ha vinto il titolo "Miglior Cantina dell'Anno"



sette ettari, chiamata "Khamma", di origine araba, vecchia addirittura di un secolo. Qui, con il clima dominato dal sole e dal vento, produce vino diventando una sfida quotidiana alla natura, ma è anche un

modo per contribuire alla salvaguardia del paesaggio e dell'ecosistema.

Ora, nei vigneti del Gattopardo, Donnafugata confeziona 2 milioni di bottiglie all'anno, con un fatturato di circa 14 milioni di euro; ne esporta il 20 per cento ed è presente in 45 Paesi: dagli Stati Uniti alla Russia e al Giappone, mentre nei giorni scorsi è partito il primo container per la Cina. «La Sicilia - dice

ting mirata e su una politica di prezzi contenuti. Contemporaneamente, ai tecnici locali fu affiancato uno staff di enologi di scuola australiana che s'erano innamorati della zona. Così, negli ultimi cinque anni, la produzione della Firriato è aumentata di 10 volte, superando i 4 milioni di bottiglie distribuite in tutto il mondo.

Ma il sole e la terra della Sicilia hanno richiamato dal Continente anche diverse aziende settentrionali. Ad aprire la strada dal Veneto è stato Gianni Zonin, uno dei più grossi nomi nazionali del settore, acquistando 320 ettari di cui 160 coltivati a vigneto. L'antico feudo dei principi di Butera, in provincia di Caltanissetta. Qui, oltre all'olio, si confezionano un milione di bottiglie l'anno, per un fatturato di circa 5 milioni di euro. E' un venticinquesimo dell'intera produzione aziendale, ma Zonin e la sua famiglia si sono particolarmente affezionati all'isola, tanto da trascorrervi anche una parte delle loro vacanze. «La Sicilia è una terra affascinante. Qui tutti ci vogliono bene e noi ci sentiamo a casa nostra».

Nel '97 era sbarcato nell'isola un altro big dell'imprenditoria veneta, Paolo Marzotto, già impegnato in questo campo con la "Santa Margherita". Prima, ha acquistato una cinquantina di ettari dal barone Antonio Ramione a Piana degli Albanesi, vicino Palermo; poi, una settantina intorno a Noto. In totale, fra vini rossi e bianchi, se ne ricavano 140 mila bottiglie all'anno. E la mafia, come si comporta con i forestieri la criminalità locale? «Mai avuto problemi - risponde Marzotto - nessun disturbo, di nessun genere». E aggiunge con realismo: «Il che non vuole dire, naturalmente, che il problema non esista».

Ora dal Piemonte, ha deciso di tornare nell'isola la quinta generazione dei Gancia, un'antica dinastia che qui produceva vini già all'epoca dello Sbarco dei Mille. E dal Trentino Alto Adige, il gruppo Mezzacorona ha investito circa 70 milioni di euro per acquistare il Feudo Arancio (282 ettari a Sambuca, provincia di Agrigento) e più recentemente una vasta proprietà di 630 ettari tra Acate e Vittoria, in provincia di Ragusa. Dalla Sicilia al Veneto e al Piemonte; dal profondo Sud al Nord-Ovest industriale e al ricco Nord-Est; da un capo all'altro della penisola, insomma, l'unità d'Italia si difende e si alimenta anche con il buon vino.

(2. continua)

BancoPosta

www.poste.it

AAA Cercansi Buoni Postali in scadenza nel 2004.

Controlla se hai dei Buoni Fruttiferi Postali già scaduti o in scadenza nel 2004. Se i tuoi Buoni rientrano tra quelli indicati in tabella ricordati di chiedere il rimborso del capitale e degli interessi maturati nel più vicino Ufficio Postale.

Tipologia Buoni	Serie	Periodo in cui sono stati acquistati i Buoni Postali	
A termine	AD	dal 01/01/93	al 31/12/93
Ordinari	L	dal 01/01/74	al 30/09/74
	M	dal 01/10/74	al 31/12/74

Per maggiori informazioni e per conoscere le nuove opportunità d'investimento offerte dai Buoni, rivolgiti al tuo Ufficio Postale di fiducia.

Buoni Fruttiferi Postali. I tuoi risparmi crescono sicuri.

Fino agli anni Ottanta la produzione seguiva strade abituali: tanta uva e vino da taglio

CASSA DEPOSITI E PRESTITI

Risparmio Postale

Posteitaliane

Dopo la svolta delle nuove generazioni sono arrivati anche gli imprenditori del Nord