



L'ENOLOGO IN PRIMO PIANO

La varietà è nel territorio

di Francesca Lucchese

Basta con i vitigni autoctoni.
Attilio Pagli preferisce parlare di terroir e non di uve

Fondatore e amministratore delegato, insieme ad Alberto Antonini, del Gruppo Matura, consulente di numerose aziende in tutte le aree vitivinicole della Toscana, ma anche in Umbria, Marche e Emilia Romagna, quando lo contattiamo Attilio Pagli è in partenza per l'Argentina. In Sicilia invece presta la sua consulenza, dettata dall'amicizia, a un unico produttore.

Lei si occupa di moltissime aziende: è un caso o una scelta precisa il fatto che in Sicilia ne segua una soltanto?

“Non è un caso. È un problema di lontananza. La Sicilia è molto distante rispetto alle regioni in cui opero maggiormente”.

L'Argentina però è ancora più distante...

“In Argentina offro la mia consulenza ad aziende grandissime, con un significativo staff di enologi. Mi è sufficiente recarmi sul posto due, tre volte all'anno per un lavoro principalmente di supervisione”.

Che differenze ci sono tra fare l'enologo in Toscana e farlo in Sicilia? Quali sono le variabili e il tipo di approccio da tenere in con-

siderazione?

“L'unico approccio che io prendo in considerazione è quello di fare le cose nel miglior modo possibile”.

Che bilancio fa di questa vendemmia? Che annata sarà per il vino siciliano?

“Io sono parecchio contento. L'annata è davvero buona e superiore alla precedente, tanto per la quantità che per la qualità. In Toscana per esempio la qualità è ottima, ma la quantità è inferiore rispetto agli altri anni”.

Che annata è stata dal punto di vista clima-



tico? Anche la Sicilia risente dei mutamenti in atto?

“Non molto. Il problema delle piogge del centro-nord non si è verificato in Sicilia. Si nota sicuramente anche lì un certo anticipo sul periodo di maturazione, ma l’isola ha da sempre un clima molto caldo, sono già organizzati per affrontare i fenomeni siccitosi”.

Quali sono le nuove e vecchie varietà autoctone su cui puntare per creare grandi prodotti?

“Io non vorrei parlare più di vitigni autoctoni. Preferisco parlare di territori e non di uve. Le stesse varietà internazionali ormai sono coltivate ovunque, è il territorio che fa la differenza perché unico. È sulla base della diversificazione del terroir che deve essere scelta la varietà da coltivare. Quando sono arrivato nell’azienda di Gela, la stessa di cui mi occupo ancora oggi, ho trovato vigneti di Nero d’Avola e ho continuato a puntare su questo, apportando le modifiche che ritenevo necessarie e i miglioramenti opportuni, ma ho mantenuto la varietà perché i risultati erano soddisfacenti. E poi l’analisi del terreno mi ha suggerito di impiantare Syrah perché ho intravisto le caratteristiche giuste necessarie alla coltivazione di questo vitigno. Da lì la sperimentazione che posso dire è andata a buon fine. Vinifico entrambe le varietà

in purezza e senza alcun passaggio in legno e barrique proprio per mantenere intatte il più possibile le qualità del frutto”.

Che momento sta vivendo la Sicilia del vino?

“Il momento è difficile ovunque. Inoltre il vino siciliano soffre tanto l’enorme varietà di prezzo: si trovano Nero d’Avola a pochissimi euro, bisognerebbe investire di più sul concetto di qualità. In ogni caso oggi è anche un po’ scemato quel clamore che ha investito la Sicilia qualche anno fa. C’è stata fin troppa attenzione, riflettori esageratamente accesi su questa terra, una ricerca esasperata, uve eccessivamente zuccherine... Ora però c’è una tendenza verso una maggiore freschezza e finezza dei vini, che comunque non saranno mai tanto sottili, ma si va sicuramente in direzione di un migliore equilibrio”.

Ma a lei piace la Sicilia?

“La Sicilia ha grandi potenzialità. Mi piace molto perché ha dei terreni straordinari e una varietà infinita di territori interessantissimi, molti dei quali ancora inesplorati o poco sfruttati. Penso all’Etna, all’area a sud di Noto, alla zona di Alcamo. Persino le isole come Pantelleria, di cui si parla tanto e che apparentemente sembra abbia svelato tutto il suo potenziale, in realtà hanno ancora moltissimo da offrire”. ■



SCATOLE FUSTELLATE
WRAP AROUND
INTERNI FUSTELLATI
SCATOLE CON FONDO A SCATTO

LA MIGLIORE SOLUZIONE
PER OGNI VOSTRA
ESIGENZA DI IMBALLAGGIO

Via delle Città, 75/73/79
50052 CERTALDO (Firenze)
Tel. 0571.650017 Fax 0571.650000
E-mail: info@fogibe.it