

il grande viaggio nel

VINO

italiano



Slow Food Editore

slow
wine

RACCONTI INEDITI
di vita, vigne, vini



Marco DE BARTOLI

MARSALA (TRAPANI)
CONTRADA FORNARA SAMPERI, 292

19 ETTARI
100.000 BOTTIGLIE

MARCO DE BARTOLI DECISE DI RITIRARSI IN ESILIO, RESTAURANDO IL BAGLIO DI FAMIGLIA IN CONTRADA SAMPERI. QUI POSE LE BASI PER IL FUTURO DEL MARSALA

di Giancarlo Gariglio

Un uomo contro. Sempre. In direzione opposta e contraria. Ma anche un sognatore, capace di desiderare così ardentemente un futuro migliore per la sua terra da pagarne il prezzo sulla sua pelle. Questo è stato Marco De Bartoli. Il vero signore del Marsala. E pensare che, come ci raccontano i suoi figli Gipi (Giuseppina), Sebastiano e Renato, lui poteva benissimo percorrere altre vie, certamente più agevoli. «Era nato il 4 marzo del 1945 da una delle famiglie che contano, di Marsala e del Marsala. Da parte materna era imparentato con i Pellegrino, proprietari di una

delle aziende vinicole più in vista della città. Per i primi anni lavorò anche per loro. Ma poi a metà degli anni Settanta, dopo aver provato a imporre senza successo le sue idee, decise di abbandonare l'azienda familiare per crearne una tutta sua». La visione era semplice. I suoi Marsala dovevano nascere dalle vigne. Un concetto rivoluzionario, tanto è vero che qui, a distanza di quarant'anni, non è ancora praticato quasi da nessuno. Per quei tempi non si trattava solo di andare controcorrente, ma di dichiarare una vera e propria guerra ideologica a un sistema di pro-





duzione industriale che non aveva alcun interesse a cambiare lo status quo. Marco era visto come un virus, un insetto fastidioso, un povero pazzo che andava trattato come un paria perché rischiava di contagiare i colleghi con le sue "fandonie". «Decise di ritirarsi in esilio, restaurando il baglio di famiglia in contrada Samperi. Qui pose le basi per il futuro del Marsala. Era un gran cacciatore, le sue prede nei primi anni di attività furono botti ricolme di Marsala vecchi di decenni. Lui aveva un naso speciale, una sensibilità unica nell'individuare le partite migliori, quelle che erano sopravvissute all'industrializzazione del sistema di produzione. Conosceva palmo a palmo i bagli nelle contrade Villa Favorita, Amodeo e Triglia. Considerava quelle zone come le mi-

gliori per la coltivazione del grillo e per la qualità delle basi Marsala. Da questi sciroppi, che comprava un tanto al chilo, visto che erano quasi solidi, partì la sua impresa, che contemplava l'esaltazione del metodo solera». Nel baglio di famiglia costruì una riserva di botti, piccole e medie, che rappresentavano il meglio della storia del Marsala nel Novecento. Da lì partì la sua avventura. Marco però, grande amante di auto sportive (a Samperi si conserva ancora una collezione eccezionale), non stava mai fermo, non era mai contento. Rivolse il suo sguardo oltre il canale di Sicilia, verso l'isola del vento, Pantelleria. «Ci andò nel 1984 e ne rimase rapito, dalle sue rocce e naturalmente dallo zibibbo. Voleva lasciare una traccia del suo passaggio anche lì. Nel 1986



Il suolo è povero, siamo a pochi chilometri dal mare. Qui il vitigno grillo riesce

a esprimere al massimo le sue caratteristiche di acidità, corpo e sapidità.



creò il Bukkuram, un passito naturale che aveva pochi emuli. Nel 1990 si inventò il Pietranera, uno zibibbo vinificato secco. Amava le sfide, stupire e con questa etichetta centrò l'obiettivo, visto che tutti associavano questo vitigno solo e soltanto con vini dolci. Nel 1992 decise di fare, invece, un bianco secco e longevo a Samperi. Cose dell'altro mondo. In più decise di misurarsi con il vitigno grillo, quando tutti invece puntavano per esempio sullo chardonnay. L'etichetta del Grappoli del Grillo fu disegnata da Carlo Lauricella, cercando di far capire che si trattava di un'uva e non di un insetto!». A inizio degli anni Novanta viene nominato presidente dell'Istituto Vite e Vino, un incarico prestigioso. Ma quello fu l'inizio della fine. Perché Marco cercò di cambiare un certo modo di vedere il vino in Sicilia. Era troppo presto. Pestò i piedi sbagliati. Il suo carattere per

nulla accomodante diede fastidio e da lì nacquero i primi problemi legali. Spulciarono la cantina e trovarono delle difformità. Venne addirittura accusato di sofisticazione. Lui che si batteva proprio contro questo tipo di porcherie. Al baglio di Samperi vennero messi i sigilli per cinque anni. La causa si chiuse con la formula del "fatto non sussiste". Una vita distrutta, milioni di lire andati in fumo e il buon nome di una persona perbene infangato. «Diciamocelo pure, nostro padre non si riprese più veramente da quella botta. Fu troppo dura per lui. Cambiò il suo carattere. Divenne più irascibile e burbero. Non lo vedemmo quasi più sorridere con gusto». Quello che è certo è che Marco De Bartoli continuò a produrre i suoi capolavori, anzi i suoi vini migliori sono proprio figli del periodo seguente, la sua maturità artistica. E così a Marsala, con la mitica etichetta



