

Il Censo: quei vini suggestivi di una Sicilia che non ti aspetti

scritto da Manuela Mancino | 19/04/2017



I vini Il Censo prodotti, in Sicilia, da Gaetano Gargano sono realizzati nel pieno rispetto della natura, ascoltata intelligentemente e osservata nella sua ciclicità, per poter regalare autentici “sorsi” di terroir.



Gli

sguardi, i gesti, le persone...Dentro una bottiglia di vino si ritrova sempre l'anima del produttore. E quando il vigneron ha un animo "nobile", il contenuto della bottiglia non è più un mero liquido alcolico che accompagna momenti conviviali, ma eredita e trasmette le sfumature caratteriali del "genitore".

È raro trovarsi di fronte a calici di questa "portata", che esprimono, al di là della piacevolezza del corredo gustolfattivo, la biografia, le vicissitudini non sempre scontate del produttore. Si rimane così, quasi interdetti, dopo il primo assaggio dei vini di **Gaetano Gargano (Azienda Agricola Il Censo)**, ricercatore per indole, informatico per lavoro, agricoltore per vocazione.

Una vocazione figlia di una "corrispondenza di amorosi sensi" con la sua terra di origine, quella Sicilia talmente variegata e camaleontica da sottrarsi ad ogni descrizione che, necessariamente, risulterebbe restrittiva nell'incapacità di spiegare quell'unicum fatto di profumi, di colori, di persone, di storia e contaminazione orientale. Immagini, queste, che si ritrovano nelle etichette de **Il Censo**, mediate dalla passione di Gaetano e del suo legame con quell'angolo di campagna a Palazzo Adriano (PA), in cui si respira un "clima" unico, capace di rendere questi vini ambasciatori di vigne e vigneron.

Perricone, Catarratto e Nero d'Avola sono qui allevati nel pieno rispetto della natura, ascoltata intelligentemente e osservata nella sua ciclicità per poter regalare autentici "sorsi" di terroir. Perché di terroir è obbligatorio parlare di fronte a calici che svelano le storie più profonde di Gaetano, per professione prestato alla capitale (ove risiede), cercando - e trovando - una sincronia quotidiana con la sua Sicilia. Ed è facile accorgersene, quando lo si osserva nel parlare di sé e del suo vino, quando un fare "nobile" e pacato lascia progressivamente il posto allo sguardo fiero acceso da coraggio, intraprendenza, savoir-faire, determinazione.

Il suo vino è, pertanto, riflesso di questo bellissimo mosaico, composto da tanti tasselli a realizzare un disegno unitario, armonico ed emozionale: territorio, sensibilità, conoscenza, un sogno da rincorrere...quello di cercare di "imprigionare" in bottiglia un'infinità di elementi e suggestioni, restituite poi lentamente dal vino che si apre nel calice pian piano, così come il vigneron si racconta a tratti...

Intervista a Gaetano Gargano dell'Azienda Agricola Il Censo



Com

e nasce questo tuo amore per il vino?

Da un fortunato incontro tra la mia conoscenza trentennale con Giampiero Bea e la storia della mia famiglia. Mia zia aveva una vigna nelle campagne di Bivona (AG), ove produceva vini dal notevole grado alcolico (da "messa"), mentre un altro ramo dei miei antenati possedeva pistacchieti e mandorleti a Cattolica Eraclea (AG), ove trascorrevo le mie estati.

Quindi sei sempre stato a contatto con la natura?

Sì, sebbene dal Settantadue risiedo a Roma, ho sempre nutrito il forte legame con l'ambiente e con una certa filosofia di agricoltura; così, spinto da mia moglie, recuperai parte dei terreni e mi affidai all'amico Giampiero per individuare la collocazione ottimale dei vigneti e le tipologie di vitigno da innestare. Amo definirmi un agricoltore e non un vigneron, in quanto il mio desiderio è proprio la valorizzazione della "terra" latu sensu e, successivamente, della vigna.

Quindi in questa ricerca, il progetto come si è articolato?

Grazie ai consigli di Giampiero, collocai i vigneti in due aree (una più alta e una più bassa) e optammo per i vitigni a bacca nera del territorio, quindi il **Perricone** (in dialetto Njuro Cane) e il **Nero d'Avola**; per i bianchi, il **Catarratto**. Nel marzo del 2010, abbiamo provveduto al primo impianto; difficile altresì la scelta della cantina presso cui vinificare, essendo i miei vigneti a 700 metri e nel cuore di una campagna disabitata. Trovammo a Menfi una piccola realtà presso cui vinificare secondo le mie indicazioni di lunghe macerazioni, fermentazioni spontanee, affinamenti in solo acciaio, alcuna filtrazione o stabilizzazione.

Tanto nella profonda trama del Perricone, con quel suo carattere scontroso e a tratti "sauvage", tanto nella ricchezza aromatica del suo Catarratto, si ritrova l'indole di Gaetano: **eleganza e**

prorompente si avvicinano alla ricerca di un equilibrio variabile, volubile a seconda del sorso, del momento e del tempo trascorso dall'apertura della bottiglia. Perché anche il susseguirsi dei minuti e degli anni è parte integrante della "storia" e dell'esperienza.