CVA Canicattì: un nuovo riconoscimento internazionale per il vino siciliano

scritto da Claudia Meo | 25 Luglio 2022



Il Grillo Fileno CVA Canicattì vendemmia 2021 è stato insignito della Gran Medaglia d'Oro come Revelation white wine from Italy, a conferma del grande lavoro di squadra svolto dalla cooperativa. I giudici, in degustazione rigorosamente alla cieca, hanno riconosciuto nel bicchiere i frutti del grande lavoro in vigna e in cantina che anno dopo anno sta tributando ai vini della cantina di Canicattì importanti consensi della critica enologica.

L'espressività dei suoi **premiatissimi bianchi,** che trovano in questa parte di Sicilia condizioni pedoclimatiche ottimali per raggiungere queste vette qualitative è frutto di rigorosi protocolli di lavorazione che regolano tutte le fasi della produzione, dalle potature all'irrigazione, dalla raccolta a

tutte le fasi di trasformazione.
L’identificazione del momento ottimale della raccolta, ad esempio, riveste, soprattutto per i bianchi, un’importanza cruciale. Il momento migliore è tra la fine di luglio e i primi di agosto, per un’acidità che è la migliore garanzia di una buona evoluzione: la vendemmia in notturna è la scelta tecnica cui la cantina spesso ricorre per sostenere ulteriormente la freschezza delle uve e preservarne il ricco corredo aromatico.

Nei vini della cooperativa si ritrova l’espressione di un territorio che ha **moltissimo da raccontare, dal punto di vista storico, artistico e naturalistico.**
CVA Canicattì, che ha scritti nel proprio DNA i valori della sinergia e della condivisione, svolge un ruolo di valorizzazione non soltanto nei confronti dei propri 320 conferitori e dei prodotti che sono il frutto della cooperazione, ma anche rispetto al territorio di cui fa parte.

Ha stipulato una partnership con il **Parco Archeologico della Valle dei Templi,** che impegna la cantina sia sul fronte della produzione che su quello della promozione del territorio: **il rosso Diodoros, nero d’avola al 90%,** viene prodotto da un vigneto collocato all’interno dell’area archeologica, sotto il Tempio di Giunone; diversi gli eventi che vengono realizzati in sinergia con il Parco all’interno dell’area archeologica, per valorizzare il Distretto Turistico della Valle dei Templi e i prodotti che ne testimoniano l’eccellenza.

Siamo d’altro canto in uno di quei punti cospicui d’Italia e di Sicilia in cui la natura più suggestiva incontra la storia e la letteratura: **la Costa del Mito parte da Selinunte, in provincia di Trapani, attraversa le meraviglie dell’agrigentino,** e arriva fino alle testimonianze archeologiche di Gela. Una linea fatta di memorie storiche, sabbie bianche e acque turchesi, che incrocia un’altra grande direttrice culturale siciliana, la Strada degli Scrittori,

percorso culturale alla scoperta dell'isola e dei suoi iconici letterati, tra i quali **Pirandello, cui CVA ha dedicato etichette di pregio**, come il bianco 1934, 50% Grillo, 50% Chardonnay, anch'esso pluripremiato.

CVA si sta facendo promotrice di un prodotto-vino che ha un ruolo crescente nella promozione e nella valorizzazione dei beni ambientali e culturali del proprio distretto, della propria regione e del proprio **Paese, ha un ruolo propulsivo nei confronti del turismo** e un compito sociale importante connesso con il trasmettere i principi di una produzione sostenibile.

CVA, impegnata da anni in un lungo e virtuoso cammino verso la sostenibilità, fa oggi parte di Sostain Sicilia, Fondazione che vede impegnati il Consorzio Doc Sicilia, Assovini e diverse cantine nel comune obiettivo di agevolare la condivisione di best practices, la ricerca e la formazione per favorire una cultura della sostenibilità nelle pratiche di produzione e di consumo.

Per CVA i valori della sostenibilità sono alla base di molte scelte imprenditoriali, dalla costruzione di un impianto fotovoltaico istallato sopra i capannoni produttivi, che **consente la piena autosufficienza energetica** alla fase di trasformazione, alla riduzione del consumo delle acque, al contenimento delle sostanze impattanti, all'utilizzo di contenitori in vetro più leggeri.

Un'etichetta di Grillo e una di Nero d'Avola sono in corso di certificazione ed è iniziato un percorso virtuoso che coinvolge l'intera azienda e che in breve condurrà ad una certificazione a 360 gradi, con la consapevolezza che il cammino verso la sostenibilità non sia semplice e non preveda punti di arrivo definiti, ma, al contrario, richieda un lavoro ineludibile, lungo e faticoso, senza traguardi prestabiliti ma con un **costante impegno a migliorarsi per il bene dei propri stakeholders.**