

SICILIA ENTRE VIÑEDOS.

OTRA ITALIA PECULIAR POR DESCUBRIR

El territorio siciliano, ya privilegiado por unas bellezas naturales ennoblecidas con la huella humana de las sucesivas civilizaciones, traza una senda enológica a lo largo de sus islas satélites y de su franja costera en Trapani, enriqueciendo con un valor añadido su oferta turística

Si numerosos son los motivos que pueden convencer al viajero a decidir sus destinos vacacionales, además de los elementos naturales –paisaje y clima– y culturales –patrimonio arqueológico-histórico-artístico–, una gran atracción la ejercen la enología (en pleno desarrollo) y la gastronomía, que aúnan en sí mismas estos dos aspectos fundamentales

Se trata de una travesía a través de las diversas culturas de la vid y del vino en Sicilia dentro de un ambiente, que respeta su legado





ancestral, captando la singularidad de sus viñas donde brotan vides jóvenes y añejas cuya esmerada extracción vinícola logra colmar las exigencias del más sibarita.

De hecho, una cadena de bodegas históricas armadas de viñedos jalonados en unos terruños donde la tierra y el sol en afortunados enclaves se alían para deleitar el paladar con las exquisiteces obtenidas de sus viduños autóctonos –Zibibbo y Grillo, especialmente– desde épocas remotas.

Una vinivicultura que se beneficia de la influencia del mar, dada su proximidad, otorgándole esa unicidad al bouquet, en las islas sicilianas de PANTELLERÍA, la Pantaleonea de la dominación catalana, isla volcánica recordada por Dante como ‘el ombligo del Mediterráneo’ controlado por el castillo árabe-normando-español, donde la arquitectura ancestral –el ‘dammuso’ o el jardín pantesco genialmente ideado para recoger el agua y defenderse del viento–, que parece sellar un hermanamiento entre Oriente y Occidente, y el paisaje rural, que se ofrece exclusivamente único, con sus murallas de piedra oscura y sus heroicas terrazas escalonadas sobre las laderas donde brotan viñas bajas y olivos enanos, se destaca por su alta y excelente producción de uvas y pasas Doc, las que mejor se adaptan a las características minerales de estos suelos sureños.



Tras un severo proceso, aquí nacen y maduran, rigurosamente bajo los rayos solares, los vinos moscatel ‘Moscató’ –exprimido de la uva melosamente dorada– y dulce especial ‘Passito de Pantelleria’ –extraído de la pasa– en las prestigiosas bodegas artesanales ‘Donnafugata’ (con campo experimental para la valorización del Zibibbo), ‘Abraxas’, ‘Murana’ y ‘Pellegrino’ que con orgullo renuevan, añade tras añada, la vendimia a mano, pago por pago, para emprender la aventura de la vinificación, una de las elaboraciones más antiguas del mundo, y así



obtener un vino con personalidad y estructura, fruto de esas colinas empujadas hacia el mar para atrapar su brisa salina.

FAVIGNANA, que, junto con sus compañeras Levanzo e Marettimo

en las Égadas, flota sobre unas aguas cristalinas en contraste con un verde inesperado, debe su nombre al viento 'favonio' de poniente. Definida una 'mariposa en el mar' por el artista Salvatore Fiume, coronada por una fortaleza normanda, desde 1874

debe su fama a la antigua Atunera -una de las últimas activas en Italia- dada la abundancia de atún rojo que la rodeaba (de ahí sus especialidades gastronómicas a base de este pescado). Ahora una iniciativa de la bodega 'Firriato', tras un siglo de pausa, reintroduce el cultivo de la vid y bautiza su primera vendimia espejada en las aguas de la playa. "La mineralidad del terreno y la sapidez marina prometen un producto de gran identidad" declara la decidida Señora del Vino que dirige esta marca en una verdadera apuesta (¿o desafío?) con la naturaleza.

Ya en la costa de Trapani, MARSALA, la antigua Lilibeo púnica y actualmente la 'Ciudad del Vino', cuna del 'Sirá' considerado el mejor tinto de la isla, las bodegas Caruso&Minini y Rallo se añaden a las excelencias y confirman su prestigiosa denominación de origen.

Frente a ella, en la reserva natural del gran Estanque de Marsala, surge un archipiélago de 7 islas. De éstas, MOZIA, fundada en el siglo VIII a.C., constituye una joya arqueo-

lógica con los vestigios de un asentamiento fenicio descubierto por G. Whitaker y documenta in situ la perfecta fusión de las culturas fenicia y griega, al tiempo, que sorprende por su viña 'Tasca d'Almerita' donde Giacomo Tachis convencido de la potencialidad enológica intuía en ese microclima, replantó el viduño 'Grillo' con el exitoso resultado de un amable vino dorado.

Al igual que los elegantes de 'Gorghi Tondi', cerca de Mazzara del Vallo, empresa dirigida con pasión por Anna Maria y Clara Sala, hijas de un bodeguero de origen español, cuya larga experiencia se concentra en la singularidad de sus productos.

Una filosofía de calidad que regala la emoción de catar unos vinos exclusivos generados en añadas extraordinarias tras una severa selección de viñas y viduños. En ellos se entrelazan la experiencia y el entusiasmo de dirigentes que se miden en el objetivo de expresar una

fuerza y una elegancia especiales en sus botellas. Se trata de productores, cuyo denominador común obedece a una política de calidad que respeta al consumidor más entendido, ganándose toda su confianza.

Detrás de las numerosas etiquetas se cela un variado abanico de deliciosos sabores e intensos aromas, dotados de una armonía envolvente que consigue ese anhelado gusto largo, fruto de unas vendimias artesanales y a unas vinificaciones capaces de resaltar la personalidad y la estructura del producto. Indudablemente, cualquier viduño plantado en Sicilia se somete a la interpretación de un territorio que le regala un toque inconfundible.

Y como todo producto que se respeta, cada vino encuentra su reciprocidad en la gastronomía, exaltando una complejidad heredada de anteriores civilizaciones.

Si el pensador Zigmund Bauman reclama "la herencia cultural europea como la mejor arma para salir de la crisis" o el filósofo Hans-Georg Gadamer "la diversidad es el mayor tesoro que Europa puede dar al mundo" así como Rudolf Steiner "el viejo continente morirá cuando deje de prestar atención a los detalles", Sicilia tiene muy en cuenta estos dictámenes afanándose exhaustivamente en el sector vitivinícola. ●

Texto: Carmen del Vando Blanco
Fotos: Eric Vandeville

Sugerencias:

En PANTELLERIA:

Hotel 'Suvaki' escalonado hacia la costa

Restaurante 'La Nicchia' donde se come en un auténtico jardín amurallado

Restaurante 'Zubebi' situado en un elegante 'dammuso' arabeizante

En FAVIGANA:

Hotel Tempo di Mare, un balcón asomado al mar

En MARSALA-TRAPANI:

Hotel Baglio Basile, magnífico palacio del siglo XIX

