

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

ANTEPRIMA BAROLO
2004, annata
senza precedenti

ROMANÉE-CONTI
Sulle altissime
vette del Borgogna

DISTILLATI
In Martinica, sulla
rotta del Rum

MALVASIA PASSITA
Dolce prova
dai colli piacentini

In Sicilia
si ritorna
alle origini

Alla Cos, tra le cantine più
dinamiche dell'isola,
il vino come nell'antichità



In esclusiva da Épernay il Dom Pérignon che ha meritato 99/100





Poteva sembrare un sogno destinato a svanire con lo sfiorire dell'adolescenza, e invece, dopo 28 anni la Cos, fondata da tre compagni di scuola, Giusto Occhipinti (qui sopra mentre sente l'uva spremuta), Giambattista (Titta) Cilia e Pinuccia Strano, è ben viva. Anche se Pinuccia ha preso un'altra strada, lasciando soltanto la sua iniziale nel nome dell'azienda.

SPIRITO di VINO

114

(PASSIONE DI VIGNA)

Nata da un'infatuazione enoica giovanile di tre amici, oggi la Cos (dalle iniziali dei fondatori) è tra le più dinamiche realtà vitivinicole siciliane

di Teresa Cremona e Roger Sesto foto di Stefano Scatà



Assecondiamo
l'operato
della natura

SPIRITO di VINO

115

(PASSIONE DI VIGNA)



AZI
2016
CER

AZIENDA
AGRICOLA
COS
PITHOS
Cena di Agricoltori
1998
200
ITALIA



do produce un vino? «Cerchiamo di rispettare le caratteristiche del terroir, intervenendo il meno possibile. Identificarsi nel territorio significa anche averne cura. Ritengo che nel momento in cui si ricorre a lieviti selezionati provenienti da un altro luogo, di fatto si tradisce la sua cultura e non lo si valorizza». Per quanto riguarda il loro approccio in vigna, continua Giusto: «Una parte della gestione dei vigneti forse potrebbe non definirsi tradizionale, se pensiamo all'uso del trattore, delle prepotatrici e, perché no, anche delle forbici elettriche. Ma abbiamo scelto pure la strada della biodinamica nella gestione del suolo, perché privilegia la salute della terra.

L'agricoltura, e in particolare la viticoltura, ha delle responsabilità importanti nell'inquinamento dei suoli, e secondo la nostra filosofia è un dovere dell'agricoltore prendersi cura dell'ambiente: chi altri meglio di lui può farlo? Crediamo molto anche nella selezione massale e nella conservazione delle vigne vecchie. Più in generale, riteniamo fondamentale non distruggere l'ambiente». E questo luogo ne è la chiara dimostrazione. Qui, fra vigneti di Nero d'Avola e di Frappato, e circondato dalla quiete della campagna, l'edificio che ospita la Locanda, costruito nell'800, è sicuramente una delle architetture rurali più belle del territorio di Vittoria. Da rudere abbandonato è ritornato a essere un luogo di prestigio: una grande casa con cinque appartamenti, eleganti, luminosi, ben arredati, ottenuti nelle stanze del

palazzo o nei vecchi alloggi dei braccianti. Le camere hanno le dimensioni ampie delle dimore antiche con alti soffitti anche mansardati, sono arredate con mobili originali d'epoca o con elementi in stile etnico a cui si aggiungono quelli moderni e funzionali realizzati su disegno proprio dai due architetti-proprietari Giambattista e Giusto. Senza dimenticare che un altro complemento dell'arredamento è il vino. Bottiglie, non libri, riempiono gli scaffali. Vino che per qualche motivo non è ritenuto all'altezza dello standard di qualità dell'azienda e che contribuisce a caratterizzare gli ambienti e richiamare il legame tra luoghi e vigna. Il risultato è di luminosità diffusa e di armonia fra nuovo e antico, fra modernità e tradizione. Dalle finestre ci si affaccia sul baglio, oggi trasformato in un salotto all'aperto, e dalla terrazza la vista è sul giardino, con il labirinto verde, realizzato con piante ornamentali, secondo l'uso cinquecentesco. L'ex cantina, con le monumentali vasche in pietra dove si pigiava l'uva, è il soggiorno, arredato con

