Dei Principi di Spadafora la bellezza del vino siciliano

scritto da Fabio Piccoli | 11 Novembre 2020



Nei miei quasi vent’anni di lavoro nella Sicilia del vino c’è stato un luogo che ho amato in maniera particolare ed è la Contrada Virzì, nel comune di Monreale (Palermo).

È qui che si trova l’azienda Dei Principi di Spadafora. Ma il mio amore per questo luogo è stato immediato, appena mi sono immerso in queste colline morbide dove le vigne si alternano a prati pascolo per le pecore e agli uliveti.

Una bellezza che mi ha stregato fin dal primo sguardo ma la passione per questa terra è diventata ancor più grande quando proprio qui sono riuscito ad instaurare un’amicizia che nel tempo è andata aldilà degli aspetti professionali.

Non è facile trovare sintonia amicale anche nel mondo del vino dove spesso si è costretti a nascondersi dietro a ruoli, a

maschere “istituzionali”, dove quasi sempre si fanno parlare i vini, non le persone.

Ma questo non è successo a Virzì dove ho conosciuto una persona vera che si chiama Francesco Spadafora e con lui, tutt’oggi, a distanza di molti anni, pur non riuscendoci a sentire spesso, abbiamo instaurato un rapporto speciale che credo di non esagerare chiamandola amicizia.

Se l’amicizia, infatti, consiste nel dire sempre la verità, anche quando è scomoda, alle persone a cui vogliamo bene e stimiamo, penso che tra me e Francesco non sia esagerato parlare di quello che, a mio parere, è il rapporto più bello che si possa instaurare tra essere umani.

L’aspetto che ho apprezzato fin da subito di Francesco è la sua passione per il bello, ma non la bellezza artefatta, costruita, ma quella straordinariamente “semplice” della natura.

La sua tenuta, infatti, è un omaggio a ciò che la circonda, cercando di essere la meno invasiva possibile.

Il suo “cubo” di vetro, come chiamo io la sala di degustazione dove le pareti di vetro si aprono ad un paesaggio rurale mozzafiato, è secondo me il luogo di comunicazione più semplice ed efficace che si possa costruire all’interno di un’azienda vitivinicola.

Perché la bellezza del paesaggio è un fattore chiave nella comunicazione Dei Principi di Spadafora ed è legata non “solo” ad un aspetto estetico ma perché nella preservazione di quel luogo risiede tutto lo spirito “ambientale” di Francesco Spadafora ed oggi anche di sua figlia Enrica.

Il loro investimento in vitivinicoltura biologica, infatti, è profondamente legato alla loro anima produttiva, ma anche personale, e non ha mai avuto accezioni di opportunismo commerciale.

Le “guerre” di Francesco contro modelli produttivi non rispettosi dell’ambiente ma anche non sostenibili dal punto di vista economico sono ormai storiche, iniziate, infatti, quasi trent’anni fa quando prese in mano l’azienda lasciata dal padre don Pietro.

Insomma c’erano tantissime ragioni che mi hanno portato di nuovo a Contrada Virzì nell’ambito, questa volta, del nostro Italian Wine Tour.

È stato emozionante ritrovare Francesco e sua figlia Enrica, ormai completamente inserita all’interno dell’azienda, che ci hanno accolti con la consueta giovialità ed entusiasmo.

È stata una mezza giornata bellissima all’insegna dei racconti di Francesco che come sempre non si è tirato indietro su nulla a partire dal rivendicare una maggiore credibilità di tutti i cosiddetti vignaioli italiani. “Siamo in tanti e tutti individualisti – ha detto Francesco sotto il suo splendido e gigantesco ficus – purtroppo e questo ci impedisce di far sentire forte la nostra voce anche all’interno delle nostre denominazioni. Combattiamo con armi spuntate una battaglia sui prezzi bassi, miseri, senza riuscire a far nulla di concreto. E anche come organizzazione non siamo riusciti a far molto di più”.

Quella sui prezzi bassi è una delle battaglie su cui Francesco si è speso e si spende di più, quasi quotidianamente. È il mio principale “informatore” sui tender lanciati dai monopoli nord europei o canadesi che quasi sempre partono da prezzi che sono veramente difficilmente giustificabili.

Per uno che di mestiere fa il giornalista economico del vino poter contare su produttori come Francesco Spadafora che non ha paura di parlare di prezzi, di fatturati, di problematiche vere all’interno delle cantine, è veramente prezioso.

“Non sopporto l’ipocrisia nel mondo del vino – racconta Francesco comunque sempre con il sorriso in volto – perché

trovo che priva il nostro settore di credibilità, ci fa nascondere dietro le solite frasi fatte, la solita comunicazione trita e ritrita”.

Mentre Francesco parla sentiamo i cani abbaiare e correre verso un vigneto invaso da pecore. “Non c’è solo la grandine o i cinghiali – spiega Francesco – qui dobbiamo combattere anche con i pastori che fanno passare le loro greggi anche tra le vigne con le pecore che spazzolano via tutto”.

Ma Francesco non si arrabbia veramente, è immerso completamente nel senso della terra dove l’imprevisto non può non essere accettato. Poi sornione mi spiega che ha trovato il modo di risolvere il problema con i pastori. E c’è da credergli.

Ma è arrivato il tempo di degustare e qui la palla passa ad Enrica che si sta accreditando come tra le più giovani e dinamiche imprenditrici del vino. “Sono felice – racconta Enrica – di vivere ora completamente l’azienda che finalmente sento mia, come una scelta matura nella quale mi riconosco appieno”. “Anche nel periodo di lockdown – aggiunge Enrica – non mi è pesato stare “barricata” in campagna, anzi ha rafforzato ulteriormente la mia scelta”.

I vini sono stati una conferma dello spirito libero e autentico dell’azienda di Francesco ed Enrica, a partire dal Don Pietro rosato che racconta di un Nero d’Avola capace di dare ottimi risultati anche sul fronte dei rosé grazie ad una piacevolezza, freschezza e soprattutto bevibilità straordinarie. Il secondo, uno dei miei vini cult della Sicilia, il Siriki, uno syrah fantastico che testimonia come questa grande isola sia l’habitat italiano ideale per questo vitigno. Una “bomba” di frutta rossa, fresca, suadente che mi ha anche fatto capire le potenzialità di longevità di questo vino. Abbiamo degustato l’annata 2015 ma sembrava l’ultima vendemmia vista l’incredibile vitalità.

Quella vitalità che si respira in ogni angolo in casa Dei Principi di Spadafora. È stata durissima ripartire da Contrada Virzì e se dovesse malauguratamente essere ripristinato un altro lockdown so dove vorrei trovarmi.