

La raccolta delle pregiate uve bianche è iniziata con due settimane di ritardo per il clima più mite e le piogge

Nel buio il miracolo dello Chardonnay

Al via la vendemmia notturna nelle campagne di Contessa Entellina

SERGIO NIGRELLI

CONTESSA ENTELLINA — L'anima dell'uva appare, come un fantasma buono, nelle notti di mezz'agosto quando il sole è definitivamente calato all'orizzonte lasciando spazio al buio di un cielo pieno di stelle. Siamo nell'azienda agricola di Donnafugata, poco meno di sessanta chilometri da Palermo. La veloce che corre verso Sciacca s'è da poco inoltrata nella valle del Belice. Da una parte, a spezzare il buio, ci sono le luci di Salaparuta e Poggioreale

mentre dall'altra si intravede Santa Margherita. La striscia d'asfalto più volte s'è incunata fra i confini delle province di Palermo e Trapani. Raciuse in poco più di venti chilometri quadrati ci sono vigneti più belli e ricercati della Sicilia. Qui, primo fra tutti, Giacomo Rallo, imprenditore vitivinicolo di quinta generazione, dal '98, ha ripreso, facendo da apripista, la vecchia usanza di vendemiare nelle ore notturne. Quando si passa dai 34 gradi di temperatura delle ore di punta ai 18—20 della sera con una considerevole escursione termica. Fa bene—dicono gli addetti ai lavori—all'uva bianca Chardonnay e al vino che se ne ricaverà. I fermenti è avvenuto ancora una volta.

Lo facevano pure gli antichi greci, così, iniziavano anche i figli alla vita dei campi. Per loro era «Paideia». A Donnafugata, 240 ettari che si stendono a mezza collina, invece si fa impresa. Anche se da queste parti tutto sembra ricondurre alla storia. Come lo stesso nome dell'azienda. Perché qui, nell'immenso feudo dei Filangeri di Cutò tornò assilo la moglie di Ferdinando IV di Borbone, braccata dalle truppe napoleoniche di Mu-



IL CASO

Vietata la salvia allucinogena vendita sospesa allo smart shop

SE A Torino si confiscava a Palermo si previene. Dopo che sabato scorso nella capitale piemontese i Nas hanno deciso di sequestrare le confezioni di salvia divinorum vendute liberamente in uno smart shop, per le foglie, vendute in confezioni anche da 60 euro, sembrava che le ore fossero contate anche nella filiale Palermitana della stessa catena. Niente da fare. Il proprietario del negozio di via Pignatelli Aragona, 15 ha già fatto sparire da tempo tutte le buste da 250 grammi dell'erba. In una recente disposizione del ministro della Salute la pianta, è finita nella lista delle «Allucinogene», capace di provocare «psicosi acute e depressive irreversibili». E così per evitare noie, le buste sono finite in magazzino. «Avevo già precedentemente sospettato del rischio sequestri — spiega Domenico Lucchese, responsabile della sede Ecosmartshop di Palermo — così da 3 settimane ho deciso di non venderle più». Lucchese precisa: «Questo non è un negozio per drogati. Vengono studenti universitari, ma anche professionisti e ultracinturati che vogliono divertirsi legalmente bevendo l'assenzio o gustando qualche biscotto alla marijuana. Tutti prodotti energizzanti».

Vassily Sortino

rat. La donna era fuggitiva e, da qui, il nome della contrada e della tenuta di casa Rallo che, adesso, è pure un'etichetta fra le più ricercate nei mercati internazionali, dagli Usa al Giappone, dalla Svizzera alla Germania. La vendemmia al chiaro di luna, che col tempo è anche diventata «kermesse», inizia poco prima di mezzanotte.

Il «mostro» un trattore con tre grossi grandi fari lo guida Pietro, un signore di mezz'età con bei capelli bianchi e la pelle bruciata dal sole. E lui a fendere il buio appena l'agronomo gli dà il via. Procede col passo della lumaca ed è così che Damiano, Nino, Gaspare,

Giustino e un'altra decina di loro compagni di lavoro si chinano quasi in ginocchio sui tralci disposti a spalliera scegliendo uno a uno i grappoli migliori e riempiendo una cesta dopo l'altra.

Gesti che sembrano trasformarsi in una gioiosa preghiera. «Pensiamo — dice Giacomo Rallo — di andare anche questa volta di fronte a una stagione produttiva eccellente. Il rito della raccolta notturna quest'anno si consuma con una quindicina di giorni di ritardo rispetto al passato. La temperatura di quest'estate è stata molto più mite e, poi, dimentichiamo che ha piovuto molto e la

terra è ancora carica d'acqua». C'è aria di festa in azienda. Gli uomini scelgono, tagliano e raccolgono. Raccolgono e riempiono grosse ceste di vimini. Che poi riversano in un grosso vascone cingolato porta uva guidato da Salvatore che si muove fra le piante come fosse fra le pareti di casa.

E piccola e dolcissima l'uva Chardonnay. È la prima che si raccoglie e lo si fa di notte perché così il prodotto giunge ai torchi già a bassa temperatura. Con grande risparmio di energie, tempo e, quindi, anche denaro. Per le uve nere ci sarà tempo fino a settembre e, in quel periodo, si potrà fare anche di



Un momento della vendemmia notturna

Nelle previsioni degli enologi l'annata si annuncia favorevole Per la produzione delle nere ci sarà tempo fino a settembre

giorno. Nulla è lasciato al caso dai nostri produttori. Sì, perché così come ieri notte è avvenuto nell'azienda di Giacomo Rallo, anche in altre belle aziende della valle del Belice che si stendono fin quasi a lambire i templi di Selinunte si fa così. Perché è così che se ne ricavano uve pregiate e vini eccellenti.

«Una volta — spiega ancora Rallo — le aziende forti che producono vini di qualità in Sicilia erano solo due o tre. Oggi, invece sono più di venti e tutte di alto livello. Siamo ancora indietro rispetto alle altre regioni italiane perché in Piemonte le aziende di qualità sono oltre 800 e in Toscana superano le 400 ma se pensiamo che da noi tutto è avvenuto negli ultimi dieci anni non possiamo che parlare di miracolo». Intanto la raccolta procede con i compressori dei mezzi pesanti che sfidano il silenzio della campagna. Sarà così fino alle sei del mattino. I risultati li vedremo in bottiglia.