WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Casa Grazia, la nuova cantina di Gela diventa polo di cultura

di: **Liliana Rosano**

3 ottobre 2022



Una nuova cantina che punta a diventare anche polo culturale, un nuovo vino che è piena espressione del territorio. **Casa Grazia**, l'azienda vitivinicola di **Gela** (CL), inaugura la stagione autunnale con queste due novità. Sono solo le prime di un progetto ambizioso che **Mariagrazia** di **Francesco Brunetti,** titolare dell'azienda insieme al marito Gino, porta avanti da anni e che oggi finalmente vedono la luce in un territorio dal fascino naturalistico e archeologico.

Siamo a Gela, i vigneti si stendono a perdita d'occhio nella Riserva Naturale protetta del Lago Biviere, il più grande lago (salato) costiero della Sicilia, che ricade anche nella *Docg del Cerasuolo di Vittoria*. Qui nasce il sogno di Casa Grazia e della Famiglia Brunetti.



Mariagrazia Di Francesco

In quello che un tempo era un complesso rurale risalente al 1800, oggi diventa una cantina dall'appeal contemporaneo, grazie alla sapiente ristrutturazione dello studio Castellana Architetti e all'area di vinificazione all'avanguardia, che dispone di moderni sistemi scelti dall'enologo Tonino Gruzzo.

In questa intervista, Mariagrazia Di Francesco, condivide il suo progetto e i suoi obiettivi, che sono anche sociali. "*Il vino è un veicolo potente*" dice Mariagrazia, che coltiva anche il sogno di trasformare il territorio in una risorsa e opportunità per tutta la comunità.

D. Mariagrazia, questa cantina è il risultato di un progetto legato ad un sogno che ha avuto una lunga gestazione e che custodisce una storia dal significato profondo.
R. Per tanti anni non sono stata legata a questo sogno ma è solo nel 2005 che ho deciso di iniziare a realizzarlo. È stata una gestazione lunga, travagliata, non senza ostacoli e problemi. Questo è anche il desiderio di mio marito, che ha sempre voluto avere una cantina dove poter fare il nostro vino. Quando abbiamo visto questa tenuta che apparteneva ai salesiani, abbiamo capito che era il posto giusto perché oltre alla bellezza dei luoghi e della terra, dietro c'era una storia legata al territorio e ai suoi abitanti. Come i salesiani, anche noi vogliamo che la nostra cantina sia un posto dove formare i giovani e dare loro opportunità.

D. I giovani e il territorio le stanno particolarmente a cuore. Il mondo del vino può diventare un settore strategico per la nostra economia.
R. Lo è di già ed è per questo che bisogna crederci e investire. Io voglio gettare le fondamenta affinchè la mia cantina dia opportunità a molti giovani che sono costretti a lasciare la propria terra. Dobbiamo mettere da parte le difficoltà e vedere le potenzialità e le opportunità. Ci troviamo in un'area della Sicilia selvaggia, poco conosciuta, dal grande passato storico e dalle bellezze naturalistiche uniche. È un fazzoletto di terra magico, apparentemente semplice, capace di donare un senso di grande libertà, serenità. Si respira la quiete del lago, c'è una potenza materna. Poi c'è una salinità unica grazie della quale i vini hanno delle caratteristiche particolari. E poi siamo nell'area del Cerasuolo di Vittoria DOCG.

D. Con la nuova cantina, Casa Grazia inaugura anche una nuova stagione legata all'enoturismo in chiave wine experience. Cosa devono aspettarsi gli enonauti e i winelovers?
R. Il vino è cultura, arte, musica, danza, moda. È convivialità, stare insieme. Un veicolo potente di messaggi legati al territorio, ambiente, cibo, cultura, agricoltura. Non solo e più una semplice degustazione ma oggi enoturismo significa declinare il vino in tutte le sue espressioni. Desidero che questa cantina sia un polo culturale, artistico.

D. Quali sono i valori sui quali si fonda Casa Grazia?
R. Operosità, costanza, progettualità, qualità dei vini e legame con il territorio. Personalmente, la costanza mi ha portato fino a qui. È questo il messaggio che voglio condividere con i più giovani e i miei figli.

D. Dice sempre che suo marito è stato il suo coach e a lui ha dedicato l'ultimo vino di Casa Grazia Brunetti d'Opera Cerasuolo di Vittoria Classico 2019. Cosa rappresenta questo vino?
R. Un vino importante del mio territorio, perché la bandiera di Casa Grazia e proprio il Cerasuolo di Vittoria. L'ho dedicato a mio marito Gino Brunetti, forza propulsiva della nostra azienda. È un vino che si misurerà con il tempo, perché ti dà una maggiore longevità e si proietta nel futuro. E poi è piena espressione del territorio di Casa Grazia.

