

CANTINA AVIDE DEBUTTA COL FRAPPATO ROSÈ

< La prima microvinificazione è dell'anno scorso; quest'anno è stata imbottigliata la prima annata che è servita per affinare ulteriormente il prodotto e per farlo conoscere ad una prima cerchia di buyer e di appassionati. Nel 2009, dunque, il definitivo collocamento sul mercato. Per il Frappato Rosato della Cantina Avide - nel cuore della zona di produzione del Cerasuolo di Vittoria, nel Ragusano - siamo oramai davvero al conto alla rovescia. Un Rosato che rappresenta una sfida, "Chi sa produrre un buon rosato, dimostra la sua competenza in cantina e la qualità del suo lavoro in campagna" spiegano in Avide, e che nasce su precisa sollecitazione del mercato, soprattutto di quello internazionale.

"In effetti - spiega a Euposia Michele Di Donato, direttore commerciale di Avide - soprattutto dai Paesi nordici già nostri clienti, e dal Regno Unito, ci è arrivata la sollecitazione a produrre un rosato che ricalcasse le orme di quelli francesi, un vino che potesse essere abbinato ai loro tradizionali piatti a base di carne, senza però offuscarne o coprirne il sapore. In Sicilia abbiamo alcuni esempi importanti di rosati e quindi ci siamo posti il problema di come realizzare un vino che rappresentasse adeguatamente il nostro territorio, la sua forza, i suoi profumi. Un vino che, seppur piacevole e a tutto pasto, buono persino con un piatto tradizionale come la pizza, dicesse a chiare lettere di essere siciliano. E quindi di possedere carattere".

Carattere che, assieme all'accresciuta qualità che oggi generalmente si riscontra nei "nuovi" rosati, potrebbe portare gli Italiani ad innamorarsi definitivamente di questa tipologia di vino. La quadratura del cerchio per Avide è arrivata attraverso l'utilizzo del vitigno frappato - che col nero d'Avola concorre alla produzione del Cerasuolo di Vittoria,

la prima Docg della Trinacria - : un vitigno che in purezza produce generalmente vini di media struttura, caratterizzati da un buon nerbo acido. Sottolinea a questo riguardo Di Donato: "L'origine del Frappato è incerta e sconosciuta; potrebbe essere stato introdotto in tempi remoti dalla

Spagna oppure essere un vitigno originario del comune di Vittoria dove è coltivato dal XVII secolo. L'azienda Avide punta molto su questo vigneto, che rappresenta la componente "dolce" del Cerasuolo di Vittoria. E questo perché siamo convinti del fatto che, soprattutto per chi come noi produce vino, la diversità intesa come appartenenza ad un territorio, diventa di per se stessa un valore. Infatti il Frappato è diffuso oltre che in provincia di Ragusa, anche in piccola parte in provincia di Caltanissetta e Agrigento. Ma, sicuramente, trova il suo territorio di elezione in provincia di Ragusa dove, vinificato in rosso ha colore rosso vio-

laceo, giustamente tannico e dal caratteristico e inconfondibile profumo di melograno e ciliegia".

La tecnica di produzione di questo rosato è quella classica: l'estrazione del mosto avviene dopo ventiquattr'ore esatte, al raggiungimento della colorazione ideale. "Il frappato non è molto ricco in antociani, quindi abbiamo la necessità di tenere il mosto a contatto coi fattori "coloranti" del vino per un buon periodo di tempo (24 ore sulle bucce, appunto). Vinificato in rosato - continua Di Donato - mantiene tutti i suoi aromi varietali caratteristici (melograno e ciliegia), ed acquista anche quel pizzico di acidità in più che gli permette di essere un vino fresco, da tutto pasto e di grandissima bevibilità". La bottiglia in commercio in questo periodo è una edizione speciale "venticinquennale", ma dal prossimo anno il Rosato di Frappato sarà inserito nella linea Herea. >