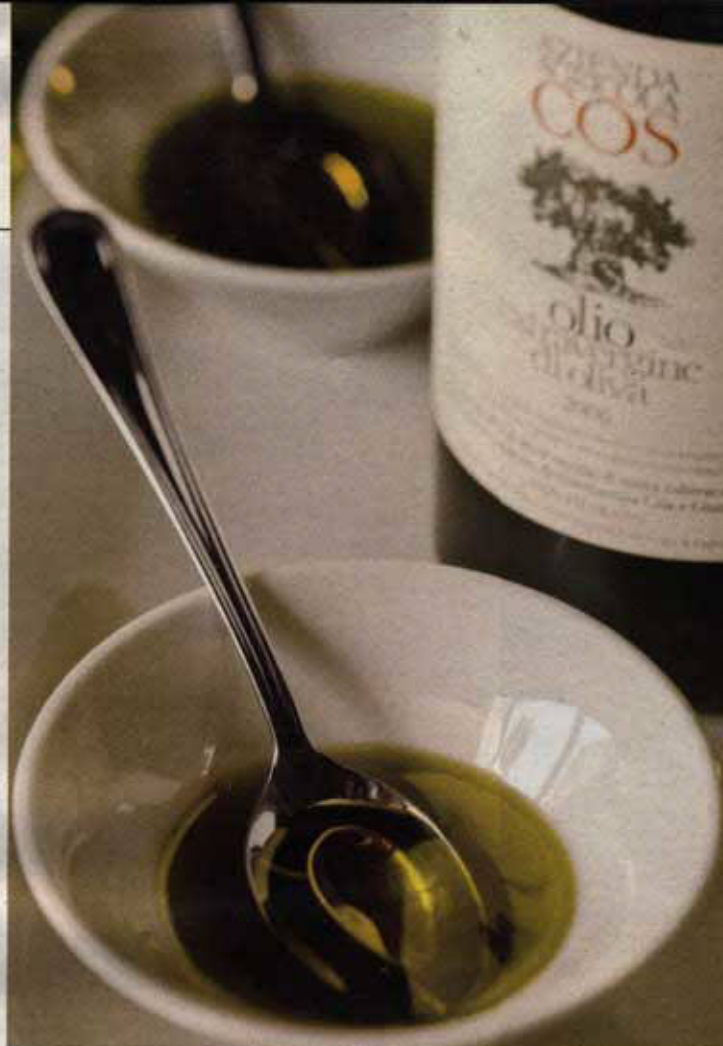
camino, pianoforte a coda, divani e molti libri. Una parte è dedicata alla cucina, a vista, tecnologica e funzionale, dove gli ospiti possono mangiare, una parte è dedicata alle degustazioni. Entrambe da non perdere... 🍷



Azienda agricola Cos

S.p. 3 Acate-Chiaramonte,
km 14,500 - 97011 Acate (Rg)
tel. 0932.876145
fax 0932.875623
info@cosvittoria.it
www.cosvittoria.it

Tra i vini Cos, oltre al Cerasuolo di Vittoria (siamo nella Docg), si trova il Contrada Labirinto (in alto, a sinistra), un Nero d'Avola 100%. In alto, a destra, anfore di terracotta interrate dove matura il mosto. Qui sopra, bottiglie di Rami, un bianco ottenuto da uve Grecanico e Insolia al 50%. A fianco, i due soci, Giambattista Cilia (nell'anfora) e Giusto Occhipinti.



La regione è la Sicilia, la terra di produzione è quella di Vittoria, nella provincia di Ragusa, il nome è Cos che, in sintonia con la storia dei luoghi, evoca per assonanza il mito e le divinità greche. È inutile, però, cercare etimologie o riferimenti letterari. Còs infatti è composto dalle iniziali di Cilia, Occhipinti, Strano, i soci dell'azienda vitivinicola fondata nel 1980, in un'epoca in cui il vino siciliano non aveva mercato, non aveva identità e, a giudizio di molti, neanche prospettive. Giambattista (Titta) Cilia, Giusto Occhipinti e Pinuccia Strano erano, all'epoca, compagni di scuola. Durante una vacanza estiva, per passare il tempo andarono a fare vendemmia. L'esperienza li appassionò e così nacque il progetto che dette inizio alla loro attività di viticoltori. Misero insieme un piccolo capitale (450mila lire) e presero in affitto dai loro genitori alcune vigne. Intanto Titta e Giusto s'iscrivevano alla facoltà d'architettura e Pinuccia studiava per diventare assistente sociale. Da allora molto vino è passato nei tini. Pinuccia si è sposata, ha aperto, a Scoglitti, il ristorante Sakalleo (nome delle barche un tempo usate dai pescatori di spugne) e ha lasciato la società, ma l'amicizia continua. I tre ettari iniziali sono diventati 25, più 16 di nuovi impianti e 17 coltivati a ulivo. La produzione annua è di 150mila bottiglie, la Locanda Cos è un bell'esempio di ospitalità. Siamo nella zona di produzione della Docg Cerasuolo di Vittoria, a otto chilometri da Comiso, a 250 metri sul livello del



mare, con vista sui monti Iblei, in un territorio ricco di suggestioni dove Greci, Romani, Bizantini, Arabi, Normanni e Spagnoli hanno lasciato monumenti a testimonianza del loro dominio. Fra le più dinamiche aziende siciliane, Cos è una realtà da sempre sensibile alle vibrazioni positive emanate dal cuore del nostro pianeta e ai tesori che la natura generosamente offre.

