

Un passito siciliano che parla francese

Da uva viognier coltivata e fatta appassire nel cuore montuoso della Sicilia, Francesco Maurigi ha ottenuto un vino che, pur se all'esordio, è decisamente di grande impatto

“Maurigi, prendete nota di questo nome perché ben presto ne sentirete assai parlare, come uno degli astri nascenti dell'enologia siciliana”. Queste le prime righe di un articolo pubblicato nell'ottobre del 2004 sul Corriere della Sera, firmato da Francesco Arrigoni. Il quale è un giornalista che ne sa davvero, è affidabile, da metterci la mano sul fuoco. Così prendemmo nota del nome e poco dopo avemmo la fortuna di conoscere il titolare dell'azienda, Francesco Maurigi, palermitano, nobile, pimpante, decisamente innovativo, determinato, anche nel voler mantenere un basso profilo e lasciar parlare vini e territorio piuttosto che blasoni e storia di famiglia. Abbiamo seguito, nei quattro anni successivi, prodotti ed evoluzione della sua azienda e adesso siamo anche noi in condizione di darvi un consiglio vero: Dolcemente, prendete nota di questo nome perché ne sentirete assai parlare, come uno dei vini eccellenti del panorama enologico siciliano”.

Il vino in questione, chiamato con il soave aggettivo, Dolcemente appunto, sta infatti debuttando in questi primi giorni d'estate sugli scaffali delle enoteche italiane, e i nostri esperti, che lo hanno assaggiato appena uscito dalla cantina, non hanno avuto esitazioni nel classificarlo tra i migliori vini passiti provenienti dall'Isola mai bevuti prima. Un gran vino, un pezzo da novanta, uno di quelli che, bevuto una volta, può entrare facilmente a far parte delle scorte fisse della nostra cantina. Prodotto “pensando alla francese”, in un'azienda che, se non fosse per il gran caldo potrebbe essere scambiata per una cantina col-

locata nel cuore del nord Italia. Per l'ambiente, che prevede laghetti, pinete, boschi; per l'altezza, con filari su fino ai 700 metri, dove le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono spesso notevoli, a tutto vantaggio dello sviluppo e della conservazione delle qualità aromatiche delle uve.

Un Sauternes di Sicilia

Un fatto importante questo, perché in genere in molte zone della Sicilia, e soprattutto in quelle meno ondulate, il gran caldo non giova alle uve, a volte addirittura le cuoce e comunque passa una mano decisa, come se usasse una piallatrice, sul corredo aromatico di certe tipologie di uve. Specie se sono sensibili come il viognier, che è un vitigno d'origine francese, più precisamente della valle del Rodano. Il viognier

resiste bene, per sua natura, alla siccità, ma ama assai poco abbronzarsi al sole. Perché ha grappoli piccoli e acini minuscoli, o comunque più piccoli di quelli di certi vitigni bianchi tipici della Sicilia.

Il Dolcemente 2007, manco a dirlo è fatto con uva viognier e, come accennato, fa parte della categoria dei vini passiti. Qui conviene però collegarsi con la misteriosa frase precedente: pensato alla francese. Ci spiega il gentile produttore: “Non avevo nessuna intenzione di mettermi a competere, né nella pratica né negli intenti, con i grandi passiti già prodotti in Sicilia. Volevo fare un vino del tutto nuovo, con un vitigno straniero. Un vino da bere, vale a dire un passito da abbinare, secondo lo stile dei migliori Sauternes fatti nell'area di Bordeaux, a diversi piatti di un menù. Non un passito tradizionale da fine pasto, buono per i dolci, da bere a sorsetini calibrati, o, come si dice in maniera un po' generalista, da meditazione. No, l'intento era quello di fare un prodotto adatto ad accompagnare piatti di crostacei, foie gras, salumi dal sapore deciso e un po' grassi e formaggi piccanti...”. Missione compiuta, stando al parere dei nostri esperti, o meglio di coloro che hanno avuto modo di portarsi a casa almeno una bottiglia di questo Dolcemente 2007 e di vederlo morire serena- }



Sicilia Igt Viognier
"Dolcemente Tenuta di Budonetto" 2007
Maurigi
Contrada Budonetto 103
94015 Piazza Armerina (En)
tel. 0935.85240
fax 0935.680760
www.maurigi.it
20 euro



La sede aziendale si trova in un baglio del 1400 poi restaurato anche per accogliere al meglio i clienti.

mente a cena, nei bicchieri davanti al piatto.

Francesco Maurigi, a modo suo, conferma. *“Sono riuscito al primo colpo a fare il vino che volevo, quello che avevo chiaramente in testa. Insomma, sono soddisfatto per il risultato ottenuto”.*

Merito di chi, di che?

“Del territorio, prima di tutto, di un ambiente quasi montano, capace di dare alle uve caratteristiche speciali, spiega Maurigi.

Certo, sono stato fortunato, le vigne di viognier riservate a questo passito, due ettari in tutto, poggiano su un terreno calcareo, biancastro.

Sul quale il sole ha ancora maggiori riflessi che col-

piscono i grappoli imbiancandoli bene ma senza bruciarli, per via dell'aria fresca dovuta all'altezza. Una condizione privilegiata”.

