

In evidenza Portrait aziendale

Baglio del Cristo di Campobello: le previsioni sulla vendemmia di Carmelo Bonetta

di: Redazione

5 ottobre 2016



La **vendemmia 2016 di Baglio del Cristo di Campobello** è entrata nella sua fase finale: è arrivato da pochi giorni il turno del **Nero d'Avola**.

Arrivando in cantina, scendendo dall'auto, è difficile tenere gli occhi aperti senza usare gli occhiali da sole. Una luce abbacinante avvolge ogni cosa. Tutto brilla tra queste dolci colline della campagna agrigentina, presso Campobello di Licata, a 8 km dalla costa e a 260 metri sul livello del mare. I trenta ettari di vigne, infatti, poggiano su un suolo gessoso che riflette la luce del sole, quel sole che "strappa fragranze agli alberi" e le concentra nei grappoli che in questa zona della Sicilia raggiungono tinte di un'intensità senza uguali.

*"Le nostre uve anche quest'anno sono in forma eccezionale" racconta **Carmelo Bonetta**. "La giusta quantità di precipitazioni avute durante l'inverno e la primavera ha permesso di accumulare nel terreno una buona riserva idrica, mentre l'estate mite e senza picchi eccessivi di calore, ha consentito ai frutti di raggiungere una perfetta maturazione regalandoci uve dalla straordinaria concentrazione polifenolica".*

Le previsioni della vendemmia 2016 sono, dunque, **ottime**; anzi, dice, **memorabili**: *“me lo suggeriscono i grappoli del Nero d’Avola. Dalle piante sporgono uve perfette e mature, frutti polposi e di un blu intenso, che si tradurranno in vini importanti, strutturati e con tannini setosi”*.

Il profumo di mosto si mescola alla brezza del mare al Cristo di Campobello: il vento non manca mai tra queste colline, garantendo un ricircolo dell’aria fondamentale per la salute delle piante e dei frutti, con un’escursione termica, tra le temperature diurne e notturne, che può arrivare anche ai 20°C.

E i bianchi?

“Abbiamo raccolto frutti straordinari, pieni di profumi e freschezza” continua Carmelo *“il Grillo ha già finito di fermentare mentre abbiamo da poco terminato la vendemmia dell’Insolia. Ogni uva ha i suoi tempi, non ci sono percorsi già tracciati e ritmi predefiniti: si ascolta l’uva e il frutto decide. Noi dobbiamo solo accompagnarlo”*.

Il segreto la famiglia Bonetta lo ha capito molto bene: è stare attenti e dare ascolto. Come si diceva in una forma dialettale ancora molto usata *“adènzia”*, dare **udienza** alle uve e alle piante. Segno di autentica, bella sicilianità.