

In evidenza Portrait aziendale

Il Cerasuolo di Vittoria di COS e la variabile Pithos / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

26 maggio 2023



Sempre tra Acate, Chiaramonte Gulfi e Vittoria, la seconda tappa del tour nr. 5 di *Sicilia en Primeur* “**Ragusa e Caltanissetta**” prosegue attraverso i luoghi della denominazione *Cerasuolo di Vittoria*, prima e al momento unica DOCG siciliana.

AZIENDA **COS** AGRICOLA

COS nasce nel 1980 su impulso di tre amici che, quale nome dell'azienda, scelgono l'acronimo dei loro cognomi, gli architetti Giambattista **Cilia** e Giusto **Occhipinti**, e il medico omeopata Cirino **Strano**, successivamente uscito dal progetto.

L'idea fu sin dall'inizio quella di recuperare lo stile dei vini delle contrade di proprietà e trasferire nel calice la voce dei suoli di Vittoria, in particolare di quelle storicamente individuate tra gli antichi fiumi Ippari e Dirillo. La viticoltura è qui molto antica, con tracce certe che risalgono al III secolo a.C.. Decisivo l'impulso dato nei primi anni del '600 da Vittoria Colonna Enriquez de Cabrera, contessa consorte e reggente della contea di Modica. Suo padre, Marcantonio Colonna, fu viceré di Sicilia.



Giusto Occhipinti

Più recentemente, documenti di fine '800 testimoniano un intenso commercio tra Vittoria, Scoglitti e i principali porti siciliani, dai quali prendevano il mare migliaia di botti di vino ragusano. Sul finire del diciannovesimo secolo, cavalcando la piaga della fillossera, la produzione vinicola ebbe un ulteriore incremento per sopperire alla domanda dei francesi. A questo periodo di fortuna, tuttavia, ne seguì uno di recessione. Tanto che, sull'orlo dell'oblio, tra gli anni '70 e '80 del secolo scorso, si è resa necessaria una rigenerazione produttiva, nel senso stilistico e qualitativo.

Su questa premessa, Occhipinti, Cilia e Strano attuarono il loro proposito, prima attraverso la produzione di vini rossi, in particolare del Cerasuolo di Vittoria, poi, dal 1991, anche di vini bianchi. Generosa la risposta delle vigne collocate a ridosso dei Monti Iblei a 250 metri s.l.m., alternate da uliveti di Tonda Iblea, mandorleti e carrubeti, le tre colture più riconoscibili di questo areale. Da segnalare, un sorprendente *extravergine di oliva* della casa.

È **Giusto Occhipinti** a condurre la visita e la narrazione, ripercorrendo dettagli di un passato millenario sino ad approdare ad una rivisitazione moderna di tradizioni perdute. Letteralmente.



Un viaggio in Georgia fu il pretesto di una rilettura in chiave arcaica del processo, da cui – dal 2000 – seguì l'introduzione per la vinificazione di anfore di **terracotta**. Oggi l'azienda utilizza 150 **Pithos** – per una linea di produzione dedicata – grandi giare di terracotta da 400 litri ciascuna, che occupano una vasta porzione della cantina, peraltro decorata con colori e disegni d'ispirazione classica. Tre i vini prodotti in terracotta, il Pithos Bianco da uve grecanico, uno Zibibbo (di Marsala) in Pithos e il Pithos rosso da uve nero d'Avola. Per tutti, le fermentazioni sono spontanee, sulle bucce, con lieviti indigeni.

Nell'insieme, l'attenzione alla procedura incontra la cura per l'estetica e il paesaggio, cosa che si riscontra anche nella bellezza artistica degli edifici della parte centrale dell'azienda e nel fascino della biodiversità presente in tutte le coltivazioni. Non manca un laghetto d'acqua dolce, nella doppia funzione di bacino idrico ai fini irrigui, ed elemento estetico.

Dei suoli va precisato che la composizione è unica nel suo genere. Sono terreni sabbiosi con ricche frazioni di calcare, una combinazione che nei vini genera luce, eleganza ed energia vitale. La proposta di Giusto, tra degustazione e cena, ha permesso di assaggiare alcune tra le referenze più rilevanti della cantina. Il format è riproposto agli ospiti che ne fanno richiesta, un percorso gustativo alla ricerca dei sapori perduti di questo splendido territorio.



Tra i vini assaggiati, merita una menzione il **DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico "della Bastonaca" 2019**. È un vino di notevole impatto composto da Nero d'Avola al 60% e da Frappato per il restante 40%. I suoli di Bastonaca, il nome della contrada, sono costituiti da terre rosse di media consistenza, da sabbie sub-appenniniche di origine pliocenica e di natura calcarea, inframezzate da sabbia silicea e da argilla. Dopo la fermentazione, il vino affina in botti grandi di rovere di Slavonia per 24 mesi (un trattamento, escludendo i vini della linea Pithos, riservato anche agli altri cru di contrada e ai Nero d'Avola). Il colore è rosso rubino cupo, intrigante, con sfumature violacee. Al naso emergono note di cipresso, frutta rossa. Dominano la ciliegia e gli aromi speziati, soprattutto di pepe nero. In bocca prelude ad uno sviluppo interessante da percorrere nei prossimi anni, mostrando un corpo armonico, ma anche austero.

Tutti i vini degustati

- Metodo Classico Extra Brut Frappato (20 mesi sui lieviti);
- Ramì 2022 (Grillo 50% ed Inzolia 50%);
- Pithos Bianco 2021 (Grecanico 100%);
- Zibibbo in Pithos 2021;
- Frappato 2022;
- Nero di Lupo 2022 (Nero d'Avola 100%);
- Pithos Rosso 2021 (Nero d'Avola 100%);
- Contrada 2021 (Nero d'Avola 100%)
- DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2022
- DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico della Bastonaca 2019
- DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico delle Fontane 2010
- DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 1999

- Aestas Siciliae 2014 (Moscato Bianco dolce);

COS Viticoltori in Vittoria

S.P. 3 Acate – Chiaramonte, Km. 14,300

97019 Vittoria (RG)

tel. 0932876145

<https://www.cosvittoria.it>

Le visite in cantina sono possibili solo su prenotazione, secondo la disponibilità dell'azienda. Per maggiori informazioni e prenotazioni scrivere a locanda@cosvittoria.it

di Gianmaria Tesei

