

# Avide, nome dal sapore aulico

**Acate.** Nasce poco più di cento anni addietro l'Azienda vitivinicola «Demostene», produttrice del pregiato Cerasuolo

Avide. Il nome ha un sapore aulico. Nasce poco più di cento anni fa l'Azienda Vitivinicola Demostene, di proprietà di una famiglia di professionisti e proprietari terrieri degli Iblei. L'avvocato Demostene lasciò i terreni di sua proprietà ai figli, Maria Stella e Giovanni. Quest'ultimo proseguì nel solco lasciato dal padre, intraprendendo la carriera notarile e coltivando le vigne site in quel di Acate, la culla del Cerasuolo di Vittoria. L'azienda agricola produceva vino sfuso, quando nel 1987 il notaio Demostene decise che era finalmente venuto il momento di imbottigliare.

L'etichetta ritraeva il quadro di un figlio illustre di questa terra, il pittore comisano Salvatore Fiume. Alla nobiltà dell'etichetta si accompagnava il pregio di un vino dal sapore vero, autentico, corposo, strutturato.

Oltre venti anni dopo l'azienda Avide produce 260 mila bottiglie di vino in un anno, esportando il sessanta per cento della sua produzione all'estero, percentuale destinata a crescere di anno in anno.

Si estende su settanta ettari, di cui cinquanta vitati. La direzione è a Comiso, in contrada Mastrella, mentre le vigne si trovano nelle contrade Bastonaca, Lettieri e Pirrera.

Quaranta dipendenti nell'alta stagione, quindici dei quali fissi durante il resto dell'anno, la casa vitivinicola resta in mano al notaio, che ha ceduto la direzione tecnica dell'azienda al nipote Marco Calcaterra, figlio di Maria Stella e del professor Giuseppe Calcaterra, mentre la direzione commerciale e marketing è affidato alle buone mani di Michele di Donato.

L'enologo è Giovanni Rizzo, di Pantelleria, un riferimento.

"Casmeneo". Così si chiamò la prima bottiglia di cerasuolo imbottigliata dalla famiglia Demostene. "Da allora il Cerasuolo di Avide è diventato "il cerasuolo", per antonomasia," ci racconta Michele Di Donato, "merito dei terreni, della conduzione dei vigneti, delle condizioni pedoclimatiche, ma anche delle oculature e sagge scelte di politica aziendale. Fra tutte, quella di aumentare la produzione solo in seguito all'aumento della superficie coltivata, senza "spremere" le viti oltre il dovuto". Que-



UNA PANORAMICA DEI VIGNETI DELL'AZIENDA VITIVINICOLA «DEMOSTENE»



IL DIRETTORE COMMERCIALE MICHELE DI DONATO

st'anno entrano in produzione ulteriori otto ettari per soddisfare una richiesta crescente che trova conferme nell'elevata qualità del prodotto dell'azienda Avide. E in effetti, c'è da restare ammirati scorrendo i premi e i riconoscimenti, i più prestigiosi, tributati ai vini di quest'antica casa vitivinicola. Avide produce il Cerasuolo di Vittoria "Etichetta Nera Docg", annata 2006; poi c'è "Il Barocco", annata 2002. Non esiste al mondo un Cerasuolo invecchiato sei anni. La maggiore longevità è sinonimo di un gusto strutturato, corposo.

Poi, quasi un vezzo del notaio Demo-

stene, viene "Il Sigillo", che reca sull'etichetta la ceralacca usata dagli uomini di legge a suggello degli atti più importanti. Nasce da un cabernet savignon e un Nero d'Avola. Ha ricevuto la Medaglia d'oro al concorso internazionale Mundus Vini in Germania.

Quindi arriva il Tre Carati, Nero d'Avola in purezza, di cui la metà fermentata in barriques e l'altra in acciaio.

C'è anche l'insolia, "Riflessi di Sole", fermentata e affinata in barrique. E ancora il Lacrimae Bacchi, l'unico insolia passito in Sicilia, in grado di scardinare gli angusti disciplinari ministeriali,

spesso poco attenti alle infinite sfumature che la natura riserva a chi ama seguire il genius loci e lo spontaneo prestarsi di un sapore a un gusto. L'insolia passito di Avide è peraltro realizzato secondo la maniera pantesca, a doppia fermentazione, con uva fresca e passita.

Segue la linea Herea, quattro monovitigni, fermentati in acciaio. Tra le novità si annuncia un Frappato rosè, che entrerà in produzione a breve. Prosegue Di Donato: "L'azienda ha stretto un accordo con la Distilleria dei Fratelli Brunello, maestri veneti nell'arte del-

la distillazione della grappa, per la produzione di grappa di Cerasuolo di Vittoria, di vinacce di frappato e di Nero d'Avola. Presenteremo quest'ultimo prodotto alla prossima edizione del Vinitaly". In Giappone il Cerasuolo di Avide è conosciutissimo, ma anche dalla Grandeur francese è stato riconosciuto il pregio di questo vino, che la guida del Gambero Rosso "Vitigni autoctoni" non ha esitato a definire il migliore. Affiancando tale definizione ai premi Douja d'Or e all'Oscar di Pramaggiore. "La Russia è in coda per diventare consumatrice di Cerasuolo Avide, mentre una

linea di produzione di olio extravergine d'oliva viene imbottigliata e destinata esclusivamente al mercato giapponese. Non è il core business dell'azienda, ma pur sempre una ciliegina sulla torta della tradizione". In cantiere? "Un sogno, destinato a concretizzarsi a breve: un antico casato settecentesco, in contrada Bastonaca diventerà la cantina del "Barocco", affiancandosi come sede nobile e di rappresentanza, in aggiunta alla sede storica della produzione, che si sviluppa all'interno di un'area produttiva di mille metri quadri in territorio di Comiso".

S.P. 7, km 0,0 - 97013 Comiso (RG)  
Tel 0932 967456 - Fax 0932 7317554  
avide@avide.it - www.avide.it

Mettetevi pure comodi.

Arredare con noi è più facile.  
Finanziamenti agevolati.

**GIUNATA**  
CUCINE & ARREDI

modica via modica / isipica - www.giuntacucine.it