

In evidenza Turismo

Agrigento: ‘Nzolia, l’enoteca “a primu zuccu”

di: **Giovanna Abrami**

26 marzo 2017



Passando da piazzale Aldo Moro, ad **Agrigento**, un venerdì o un sabato sera, è impossibile non venir colpiti dalla calca di persone che affolla la bella piazzetta pedonale di San Calogero su cui, da meno di due anni a questa parte, si affaccia l'**Enoteca 'Nzolia**.

La tradizione siciliana è piena di antichi, meravigliosi – e a volte incomprensibili – proverbi in dialetto che coprono probabilmente ogni campo dello scibile umano.



"A primu zuccu, 'nzolia". Letteralmente: *"al primo ceppo, inzolia"* e cioè *"riuscire al primo tentativo fortunato"* (i sottotitoli dei sottotitoli, quando diciamo: "incomprensibili"). È da questo concentrato di antica saggezza popolare, inciso sullo specchio all'ingresso, che la famiglia Messina ha tratto ispirazione per battezzare questo accogliente *winebar* che in poco tempo e *"a primu zuccu"* è riuscito a diventare un punto di riferimento per la night life e i wine lovers della città dei Templi.

"Prima dell'apertura dell'Nzolia mancava una proposta di questo tipo ad Agrigento" spiega Antonino Messina, squisito padrone di casa e conoscitore appassionato del succo d'uva fermentato in tutte le sue declinazioni, che assieme ai genitori e ai due fratelli dirige questo locale, dopo essersi fatto le ossa nell'enoteca Corona (dove però non erano previste né mescita né degustazioni).

Tra le pareti scavate nel tufo dell'Nzolia ci si può rilassare in un clima piacevole e informale, scegliendo tra oltre 3000 etichette di vino, bottiglie blasonate e grandi nomi dell'enologia siciliana, ma anche e soprattutto piccole e medie cantine, magari sconosciute ai più, gemme del territorio che Antonino fa scoprire ai suoi ospiti, accompagnando la degustazione con un aperitivo servito al tavolo o con taglieri di affettati e formaggi siciliani, le cui forme invitanti fanno bella mostra di sé, provocando, da una parete della saletta interna.

Vini siciliani ma non solo: tra questi scaffali si trovano anche proposte nazionali (piemontesi e toscane, soprattutto) e internazionali (Francia – un'intera parete dedicata esclusivamente agli champagne -, Spagna ma anche Argentina e Cile) e per chi avesse voglia di una differente gradazione alcolica, in fondo al locale si trova il bar con una vasta selezione di etichette di rum, whisky, gin, vodka.

Anche se il maggior appeal dell'Nzolia è e rimane sicuramente la possibilità di spaziare da una costa all'altra dell'isola, di compiere, volendo, una sorta di "Strada siciliana del Vino", comodamente seduti tra le pareti di tufo di questa bella enoteca, con una guida d'eccezione.

Successo di pubblico e di critica per questo wine bar: la qualità dell'offerta è stata riconosciuta anche dalla Guida Slow Wine che, nell'edizione 2017 ha aggiunto una sezione dedicata ai locali dove bere **"slow"** in Italia. Senza la pretesa di dare un resoconto completamente esaustivo dell'offerta della penisola, la Guida ha voluto dare spazio ai locali dove le etichette proposte venissero scelte con "intelligenza, cultura e capacità", selezionando 100 locali dal nord al sud del Bel Paese. Solo 4 le enoteche e i winebar siciliani citati, tra cui il nostro 'Nzolia. Una bella conferma per Antonino e la sua famiglia.

Bere bene e mangiare bene in un bell'ambiente ma non solo: per la famiglia Messina "l'enoteca è prima di tutto un luogo di incontro, formazione, e diffusione della cultura del buon vino", come si legge anche nella pagina Facebook del locale. Lo spirito che anima questa enoteca, e che Antonino sottolinea più volte, è quello di diffondere e far crescere la cultura del vino ad Agrigento. Da qui il grande spazio dato alle degustazioni e ai momenti didattici: *"Con grande piacere abbiamo ospitato il corso di I livello dell' AIS, appena conclusosi"* racconta Antonino, *"e ad aprile partirà il 2° livello"*.

Fedele a questa filosofia, 'Nzolia presta spesso il proprio spazio anche alle aziende produttrici e a *tasting* guidati. Questa serata non fa eccezione e troviamo in degustazione il Fondirò dell'Azienda Agricola Milazzo, cantina campobellese conosciuta soprattutto per i suoi bianchi (il Bianco di Nera e il Maria Costanza sono "best sellers") che invece questa sera presenta un rosso: 100% Perricone, biologico, senza denominazione, non esattamente un vino banale. "Il Perricone è il vitigno più antico che abbiamo in Sicilia" tende a sottolineare Antonino contento di dare spazio a un'eccellenza del territorio che "rappresenta la Sicilia a livello nazionale e internazionale", ci dice, oltre a costituire una pietra miliare della storia dell'enologia siciliana. E' stata questa azienda di Campobello di Licata, che oggi conta 85 ettari vitati – 100% biologico, 100% raccolta manuale, 100% uve di produzione propria- ad aver introdotto in Sicilia, negli anni '70, il metodo classico per la produzione degli spumanti, avvalendosi della preziosa consulenza dell'enologo Cesare Ferrari (oggi l'azienda ne produce ben sette tipi diversi).



In abbinamento al Fondirò: una tartare di bufalo battuta al coltello, crostone di pane nero di Castelvetro, formaggio di capra girgentana (di cui abbiamo parlato qui) e confettura di cipolla rossa. Ancora giovanile all'aspetto visivo – la vendemmia è 2009 – questo vino di grande struttura ha appena incominciato a dispiegare le sue ali: un interessantissimo corredo aromatico accompagnato da tannini dolcissimi che lasciano prevedere una curva evolutiva molto ampia. Fa mostra di sé, dal collo della bottiglia, l'immagine del Martin Pescatore, uccello acquatico di rara bellezza che per vivere ha bisogno di un ambiente incontaminato. Scelto fin dai tempi in cui Milazzo commercializzava uva, come logo per rappresentare l'impegno dell'azienda per il rispetto dell'ambiente, si è poi convertito nel 2011 in vera e propria certificazione biologica che oggi copre il 100% della produzione.

Staremo a vedere se Antonino e la sua famiglia useranno proprio uno degli spumanti della linea Milazzo per festeggiare i due anni di attività il prossimo 5 di Giugno (*save the date* wine lovers: grande festa in programma!) e quale altra speciale etichetta siciliana Antonino deciderà di aprire in quell'occasione.

Enoteca 'Nzolia

Piazzetta S. Calogero, 11

92100 Agrigento (AG)

www.nzolia.it
