

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n.188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi



## SEDICI NOVANTATRE: UNA STORIA DI AMICI

di Piero Valdiserra

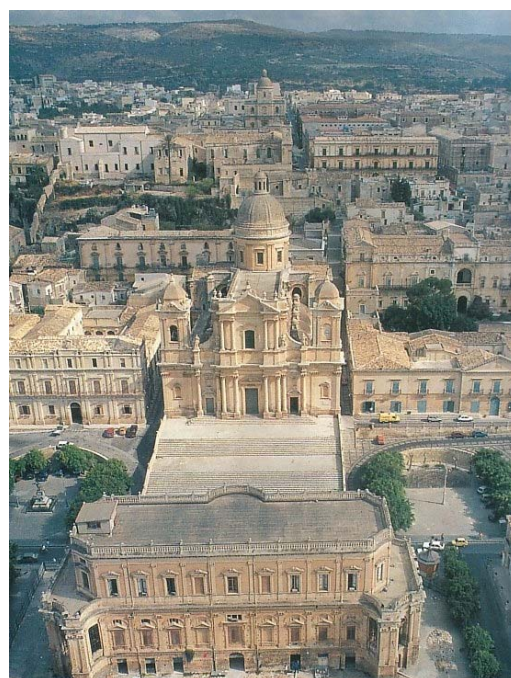


Sera d'inverno. Interno di una casa di legno e vetro in riva al mare, non lontano da Capo Passero, in Sicilia. Cinque amici, riuniti attorno a un tavolo, guardano le alte onde sollevate dallo scirocco e assaporano lentamente un Nero d'Avola. Nel quieto alternarsi delle chiacchiere, cominciano a vagheggiare un vino capace di esprimere la natura e la cultura di quell'angolo di Trinacria. Un vino che si faccia interprete e ambasciatore di un'emozione: quella che sempre prende chi attraversa quelle terre con occhio capace di guardare, con cuore capace di sentire. Un vino che racconti la complessa bellezza di quello spicchio di mondo.

I cinque amici fanno mestieri diversi, tutti distanti da quello di vignaiolo. Eppure, il seme del desiderio è gettato. E così Lorenza Battigello (occupata in una multinazionale cosmetica), Giorgio De Flaviis (imprenditore assicurativo), Teresa La Rosa (architetto), Lucia Rappazzo (giornalista) e Salvatore Tringali (architetto) non sono affatto stupiti di ritrovarsi, un bel giorno, davanti a un appezzamento di terra, sulle colline prospicienti il mare, ad ammirare con un accenno di commozione la loro vigna.

L'Azienda Agricola "Vigne in Val di Noto" è nata così. Da una passione comune, da una scommessa intima, dalla consapevolezza dell'unicità di quei luoghi e dal desiderio di raccontarne l'incanto. Si tratta di una realtà di dimensioni ridotte, a misura d'uomo, con una produzione limitata e d'eccellenza. I terreni si trovano tra Noto e Capo Passero, su colline ondulate in vista del mare. La sede è nel cuore della Sicilia barocca, a metà strada tra Noto e Modica, un territorio che l'Unesco ha definito patrimonio dell'umanità. La passione dei proprietari unisce tradizione e innovazione: al servizio dell'antico sapere vengono messi gli strumenti più all'avanguardia della tecnologia.

L'Azienda produce un solo vino, dal nome di grande suggestione: Sedici Novantatre. È stato battezzato così perché fu nel 1693 che il Val di Noto – della cui ricchezza e complessità il vino vuole essere ambasciatore – venne ricostruito dalle fondamenta, dopo l'immane terremoto che lo aveva raso al suolo e che aveva causato la morte di 60.000 persone. Da quel lontano cataclisma naturale, la zona assunse poi quella connotazione mirabilmente barocca che ancora oggi la caratterizza e che l'ha resa e la rende famosa in tutto il mondo.



Sedici Novantatre è un potente (15% vol.) uvaggio di Nero d'Avola e Syrah. La sua zona di produzione è l'area D.O.C. Eoro nei comuni di Ispica (RG) e Noto (SR). Il terreno dei vigneti è di medio impasto, costituito da uno spesso strato calcareo in matrice calcareo – argillosa; il sistema di allevamento è la controspalliera a cordone speronato per il Syrah, l'alberello siciliano per il Nero d'Avola. La densità di impianto è di 4.500 ceppi per ettaro, e la produzione per ceppo è di 1,3 kg. La vendemmia, interamente manuale, viene effettuata nella terza decade di agosto per le uve Syrah, e nella seconda decade di settembre per le uve Nero d'Avola. Le due varietà vengono vinificate separatamente, in rosso e a temperatura controllata, con rimontaggi e follature giornaliere. L'affinamento viene condotto in acciaio per 6 mesi, e in bottiglia per altri 12 mesi.

Di colore rosso rubino cupo, impenetrabile, con leggeri toni violacei, Sedici Novantatre ha profumo delicato, elegante e complesso. Spiccano sentori di gelsi neri, di liquirizia e di frutti a bacca rossa. Al gusto è morbido e ampio, con acidità equilibrata. Il prezzo al pubblico è di 30 euro a bottiglia.



(Info: Azienda Agricola "Vigne in Val di Noto", Corso Garibaldi 20, Ispica (RG), tel. 335 8124949, e-mail: [info@vigneinvalidinoto.com](mailto:info@vigneinvalidinoto.com), web: [www.vigneinvalidinoto.com](http://www.vigneinvalidinoto.com)).