D. Cosa ha imparato dal mondo del vino?
R. Il rapporto più bello è quello con la vigna il cui ciclo ricorda quello della gestazione materna .Mi emoziona il ciclo della vite, mi piace condividerlo con i miei nipoti. Il vino è condivisione, è attesa, insegna l'arte del saper aspettare il futuro.

I vini dell'azienda

"Victorya 1607", Cerasuolo di Vittoria '19 dal nome evocativo, cordiale tributo ad una nobildonna, **Vittoria Colonna Enriquez**, contessa consorte e reggente di **Modica**, che nel 1607, proprio in concomitanza della fondazione della città di **Vittoria**, fece un gesto caritatevole e regalò a 75 coloni due ettari di terreno ciascuno, a patto e condizione che ne coltivassero almeno uno a vigneto. L'annata '19 del **Cerasuolo di Vittoria "Victorya 1607"** ha ricevuto dal prestigioso "*Decanter World Wine Awards 2021*" la Gold Medal con ben 96/100.

Il *Grillo* "**Zahara**" '21, vino fortemente desiderato dall'azienda, conferma la sua precisa fedeltà al vitigno, piacevolezza di beva ricca di sensazioni floreali di zagara, gelsomino, fruttato di melone giallo e pera Williams, note erbacee e speziate. Un *Grillo*pronto a sfidare il tempo, confermando la lungimiranza dell'enologo **Guzzo**, strenuo sostenitore della longevità dei bianchi siciliani.

Il *Moscato Bianco* "**Adorè**" '21, invece, è frutto di un'eredità lasciata dai Salesiani all'acquisto dei terreni. Eredità che presto vira in successo poiché largamente apprezzato dai palati "intellettuali" degli intenditori grazie alle sue sensazioni di scorza di limone, di cedro, di arancia, di passion fruit e per i suoi ricordi di macchia mediterranea. "**Adorè**" è stato insignito nel 2018 con la **Gran Medaglia d'Oro** al **Concours Mondial de Bruxelles**, il più prestigioso concorso internazionale dei vini al mondo, per l'annata 2017.

Il *Frappato* "**Laetitya**" '21, assieme alla sua coniugazione spumante in rosa, il *Metodo Charmat* "**Euphorya**" '21, fanno parte dell'anima aziendale, non foss'altro perché il territorio è elettivo per questo vitigno che riscuote immediato successo in entrambe le versioni. Freschezza ed immediatezza sono il comune tratto distintivo delle due energie differenti della stessa uva: lo spumante le manifesta con il perlage che sprigiona note di rosa, fragolina di bosco, lampone e viva persistenza; il rosso con i suoi piccoli frutti rossi, chiodi di garofano, macchia mediterranea, dolce speziatura e quel delicato tannino che gli permette di degustarlo a temperature più basse, persino su dentice o tonno.

Gradiva '20, un appagante *Nero d'Avola* tutto figlio del territorio. Rosso rubino con naso intenso e prevalenza di intenso al naso con preponderanza di sentori fruttati, floreali e delicate note speziate di pepe nero, cannella e vaniglia. Un rosso che celebra l'andatura lieve, l'avanzare cadenzato, ma delicato del tempo, ingrediente segreto del buon vino.

Emiryam '20, un *Syrah* caldo e avvolgente, morbido e piacevolmente intenso. Rosso rubino, ricco e complesso di sentori di frutta rossa matura, di fiori rossi secchi, di note speziate che spaziano dal pepe nero alla cannella. Poi, in fondo, carruba, caffè e cioccolato. Un vitigno dalle lontane origini che oggi in Sicilia, ed in particolare in questo fazzoletto di Sicilia, ha trovato il terroir giusto per la produzione di un grande vino.

Vi Veri '19, un atipico *Cabernet Sauvignon* addomesticato nella sua struttura e nella sua potenza. Rosso rubino, è pieno di frutto polposo. Sembra di masticare una marasca giovane. Poi ancora fragola, mirtillo e lampone. A scendere rosmarino, mirto, eucalipto, anice, ardesia, rabarbaro. E quelle dolcissime sensazioni di tabacco e cioccolato al latte che sul finale marcano memorabilmente l'incedere del suo passo garbato, estroverso e pieno di vitalità.

Infine la novità: il **Cerasuolo di Vittoria Classico Brunetti d'Opera 2019**. Composto da *Nero d'Avola al 60%* e da *Frappato al 40%*, ha uno splendido colore rubino. Il pregevole olfatto è un susseguirsi di floreale di rosa, fruttato di ciliegia, ribes e marasca, poi erbe aromatiche, liquirizia, note speziate e calibrate sensazioni di vaniglia. Al sorso pieno ed equilibrato, mostra adeguata sensazione calorica con vive note di freschezza, tannini ben arrotondati e lunga persistenza aromatica intensa frutto-sapida che invoglia alla beva.

di Liliana Rosano
