



Nel segno della contrada, il Nerello di Passopisciaro

Dal numero 83

Passopisciaro, alle prime ore di una qualunque mattina di Agosto, è ostaggio di un sole rovente che cuoce la terra e arde la pelle. Qui tra casali abbandonati, borghi desolati e vigneti di centenaria memoria nasce nel 2000 l'azienda Passopisciaro ad opera di una coraggiosa scommessa di Franchetti. I suoi vigneti si estendono su diverse contrade del **versante nord est dell'Etna** con diverse altitudini e con terreni figli di colate di anni differenti. Tra il calore di un cielo quasi sempre sereno e una terra solcata dall'incandescente lava, si producono i cinque cru dell'azienda. **Chiappemacine**, piccola contrada a 550 metri, sorta su un suolo calcareo ricco di sostanze minerali, dove nascono vini forti e robusti. Poco più in alto, tra i 600 e i 700 metri, si estende la contrada **Porcaia**, che riposa su un terreno limoso, eredità di un torrente ora chiuso dalla lava pietrificata. In questo luogo viene prodotto un vino caldo e profumato. Questi due cru si trovano a sud dell'azienda, diversamente dalle contrade Guardiola e Sciaranuova che circondano la cantina. La prima è ubicata tra gli 800 e i 1.000 metri ed accoglie vigneti di natura internazionale come il timido Petit Verdot, il celebre Chardonnay e il rustico Cesanese di Affile, omaggio alla terra del proprietario della tenuta. A 850 metri, si estendono le vigne della contrada Sciaranuova. Il suolo del tutto unico per la sua morbidezza e friabilità, conferisce al vino una lavica profondità. Infine a sorvegliare le vigne più basse, c'è la contrada **Rampante**, situata ad oltre mille metri. I vigneti si ergono eroici su terrazzamenti tanto solidi quanto antichi. In questa specifica zona i terreni sono più sabbiosi, figli di una perduta lava che conferisce al vino eleganza, freschezza e una piacevole persistenza.

Passopisciaro è la storia di una cantina che con meno di una decina di ettari produce vini di coerente territorialità. Fino al 2007 i vini erano vinificati separatamente per poi assemblarli successivamente, ma l'anima di questi appezzamenti suggeriva una maggiore valorizzazione, così nel 2008 nascono i cinque cru dell'azienda (Chiappemacine, Porcaia, Guardiola, Sciaranuova e Rampante) che riportano i nomi delle contrade da dove nascono. Una sincera denominazione di origine per una realtà che preferisce uscire come indicazione geografica. Un gioco di parole per comunicare l'estrosità di un'azienda che non ha avuto paura di scommettere su una linea che valorizzasse le esclusive peculiarità dei propri micro territori. Il vino che raccoglie le anime di tutte le zone è il Passopisciaro, sintesi dell'alta qualità della materia prima e figlio dell'amore dell'azienda per la sua terra. Vengono prodotti infine anche un bianco: il **Guardiola** (Chardonnay in purezza) e il Franchetti, blend di uve internazionali e nostrane. La forza del Nerello e l'estrema fiducia che ha la cantina su lui, sposta la vendemmia all'estremo della surmaturazione convinti che questo vitigno etneo abbia l'energia per spingersi oltre ogni limite vinicolo. È da questa sfida, che si rinnova ogni anno, nascono i **vini di Passopisciaro**. La vendemmia prevede più di un uscita, rifiutando l'idea della raccolta dell'uva come un blitz, ma piuttosto concepire questo momento, come la ricerca di armonia tra i tempi della natura e la sapiente attesa dell'uomo. Il grappoli raccolti in piccole ceste sono fatte fermentare a temperature controllate per un periodo di 15-20 giorni. Si utilizzano lieviti selezionati e si fa un moderato uso della solforosa, indispensabile per rendere i vini longevi negli anni. Una realtà vinicola che potrebbe essere riassunta con due semplici parole: limpidezza e semplicità... Dimenticavo, non scordatevi un buon sorso di vino di questa azienda.

Passopisciaro
Contrada Guardiola
95012, Castiglione di Sicilia (CT)
Tel. 0942983225
www.passopisciaro.com
info@passopisciaro.com

Daniilo Jesus Giglio