A TAVOLA
da

HOSTARIA DEL VICOLO
Vicolo Sammaritano, 10, Sciacca (Agrigento)

Per incontrare gli autentici sapori della cucina siciliana, passate da Sciacca e fermatevi da Nino Bentivegna: da oltre trent'anni tiene alta la bandiera della ristorazione locale, offrendo con generosità e intelligenza il meglio della propria terra e del proprio mare.




Vecchio Samperi e con il Grappoli del Grillo scrisse la storia di quella terra, così come a Pantelleria con l'immortale Bukkuram. Questa, però, non è una storia di soli ricordi. Marco muore nel marzo 2011, ma lascia la cantina nelle mani dei suoi tre figli. In questi cinque anni non c'è stato il minimo cedimento. Anzi la qualità delle bottiglie è ogni anno più alta e ormai il disegno e la strategia aziendale sono sempre più chiari. Il grillo è il perno su cui ruota tutta la produzione di Marsala. Interpretato però senza scorciatoie. Si esaltano le sue caratteristiche taglienti, minerali e acide senza compromessi: nel Marsala, nel Metodo Classico, nel Grappoli. A Pantelleria si addomestica la potenza dello zibibbo e i risultati sono entusiasmanti. Un passato che è un notevole fardello, portato con spirito diverso dai tre fratelli, ma che è gelosamente custodito da mani esperte e amorevoli.

I MIGLIORI VINI

 **GRAPPOLI DEL GRILLO (10.000 BOTTIGLIE)**

L'azienda ha dato dignità e un futuro a questo vitigno che, oggi più che mai, sta diventando di moda. In realtà l'interpretazione che ne dà questa cantina è un bel po' differente rispetto ai tanti Grillo che si bevono oggi. Più incisivo, meno forzatamente profumato, più minerale e salino. Ma è un gran bel bere. Non pensiate sia un bianco "da capire", in realtà è semplicemente da bere e godere.




 **PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM SOLE D'AGOSTO (8.000 BOTTIGLIE)**

Ecco un altro piccolo capolavoro che ha cambiato un po' la sua classica impostazione. Meno ossidativo e su cenni di frutta più fresca. Albicocca e pesca, ma anche incenso, iodio e muschio. Un Passito perfetto, di quelli che non si dimenticano. Interpretazione unica di un territorio che si ritrova liquido nel bicchiere.

 **VECCHIO SAMPERI (6.000 BOTTIGLIE)**

Un inno al Marsala. La sua più pura e perfetta trasposizione in vino. Qui, in questo metodo solera le cui origini si perdono nei decenni, ritroviamo la potenza del sole di queste terre, l'acidità rinfrescante del vitigno grillo e la salinità di vigne che nascono a qualche centinaio di metri dal Mar Mediterraneo. Fascino da vendere. Se amate i vini ossidativi questo è un approdo sicuro, se non li conoscete ancora bene, inizio migliore non c'è.

IN ABBINAMENTO

 **RISOTTO AL GUANCIALE DI SUINO NERO CON SALSA DI POMODORO E FONDUTA DI PIACENTINU ENNESE**

Hostaria del Vicolo, Sciacca (Agrigento)

PER 4 PERSONE

Per il risotto

4 etti di riso vialone nano
 uno spicchio di aglio di Nubia
 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
 4 fettine di guanciale
 un litro di brodo di carne aromatizzato con cannella
 anice stellato e chiodi di garofano
 mezzo bicchiere di Vecchio Samperi
 olio extravergine di oliva, sale

Per la fonduta:

un etto di piacentinu ennese
 300 ml di panna fresca

In una padella capiente soffriggete in olio lo spicchio di aglio, aggiungete il guanciale tagliato a julienne e rosolate bene. Unite quindi il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Versate il vino, lasciatelo sfumare e portate a cottura aggiungendo il brodo di carne fino a coprire completamente il riso. Quando sarà quasi pronto, regolate di sale e aggiungete la salsa di pomodoro.

Servite con una fonduta di piacentinu ennese che preparerete mettendo in un pentolino dal fondo spesso la panna e il formaggio tagliato a dadini (eliminate la crosta e i grani di pepe) e facendo fondere il tutto a fiamma molto bassa.

TEMPO DI ESECUZIONE

40 minuti

