

# I vini della regione Sicilia

di Francesca Siracusano

La coltivazione della vite si diffonde in Sicilia già a partire dal secondo millennio a.C., testimonianza dei contatti con fenici, cretesi, greci. **Nella cultura classica**, il vino è il dono del dio Dioniso agli uomini purché obbediscano al suo rituale: mai bere da soli ma insieme. Nasce il simposio, momento di vita sociale, riflessione politica, filosofica, poetica. **Il vino era bevuto alla fine del banchetto**, e mai puro, ma mescolato con acqua e distribuito in coppe; al simposiarca il compito di stabilire in che parti; e il cratere, il vaso comune, l'oggetto tecnico in cui si effettua il taglio del vino con l'acqua, diventa vasellame pregiato, dipinto con immagini e colori raffinati. Una coppa attribuita al vasaio Ierone raffigura tutti gli elementi del simposio: il vino, il cratere, le coppe, la musica dei flauti, la danza, l'erotismo. In Sicilia conserviamo alcuni bellissimi crateri al museo archeologico di Agrigento. Per anni tuttavia il vino siciliano ha perso il proprio valore: troppo intenso e corposo, troppo alta la gradazione alcolica, veniva prodotto e commercializzato per tagliare altri vini più pregiati. **Lo ricordo questo vino della mia infanzia, bevuto nei bar nelle riunioni per una partita di briscola.**

Oggi imprenditori vecchi e giovani,  
famosi e preparati enologi,  
grandi sperimentatori hanno  
realizzato interventi  
strutturali sia nel  
vigneto che  
nella cantina.

**Sono rinati**



**vitigni autoctoni, sia di bacca bianca che rossa.**

Intorno a questo, nuovi rituali, vendemmie notturne, degustazioni, fiere, turismo enologico e gastronomico (forse rivive l'immortale spirito di Dioniso?). Tra i vini a bacca rossa ricordiamo il Nerello Mascalese, il cui nome deriva dalla contrada di Mascali, alle falde dell'Etna, rosso di color rubino, odore di amarena;

il Frappato, sinonimo del Cerasuolo di Vittoria, così chiamato per il tipico colore rosso e trasparente di ciliegia appena matura, cui va il primato di primo rosso siciliano a denominazione di origine controllata; il Nero d'Avola; il

Perricone. I vini a bacca bianca autoctoni sono l'Insolia, il Grillo, il Damaschino Grecanico, il Catarratto; di questi solo l'Insolia è vinificato in purezza, gli altri in uvaggio con vitigni autoctoni e con vitigni internazionali (Chardonnay, Sauvignon) oggi diffusamente coltivati in Sicilia. Sono vini di colore giallo paglierino, a volte con sfumature verdognole, fruttati con sfumature floreali, da bere a tutto pasto e in particolare con pesci e crostacei. Non citerò i numerosissimi prestigiosi, vincitori di premi, ma un particolare bianco: Placido Catarratto I.G.T., giallo paglierino con riflessi verdolini, fruttato, morbido e pieno, dedicato a Placido Rizzotto, il sindacalista corleonese ucciso: azienda Cooperativa Libera Terra su terreni confiscati alla mafia, prodotto nobile di una terra e del suo riscatto.

*Beviamo, perché aspettare le lucerne? Breve il tempo.  
O amato fanciullo, prendi le grandi tazze variopinte,  
perché il figlio di Zeus e Semele  
diede agli uomini il vino  
per dimenticare i dolori.*

*Versa due parti di acqua e una di vino;  
e colma le tazze fino all'orlo:  
e l'una segua subito l'altra.*

*Alceo fr. 346 - traduzione di Salvatore Quasimodo*

**Francesca Siracusano**, razza umana,  
genere femminile, nata in Sicilia,  
medico pediatra. Ama il mare, i libri, la  
musica, gli amici, gli amori, gli odori, la  
cucina, il vino, gli  
incontri, ma non  
sempre nello  
stesso ordine.

