

In evidenza Vini

Rifulia, il Catarratto pet-nat della cantina Di Giovanna

di: Redazione

1 ottobre 2023



«Et primo de siciliano examinemus ingenium, nam videtur sicilianum vulgare sibi famam pre aliis asciscere, eo quod quicquid poetantur Ytali sicilianum vocatur [...]»

«Indagheremo per primo la natura del siciliano, poiché vediamo che il volgare siciliano si attribuisce fama superiore a tutti gli altri: che tutto quanto gli Italici producono in fatto di poesia si chiama siciliano [...]»

Dante Alighieri, De vulgari eloquentia, I,XII,2

Il dialetto siciliano, forma espressiva di un popolo che si è evoluto lungo un arco temporale di almeno tre millenni, è una fusione delle lingue di quelle popolazioni che hanno, con alterne fortune, dominato l'Isola. Tale condizione è verificata dall'**UNESCO** che riconosce al *siciliano* lo status di lingua madre. Essa deriverebbe direttamente dal latino volgare, un idioma separato dall'italiano e motivo per il quale i siciliani sono descritti come "bilingui".

La breve introduzione serve per introdurre **Rufulia**, il nuovo bianco "**pet-nat**" (vino frizzante naturale) a base di catarratto della cantina **Di Giovanna** di Sambuca di Sicilia (Ag). La parola *Rufulia* è un'espressione dialettale per descrivere un soffio, un refo di vento, un nome ideale per descrivere la natura briosa e *naturalmente petillant* del vino.

Ispiratrice di questa novità è **Melissa Sack**, moglie di Gunther Di Giovanna. Americana di nascita e siciliana di adozione, è la responsabile marketing e delle vendite nei paesi di lingua inglese. Laureata in Storia dell'arte e conoscitrice delle dinamiche del vino, Melissa anticipa trend di *esportazione* e di consumo. Si noti che il dato dell'export per la sua azienda è quantificabile nell'80% della produzione totale e oltre.



Il Rufulia, così come il Grillo orange *Camurria*, fa parte della linea dei vini "naturali". È un vino a fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti, non filtrato, ottenuto attraverso il metodo ancestrale di (parziale) fermentazione in bottiglia. Le uve, della varietà catarratto, provengono da un vigneto che si trova in contrada San Giacomo, nel territorio di Sambuca di Sicilia. Posizionato a 700 mt. di altitudine, si sviluppa su terreni marnosi ricchi di sostanza organica proveniente dal vicino bosco di querce.

Vinificazione: la fermentazione è avviata spontaneamente in vasche di acciaio e viene bloccata a 10 gr./lt. di zucchero residuo. La restante quota fermenta in bottiglia, dando vita a una leggera pressione che si trasforma in un delicato perlage.

Il colore è giallo, torbido, brillante. Al naso sentori di agrumi, in particolare limone, frutti tropicali e pane. In bocca è fresco, vitale grazie alle bollicine, persistente. È un vino ideale da servire con i fritti, di pesce o verdure, sarde a beccafico, guazzetti e carpacci. La bassa gradazione alcolica invita alla beva.

La scelta di produrre vini a bassa gradazione alcolica mira ad anticipare quella che ormai è una tendenza affermata ormai in molti paesi, tra i giovanissimi, soprattutto in Germania, Canada e Usa. Tra le principali motivazioni di questo nuovo trend vi è senza dubbio una crescente attenzione alla salute, con cambiamenti che coinvolgono le abitudini alimentari: si mangia sempre meno carne e sempre più pesce o verdure, quindi sapori più delicati che richiedono vini più fini ed eleganti (fonte Wine Intelligence).