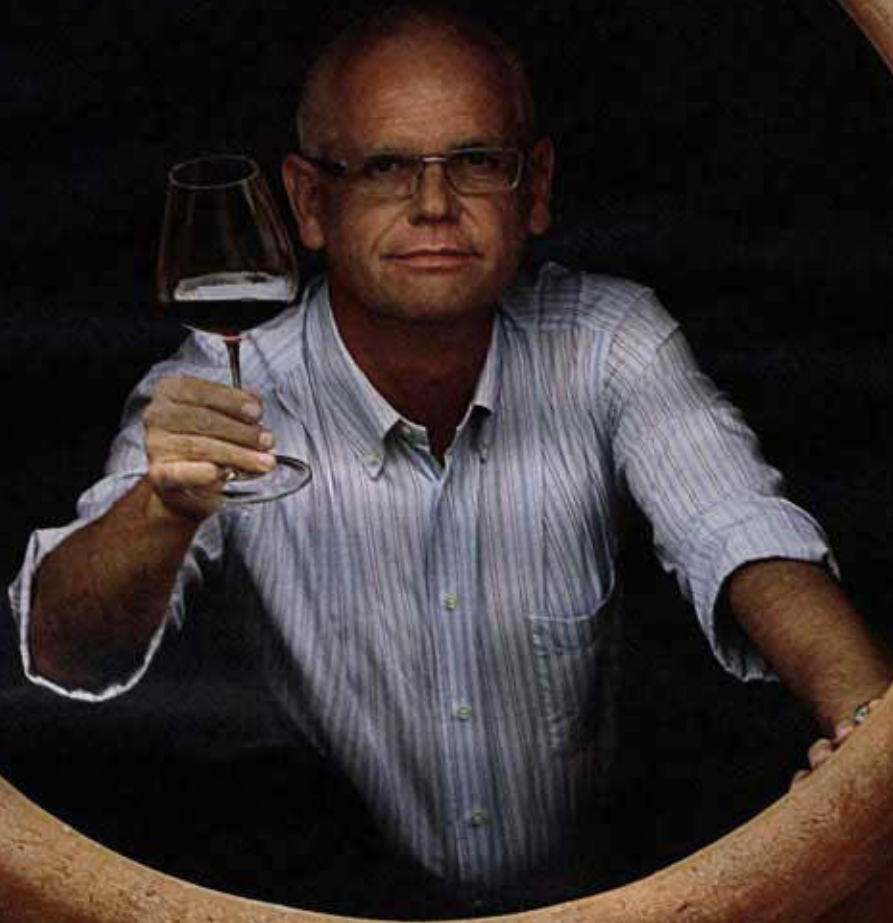
A definitiva presa di coscienza di questa innata consapevolezza, da qualche anno Giambattista e Giusto hanno deciso di compiere il passo risolutivo verso un'agricoltura che sia più vicina ai ritmi cosmici, rispettosa della loro naturalità, ispirata alle suggestioni della biodinamica. È divertente osservare come qui la parola «suggestion» possa aver senso in tutte le sue connotazioni. La si può intendere come «processo psichico in virtù del quale un individuo accetta, senza compiere una verifica razionale, un'idea; oppure può essere interpretata nel senso di «fascino esercitato da (...)»; e, infine, può valere nella sua ac-

cezione di «suggerimento». A ciascuno il suo, in funzione delle proprie convinzioni e del proprio bagaglio culturale. «Personalmente non progetto un vino» dice Giusto Occhipinti. «Sì, è vero, conoscendo l'uva si hanno delle intuizioni, ma il nostro fine non è quello di porre in essere un vero e proprio progetto. Ci limitiamo dunque ad accompagnare l'operato della natura, senza forzarla per perseguire dei canoni estetici che fanno tendenza».

A chi o a che cosa pensate quan-

Nel 1980 i tre amici (in alto, a sinistra, Giusto Occhipinti) sono partiti con 450mila lire. Oggi gli ettari di vigneto (qui sopra) sono diventati 25, più 16 di nuovi impianti e 17 coltivati a ulivo (in alto, a destra, l'olio ottenuto). La produzione conta sette etichette (a fianco, Phitos e Cerasuolo di Vittoria: note degustative nella sezione «Esperienze») per 150mila bottiglie l'anno.

(PASSIONE DI VIGNA)



ONLINE OLTRE

119



VINO DELL'ECCELLENZA

Cerasuolo di Vittoria Pithos 2007

COS

IL DIRETTORE EDITORIALE
ENZO VIZZARI

I CURATORI

ERNESTO GENTILI - FABIO RIZZARI

**Le Guide de
L'Espresso**