

In evidenza Portrait aziendale Primo Piano

# Antonio Moretti, tra Toscana e Sicilia (Seconda Parte)

di: Daniel Thomases

21 gennaio 2017



*Seconda parte dell'intervista di Daniel Thomases ad Antonio Moretti Cusani, titolare in Sicilia della cantine Feudo Maccari e Contrada Santo Spirito di Passopisciaro ([leggi qui la prima parte](#)).*

---

(...)

**D. Sono quindici anni da quando ha messo piede in questo angolo della Sicilia per la prima volta, come sono cambiati i vini in questo decennio e mezzo?**

R. C'è stata un'evoluzione nel tempo via via che abbiamo imparato di più delle caratteristiche delle uve e del territorio. Non abbiamo mai cercato di fare vini muscolari o nerboruti come fine a sé stesso, ma siamo diventati più coscienti di valori come equilibrio, armonia e finezza, e così abbiamo modificato sia la viticoltura che l'enologia. Secondo il carico d'uva in vigna, facciamo mediamente diradamenti sempre meno rigorosi, non cerchiamo concentrazioni che mal si addicono a certe varietà. Il Syrah continua ad essere affinato in legni piccoli, ma con una percentuale di rovere nuovo molto più basso rispetto al passato; mentre l'affinamento del Nero d'Avola, almeno la selezione, si appoggia sempre di più su botti di 10, 15 o 20 ettolitri. Le fermentazioni sono molto meno vigorose, sono condotte a temperature più basse e con rimontaggi più delicati, più corti e eseguite con minore forza. Il periodo di contatto con le bucce invece è stato allungato, vogliamo un'estrazione lunga ma molto graduale. Il nostro gusto ormai è diverso. In un certo senso abbiamo cambiato i vini perché i vini hanno cambiato noi. Chi conosce la nostra proposta avrà notato, ad esempio, che le ultime annate offrono uno stile cambiato rispetto al passato e vorrei sottolineare che questo è un cambiamento voluto e cercato, non soltanto e neanche principalmente una caratteristica delle annate stesse, della diversità delle stagioni. Abbiamo ponderato molto a lungo dove vogliamo arrivare e come arrivarci, io e l'enologo **Beppe Caviola**, altro professionista eccelso, e abbiamo cercato di non lasciare nulla al caso. I nostri vini devono distinguersi per finezza, fragranza, lunghezza sul palato e tannini levigati, sostenuti e sostenenti. Forza, muscolatura, intensità – sono caratteristiche che lasciamo volentieri agli altri.

**D. Con tre aziende in Toscana e un'altra nel siracusano mi sembra che il lavoro e gli impegni non le manchino**

R. Vero, ma ho sempre pensato che una buona organizzazione dovrebbe permettere all'imprenditore di ingrandire il suo raggio di azione se e quando l'occasione dovesse presentarsi. Nel mio caso sono rimasto affascinato, e sicuramente non sono l'unico, dai nuovi vini dell'**Etna**, anche perché non ci potrebbero essere due uve più diverse del Nero d'Avola e il Nerello Mascalese. Assaggiandoli in giro, ho pensato che sarebbe stato molto bello essere presente in questa nuova ma antichissima realtà, misurare me stesso e la mia équipe con gli altri bravi produttori e tecnici che si affacciavano sul mercato. Non si può fare l'imprenditore senza una indole competitiva e io ce l'ho nel DNA, c'è poco da fare. Se, come mi dicono gli amici, ho lo spirito vulcanico, quale posto per meglio sfogarlo potrebbe esserci che il vulcano attivo più importante d'Europa? Il progetto ha preso forma concreta nel 2010 con l'acquisizione dei primi terreni, il solito giro di notai (certo, a giudicare dalle cifre spese, voglio veramente molto bene a questa categoria) e sono riuscito alla fine a mettere in piedi un'azienda di una quindicina di ettari, quasi dieci dei quali a vite. Facciamo due vini, un **Etna Rosso** e un **Etna Bianco**, il primo tutto **Nerello Mascalese**, il secondo **Carricante** con un po' di **Minnella**, uva intrigante quest'ultima con aromi piuttosto interessanti, c'è un sentore, lievissimo, di zolfo che si sente pure in alcuni vini campani dei Campi Flegrei oppure in certi Lacryma Christi che nascono sulle falde del Vesuvio. Entrambi prodotti da uve coltivate in terreni vulcanici, forse c'è un rapporto, dobbiamo capire questa varietà piuttosto nuova per noi e per gli altri produttori della zona. Per l'Etna Rosso intendiamo seguire sulla falsariga del nuovo stile del Nero d'Avola, una bella materia ma mai esagerata, rotonda, vellutata, una bella espressione del frutto, legno molto discreto, la nobile austerità che contraddistingue tanti bei vini, una proposta lunga e sostenuta ma mai pesante. E soprattutto inconfondibilmente etnea.

**D. Come vede il suo ruolo nel panorama siciliano attuale e del futuro?**

R. Non sono venuto in Sicilia chiaramente a dare lezioni a nessuno, fra l'altro non mi sembra che ce ne sia bisogno, i colleghi stanno lavorando piuttosto bene. Sono venuto per vivere una nuova esperienza imprenditoriale che era, allo stesso tempo, come sempre, una nuova esperienza di vita. Io, insieme con i miei collaboratori, sono venuto anche per imparare ma credo che abbiamo pure portato qualcosa del nostro, cioè anni di lavoro, d'accordo in altre latitudini e con altre uve, ma sono sempre conoscenze ed esperienze diverse che abbiamo potuto impiegare nel mondo della produzione di vino siciliano. Dopotutto l'isola che abbiamo trovato non aveva alle spalle tanti anni di presenza nei mercati dei vini di qualità in bottiglia. Quindi qualcosa abbiamo appreso ma anche portato, e il sottoscritto non lo dice *pro domo sua*, questo incontro sicuramente ci ha arricchiti tutti.

*di Daniel Thomases*