Nero d’Avola, il siciliano che conquista l’Australia

scritto da Giovanna Romeo | 8 Aprile 2022

Leggiamo con piacere su **Winetitles Media** – media australiano di vino e viticoltura -, che **il Nero d’Avola**, varietà a bacca rossa autoctona della Sicilia sud-orientale, rappresentata sul territorio dal 16% degli impianti e presente per il 60% insieme al Frappato nell’unica denominazione di origine controllata e garantita Cerasuolo di Vittoria, **è coltivato con sempre più successo anche in Australia.** In particolare nelle regioni tipiche della vite, **Riverland e McLaren Vale** dove il clima caldo e secco ne ha favorito una produzione di qualità, decretando il successo della varietà, coltivata oggi da oltre 70 produttori.

Il Nero d’Avola, vitigno indigeno presente da secoli sul suolo siciliano, ha raggiunto anche in Italia negli ultimi decenni grande interesse, al punto che i vini sono stati inseriti

dalla Società Italiana del Vino e dell'Alimentazione tra le prime 12 varietà di rossi italiani.

Giunto in Australia nel 1998 grazie alla famiglia Chalmers, **è stata tra le prime uve coltivate.** Un'ascesa andata di pari passo con l'inserimento di altre varietà mediterranee come il Vermentino e la Grenache del Rodano, considerate piuttosto interessanti rispetto ai bisogni imposti dal cambiamento climatico. **Sue Bastian, professore associato di enologia e studi sensoriali presso l'Università di Adelaide**, sostiene che uve come il Nero d'Avola, non solo sono più resistenti ai climi caldi, ma necessitano anche di un fabbisogno idrico inferiore.

Nonostante questi 20 anni di lavoro e di perfezionamento, **l'Australia vitivinicola ritiene di avere ancora molto da imparare**. La ricerca ha identificato quasi tutte le caratteristiche del Nero d'Avola rispetto al territorio australiano, disegnandone un profilo molto simile alla Grenache, ovvero un vino rosso, caldo, speziato che combina insieme potenza ed eleganza.

L'enologo Jim Zerella, di Zerella Wines, a McLaren Vale ha impiantato Nero d'Avola nel 2012, incuriosito dalla varietà ma soprattutto dopo avere assaggiato una serie di etichette siciliane che lui stesso ha definito "intriganti". Il suo Nero d'Avola, allevato su terreni costieri e suoli di argille sabbiose, conferma la sinergia col clima. La posizione, che espone felicemente le viti a moderate brezze marine, permette lo sviluppo di tutte le caratteristiche peculiari dell'uva: acidità naturale, aromi, una giusta maturazione fisiologica.

Anche **l'enologo Ashley Ratcliff, che coltiva Nero d'Avola dal 2008**, si è detto curioso di capirne lo sviluppo man mano che la varietà interesserà sempre di più i viticoltori australiani. Un'uva vigorosa, capace di resistere alle intemperie, che necessita delle giuste cure e mal sopporta lo stress nel momento della fioritura. **La qualità è come sempre**

legata alle corrette pratiche in vigneto e a vinificazioni adeguate.
Ed è proprio la qualità ad avere spinto il vitigno verso un forte interesse da parte dei consumatori australiani curiosi di nuovi assaggi. L'elemento scoperta è sicuramente uno dei fattori determinanti per la crescita del vitigno, ma anche il desiderio di vini di medio corpo, misurati nel volume alcolico e abbinabili a più pietanze ha contribuito a un successo confermato dalle vendite del **Gruppo Endeavour Fine Wine con un +23%** (anno 2021). Cifre ancora piccole rispetto a quelle complessive del vino rosso, ma che **confermano interesse e una buona richiesta.**