

Agricola Vinb: due nuovi amici e l'idea di una viticoltura rigenerativa. "Così, siamo tornati in Sicilia a fare i contadini"

31 Gennaio 2025

di Francesca Landolina



VITTORIA – Se deve accadere che due persone debbano intraprendere un progetto vinicolo insieme, non conta quanto queste stesse persone siano lontane o sconosciute, vignaioli o ingegneri, perché ad un certo punto una serie di circostanze le attraggono l'una all'altra come magneti verso un'unica direzione. E non è detto che tutto fili liscio immediatamente: la strada potrebbe essere in salita, ma per quanto rocambolesca, alla fine sembra dispiegarsi per il verso giusto. La recente storia vinicola che vi raccontiamo è quella di Agricola Vinb, una

sorta di acronimo dei nomi dei due amici soci, **Vittorio D'Angelo e Biagio Di Stefano**.

Biagio dopo cinque anni torna da Londra, dove lavora come head sommelier per l'alta ristorazione, Vittorio da Torino dove si è trasferito quindici anni prima per fare l'ingegnere informatico. Innamorati del vino e dei vini naturali si incontrano per caso a Vittoria, in provincia di Ragusa, nella loro Sicilia, iniziando a lavorare per la stessa famiglia del vino, Occhipinti.

Biagio e Vittorio in realtà hanno molte cose in comune. Tra tutte, quella di avere alle spalle una famiglia con una lunga tradizione contadina, con tanto di nonni che il vino se lo facevano da soli. "Ci hanno insegnato sin da bambini che vanno bene il gioco e il divertimento, ma a novembre si raccolgono le olive, ad agosto le mandorle, a settembre le carrube e l'uva", raccontano.

Tornato in Sicilia per lavorare presso una cantina, Biagio ottiene in gestione una piccola vigna e inizia a vinificare insieme all'enologo **Nikolas Resin**. Insieme portano in vita il primo vino, un Frappato mai messo in commercio, ma che lascia intuire le potenzialità, la "buona stoffa". Fino a questo momento tutto è come un allenamento, un gioco di sperimentazioni e micro-vinificazioni. Il sogno inizia a prendere forma successivamente, ma Nicolas per ragioni personali si trasferisce in Nuova Zelanda. E Biagio chiede a Vittorio, conosciuto nell'ambiente di lavoro e diventato amico, di continuare insieme a lui il progetto vinicolo appena iniziato.

Così inizia tutto, ma non senza qualche "sfida". Tanti i sogni, poco il budget. Corre l'anno 2020, i due amici hanno una vigna da gestire di mezzo ettaro a Vittoria in contrada Bastonaca, nella quale iniziano un lavoro rigenerativo con sovesci e accorciando le branchie delle vecchie viti per ridarne energia, e una seconda vigna in gestione con 300 viti di Nero d'Avola in contrada Fontane. Iniziano a sperimentare. Tra vigne nuove e vigne che si lasciano alle spalle, i due cercano di costruire, un tassello alla volta, una base solida da cui iniziare a fare sul serio. La storia ha le sembianze di un walzer a più giri, ma un po' meno "suntuoso", dato che i due amici non hanno grandi risorse economiche e il loro inizio ha una sola certezza, anzi due: zappa e forbici. Ed è per questo che il loro primo vino, un Frappato, si chiamerà Zappa&Putta (zappa e pota). Del Frappato, vinificato in acciaio, ne escono fuori 300 bottiglie, giusto per gli amici e i locali del territorio. I feedback sono subito molto incoraggianti. Si può andare avanti, aggiungere un nuovo tassello.

Con un budget esiguo di soli 2.000 euro riescono a sistemare un vecchio palmento del nonno di Vittorio a Chiaramonte Gulfi (ovviamente vestendo i panni dei muratori), e acquistano attrezzatura di seconda mano, dal torchio idraulico, che restaurano, alle vasche di acciaio fino alla pigiadiraspatrice. "In un paio di mesi avviene il miracolo e otteniamo i permessi per

vinificare e passare allo status di società agricola nel 2022", raccontano. Peccato che l'annata 2022 li rimette alla prova, a causa dell'attacco della cicalina, ma con buone pratiche agricole, i due amici riescono a salvare Nero d'Avola e Frappato. Ne esce fuori persino un rosato da Nero d'Avola chiamato "Tvb" (acronimo di Ti voglio bere), un vino che Vittorio definisce simpaticamente "glu glu", per la piacevole beva.

Oggi i due amici gestiscono 3 ettari di uliveto, 4,5 ha di vigneto tra la sabbia rossa calcarenite di contrada Bastonaca a Vittoria a 230 metri di altitudine, e qualche nuovo impianto nei terreni di famiglia, a Chiaramonte Gulfi in contrada Canziria, caratterizzati da calcare e argilla, e a Ragoleti su limo e gesso a 500 metri di altezza.

Nell'anno 2024 ottengono la certificazione biologica e producono circa 1.400 bottiglie di olio da Tonda Iblea e 12.000 bottiglie di vino, esportando in 10 paesi diversi, in aumento, e continuando ad andare avanti, con entusiasmo, energia, voglia di divertirsi e libertà di esprimersi. Facendosi anche ambasciatori della viticoltura rigenerativa, "un approccio sensibile al territorio, da troppi anni deturpato da partiche agricole meccaniche che ne impoveriscono il suolo", spiegano.

Tornando ai vini, oggi in totale sono quattro le etichette, Zappa&Putà, Tvb rosato, Viaggio ad ovest, un Catarratto e un Cerasuolo "Rosso d'altri tempi", tutti Igt Terre Siciliane. "Siamo dannatamente fieri ed orgogliosi - dice Vittorio - . Pensiamo di crescere con un limite di sei ettari, perché ci sappiamo accontentare e perché vogliamo un'azienda a nostra misura; per seguirla da veri contadini non possiamo andare oltre, dato che il vino lo fa il contadino".

"Non seguiamo la moda - aggiunge - ma la nostra scelta va nella direzione giusta con uno stile fresco, minerale, giustamente acido, elegante e di buona beva". E le novità non mancano perché i due amici stanno lavorando già ad un perpetuo, un Frappato ossidativo.

LE FOTO

















