

I VINI BIODINAMICI DI NICOLÒ GRIPPALDI E IL VIAGGIO SIMBOLICO NEL CUORE DELLA SICILIA

22 Gennaio 2021



*di ERMENEGILDO BOTTIGLIONE**

L'AQUILA - In questi tempi così complicati da vivere, il cibo e il vino sono una grande risorsa per viaggiare con la fantasia, sono come un portale che spinge verso mondi da esplorare e da riconsiderare.

Perché dico questo? È molto semplice, i nostri comuni montani dalle Alpi alla Sicilia tendono a svuotarsi, il Sud rispetto al Nord, la montagna rispetto alla costa, i piccoli centri rispetto alle metropoli e...vitigni di poca resa rispetto ai vitigni alla moda e di facile coltivabilità.

Questo è il caso di **Nicolò Grippaldi** che da Firenze torna al paese del nonno, recupera terreni e vitigni dismessi e sceglie criteri di recupero delle viti con metodi naturali, sicuramente più lenti, ma che assicurano un rispetto della terra quasi dimenticato.

Il paese si chiama Gagliano Castelferrato, quasi a richiamare gli antichi insediamenti normanni intorno ai castelli e a rigenerare splendore dopo il decadimento di antiche civiltà.

Invece i vitigni di cui parliamo sono il nerello mascalese e il nero d'avola.

Il nerello mascalese ha origini che si perdono nella notte dei tempi e, abbandonato, ha poi ripreso vigoria di impianto in provincia di Enna assorbendone tutte le potenzialità del terreno, i profumi e la mineralità di carattere. Alla fine, il nero d'avola e il nerello mascalese sono i vitigni a bacca rossa più diffusi nell'isola, già ricca in quantità e qualità di grandi vini ad enorme potenzialità.

La cura della terra, la cura in cantina derivata da scelte inderogabili nella macerazione nei tini e l'affinamento nel cemento e in bottiglia è stato determinante per vini che solo in due anni, già mostrano struttura, colore, nerbo alcolico che lanciano nel mercato, con piccoli numeri di bottiglie, e nel mondo dei riconoscimenti enoici nazionali, posizioni di tutto rispetto.

Il colore del nerello, rubino leggermente scuro con riflessi mattonati, i frutti molto evidenti, ma mai invasivi. La speziatura soprattutto di pepe elegante, la nervatura alcolica di 14 gradi lo rendono essenziale, per niente invadente e adatto a molti abbinamenti con formaggi, carni speziate, zuppe impegnative, formaggi caprini e pecorini.

Queste sensazioni abbiamo provato assaggiando Le domeniche di Teo, un nerello mascalese in purezza, con i fagioli e cotenna e cavolo nero (unendo virtualmente l'Abruzzo con la Sicilia e la Toscana). Anche il nome dedicato a un cane, presente affettuosamente e in modo dirompente nella vita di Nicolò Grippaldi, è un segnale di amore domestico, verso la natura e il rispetto dei suoi prodotti.

Assaggiando l'altro vino, Dei Pinti 2018, blend di nerello mascalese e nero d'avola

l'attenzione si è spostata su una eleganza armonica, una complessità crescente nella gamma dei profumi, dove la mineralità del terreno, la speziatura davano ugualmente i segnali di provenienza da terreno vulcanico, di alta collina e di attenzione di estrazione dalle bucce in cantina, facendo ricorso alla forza primordiale delle scelte di carattere di una agricoltura più faticosa, ma che nel tempo darà sicuramente una più marcata e consistente armonia di profumi.

Il colore rosso porpora con unghia scura, la confettura soprattutto nei Dei Pinti, i tannini non invasivi, la speziatura, il finale elegantemente mandorlato, rendono questi vini accattivanti e densi di aspettative per il futuro.

Il viaggio per ora si è interrotto, ma sicuramente riprenderà.

***esploratore del gusto**