

Cristo di Campobello un pellegrinaggio nel vino di Sicilia

scritto da Fabio Piccoli | 13 Agosto 2019



Nonostante conosciamo l'azienda [Cristo di Campobello](#) fin dalla loro prima vendemmia, nel 2007, era la prima volta che riuscivamo ad andare a visitare questa realtà incastonata tra le colline di Campobello di Licata in provincia di Agrigento. E ci sono bastati pochi minuti per capire che ci trovavamo in un luogo unico dove l'utilizzo dell'aggettivo mistico non deve apparire esagerato.

Il nome dell'azienda è, infatti, legato alla presenza nelle vigne di un Cristo ligneo, un ex Voto, di oltre 250 anni, ed è meta quotidiana di un pellegrinaggio di fedeli. Il culmine di questo pellegrinaggio è il 3 maggio quando le vigne dell'azienda vengono letteralmente prese d'assalto da fedeli provenienti da numerose parti non solo della Sicilia. Ma anche

nel mese di luglio, tutte le mattine, gruppetti di donne da Campobello di Licata arrivano a piedi per incontrarsi con il Cristo tra le vigne del Baglio. Già questo basterebbe per far capire che siamo di fronte ad un'azienda fuori dai canoni classici. Ma a parte gli elementi religiosi le peculiarità di Cristo di Campobello sono da ascrivere ad una famiglia, i Bonetta, che sta dando un contributo importante alla vitivinicoltura siciliana.

E lo sta facendo con coraggio e originalità. Due caratteristiche che sono elementi cardine di Carmelo Bonetta che assieme al padre Angelo gestisce la realtà agrigentina.

“Da quando non c'è più mio fratello Domenico (Mimmo) – ci racconta Carmelo, con la sua consueta trasparenza – ho dovuto triplicare gli sforzi e non nego che ho avuto momenti nei quali avrei voluto mollare tutto. Se non fosse stato per la forza di mio padre Angelo che continua a far sentire la sua presenza fondamentale e la mia passione pazzesca per la vigna non so se sarei riuscito a farcela”.

La vigna è vita per Carmelo.

“Nasco in vigna ed è il luogo in cui mi sento tutt'oggi maggiormente a mio agio, anche quando sono solo. È sempre in vigna – spiega Carmelo – che trovo gli eventuali dubbi e le conferme. Devo costantemente assaggiare le mie uve per capire cosa potranno dare ai nostri vini”.

Carmelo è sempre di una schiettezza disarmante, non facile da trovare in molti produttori oggi. “Ho vissuto le varie epoche del vino siciliano – racconta Carmelo – da quella del merlot che si vendeva a 2.000 lire al kg mentre il Nero d'Avola spuntava la miseria di 20 lire al kg. Sento ancora adesso il senso di frustrazione che provavo”. Ma è stata anche quella frustrazione che ha spinto Angelo e i suoi figli a dimostrare che in quest'angolo di Sicilia si potevano realizzare grandi vini, a partire da vitigni autoctoni come il Nero d'Avola e il Grillo.

“È paradossale – sottolinea Carmelo – ma se si guarda la carta enologica della Sicilia la nostra terra, nel cuore della Valle dei Templi è praticamente l'unica priva di una denominazione di origine. Eppure, a mio parere, è una delle zone più vocate della Sicilia per dare vini di grande personalità. Senza

dimenticare che è la culla d'origine di un vitigno come il Grillo nato a Favara una delle colline più vocate dell'agrigentino".

La sfida di Cristo di Campobello di diventare il traino chiave di questo territorio è partita ormai da oltre un decennio e i vini dell'azienda testimoniano, a nostro parere, più delle parole, che siamo di fronte ad un terroir tutt'oggi troppo spesso sottovalutato.

"È una terra nata per fare grandi vini – evidenzia Carmelo – con caratteristiche se vogliamo anomale rispetto a tanti altri territori vitati della nostra isola, ma più in generale di tutto il nostro Mezzogiorno. Abbiamo, infatti, un clima estremamente ventilato, grandi escursioni termiche, terreni gessosi e ottima situazione idrica. Un mix di fattori ideale per ottenere vini di alto profilo qualitativo".

Su questo fronte un ottimo contributo è dato anche dalla consulenza enologica di uno dei migliori enologi a livello mondiale, Riccardo Cotarella.

Il risultato di questo investimento vitienologico è raccontato nei vini del Cristo di Campobello, a partire dal Lu Patri, un Nero d'Avola che ti fa capire che siamo in uno degli habitat più interessanti della Sicilia per esaltare la personalità di questo vino soprattutto in termini di eleganza e bevibilità.

Di grande spessore il Lalùci, il Grillo più importante dell'azienda, che ti fa comprendere come questa terra rappresenta una culla d'elezione per questo vitigno esaltando le sue caratteristiche aromatiche, dalle note floreali a quelle fruttate (agrumate in primis), ma anche un'intensa mineralità che garantisce una fragranza, freschezza uniche.

Ma Cristo di Campobello testimonia anche la cosiddetta vocazione "internazionale" della Sicilia con due vini come Laudàri, uno Chardonnay che può competere alla pari con i grandi di questa tipologia nel mondo. Senza dimenticare, infine, il Lusirà, un Syrah straordinario che testimonia con chiarezza le ragioni che fanno della Sicilia una delle terre più vocate per questo vitigno.

Siamo partiti dal Baglio con la luce del tramonto. Una luce unica che raramente ci era capitato di vivere in altre terre del vino.

C'erano delle donne con dei bambini davanti al Cristo.

Torneremo presto.

www.cristodicampobello.it