



LE UVE DI SICILIA CON LA CULTURA DELLA SPUMANTIZZAZIONE VENETA

Un originale matrimonio enologico che unisce l'Italia, dal Mediterraneo alla pedemontana Veneta, passando per l'Emilia Romagna. Meravigliosi vitigni siciliani, come il Grillo e lo Syrah, frutto della generosa isola, con una mirabile storia di vini d'eccellenza alle spalle e terreni tipici che godono di un ottimo clima, diventano infatti stupendi vini grazie ad un accurato processo di spumantizzazione sviluppato in una terra altrettanto d'eccellenza come il Veneto. Anzi, di Conegliano, dove fare vino è una lunga tradizione, corroborata e sviluppata anche grazie alla presenza della Scuola Enologica (fondata nel 1876 da Cerletti e Carpenè) e nel cui campus operano l'Istituto Professionale per l'Agricoltura, l'Istituto Tecnico Agrario, l'Università di Padova, il Centro regionale per la viticoltura, l'enologia e la grappa di Veneto Agricoltura, l'Istituto sperimentale della Viticoltura. In sostanza, una diffusa cultura radicata nel territorio su come fare vini nobili. A favorire il riuscito matrimonio è Conte del Tellaro, giovane azienda enologica che fa capo all'imprenditore siciliano Pietro Basciano, tra l'altro presidente della squadra di basket "Virtus Bologna", della "Pallacanestro Trapani", oltre che della Lega Nazionale Pallacanestro. Insomma, passione allo stato puro. E da questo connubio, un ideale 'ponte' di bollicine tra Sicilia e Veneto, nascono spumanti e vini frizzanti, ambasciatori delle migliori espressioni della terra siciliana che diventano stelle del Made in Italy superiore. Tali proprio grazie alla maestria della tradizione veneta. Per creare questi spumanti Conte del Tellaro utilizza il metodo Martinotti-Charmat (1895), anche detto metodo della rifermentazione in autoclave. «Una tecnica», ha spiegato Basciano, «che permette di esaltare le caratteristiche del vitigno d'origine riportando sul palato la freschezza e il gusto fruttato, dando origine ad una caratteristica

unica e al gusto e profumo inconfondibile delle terre siciliane». «Per ottenere risultati superiori», ha proseguito l'imprenditore, «oltre ad impiegare manodopera culturalmente e tradizionalmente preparata, abbiamo affinato tecniche e usiamo macchinari di ultima generazione che consentono di avere un'elevata qualità dei vini, raggiungendo così la massima espressione del Made in Italy».

Claudio Zeni