Prima grano e fichi d'India

Privilegiata, certo, ma anche voluta, sollecitata. Per capirlo bisogna fare un passo indietro. A quando Maurigi scoprì questa cam-

pagna, in contrada Budonetto, dalle parti di Piazza Armerina, piantata lì quasi nel cuore della Sicilia, non lontano da Enna. Gran bella zona. Frutta, verdura, reni fertili ricchi di falde acquifere, fianchi di colline alternanti, dalla conformazione a volte morbida a volte scoscesa, da vallata alpina, dove la neve d'inverno

non è poi tanto estranea. Un posto assolutamente privo di vigne, forse perché il terreno era già occupato da altre coltivazioni o adibito a pascolo o forse perché metterci vigneti avrebbe richiesto un certo impegno, per piantarli e per seguirne poi una corretta evoluzione. Certo, la zona, fin dall'epoca normanna, è stata un gran granaio e ancora oggi l'occhio si soddisfa con orizzonti di un verde brillante che si trasforma in oro punteggiato da macchie rosse, i papaveri. Ma quando si tratta di affrontare le cose con impegno, con determinazione, con un tocco di sfida, Francesco Maurigi sembra andare a mille, con partenza al galoppo. Nel 1998, dopo aver acquistato la Tenuta Budonetto pochi anni prima, restaura il ba-

Com'è il vino

Giallo paglierino intenso con riflessi tra il dorato e il verdolino. I profumi sono nitidi e richiamano il fico d'India, lo zucchero filato, il caramello e anche la frutta esotica fresca accompagnata dai lievi note di agrumi. Un insieme aromatico fresco, per niente stucchevole. La freschezza torna ad essere subito evidente anche al gusto, con note dolci di miele che si assemblano a quelle più amarognole di pompelmo. Finale molto persistente. Un vino assai gradevole, facilmente bevibile e anche di grande abbinabilità a tavola, specie con fegato grasso e crostacei. Servire intorno ai 14 gradi.



glio originario di un monastero del 1400, e ne fa sede della neo-azienda vitivinicola che porta il cognome della sua famiglia. Prende una parte dei 200 ettari dell'azienda agricola e li dedica a "vigneti sperimentali". Ora quando si parla di vigneti sperimentali uno a cosa pensa? A due, tre ettari al massimo di filari, tanto per provare, per vedere quali vitigni crescono bene in loco, che qualità di uva salta fuori. Macchè, i vigneti sperimentali occupano tutta l'area stabilita nel progetto d'avvio, vale a dire una quarantina di ettari. Roba da far venire il coccolone a qualsiasi sperimentatore: tutti 'sti filari nuovi in un colpo solo! E se poi va male, se qualcosa non gira per il verso giusto? Ma non è finita: Maurigi

Le uve appassiscono sulla pianta dopo che è stato fermato il flusso della linfa

decide di piantare non in zolla o catarratto, grillo o nero d'Avola, vitigni di Sicilia dotati di una consolidata storia ambientale e produttiva alle spalle, ma vitigni d'oltre confine: chardonnay, sauvignon, viognier tra quelli dalle uve a bacca bianca, e cabernet sauvignon, merlot, petit verdot e syrah tra quelli a bacca rossa. "Mi diedero del matto", ricorda il giovane contadino, "e ancora oggi, nonostante abbia dimostrato negli anni, attraverso la qualità dei vini man mano

prodotti, di averci visto giusto, qualcuno continua a soppesare la mia fortuna. Non è possibile... si dicono ancora oggi". Maurigi all'inizio non ha disdegnato l'avventura, non si è sottratto alla consapevole dose di rischio, ma non ha giocato certo tutto d'azzardo. Prima di fare il primo scasso, cioè di rivoltare la prima zolla di terra per offrirla alla vite, aveva chiamato in campo, nel vero senso del termine, agronomi ed enologi provenienti da ambienti diversi: quello pratico della cam-

Il produttore ha piantato vitigni d'origini straniere su colline dove prima c'erano solo grano e fichi d'India.

pagna francese e quello più scientifico della aule universitarie milanesi. I quali hanno poi riunito studi e ricerche sui terreni della Tenuta e sulle condizioni climatiche e ambientali del territorio con un finale che poteva essere così riassunto: condizioni ideali per i vitigni di marca francese. E allora via, senza esitazioni.

L'appassimento in pianta

Il viognier, come è ormai evidente, fa parte di questa pattuglia di vitigni. In tutto quest'uva bianca dispone di sei ettari, due dei quali dedicati al Dolcemente. Dedicati perché per dare un vino passito i grappoli hanno subito un trattamento particolare, poiché il loro appassimento ha avuto luogo direttamente in pianta e non sui graticci esposti alle correnti d'aria. A fine agosto 2007, i grappoli, invece di essere raccolti, sono stati tagliati, o meglio sezionati con speciali forbici che hanno impedito il passaggio della linfa. Le uve sono state lasciate attaccate alla pianta, dove hanno subito un appassimento naturale, durato circa 35 giorni, visto che la vendemmia vera e propria è stata poi fatta a fine settembre. Una volta, arrivata in cantina l'uva è stata "sgrappolata" a mano. Vuol dire che una persona, capace, attenta e dotata di occhio sopraffino, ha tolto gli acini dai raspi uno per uno, eliminando quelli dall'appassimento incerto o poco corretto.

La massa degli acini è stata poi pigiata con il torchio. Il vino ha trascorso un anno in barrique e quasi altrettanto in bottiglia prima di "uscire di casa", prima di mettersi in mostra sugli scaffali dei punti vendita col suo cartellino sul collo indicante 20 euro. Ben spesi per un passito di questo calibro. 