Frank Cornelissen, la vita è troppo breve per bere vini…non veri!

«Un vino prima di essere buono, deve essere vero».

Cosi si legge sulla parete principale della cantina di **Frank Cornelissen**, situata nel versante nord dell'Etna e precisamente a **Solicchiata**, una frazione del Comune di Castiglione di Sicilia (CT).

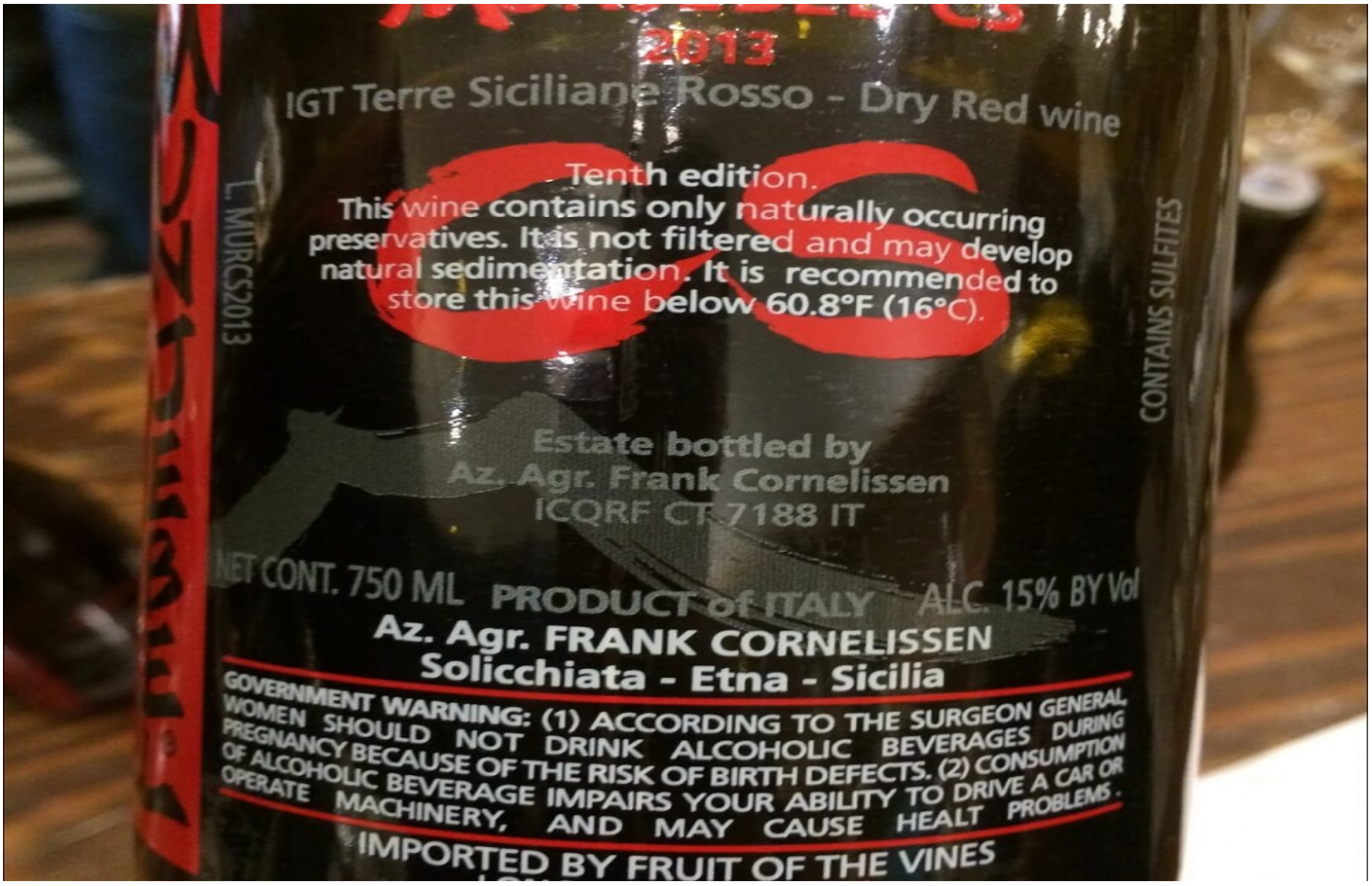
Frank Cornelissen.

Vini Frank Cornelissen, intervista e visita cantina

L’azienda agricola sorge di fronte alla chiesa del paese, lungo la Strada Statale 120, avvolta da un paesaggio suggestivo e a tratti lunare per effetto delle spettacolari colate laviche. Da un lato, infatti, si trova “la montagna”, termine con cui gli abitanti del luogo chiamano il vulcano Etna, e dall’altro la **catena dei Nebrodi** che fa da scenario all’omonimo parco. Il contesto naturale dei Nebrodi offre una vegetazione ricchissima, con ambienti umidi che favoriscono lo sviluppo della flora e della fauna. Nella parte nord, i monti fanno da schermo alla vista sul Mar Mediterraneo mentre, a sud, risplende Taormina, ultima terrazza sul continente.

Mentre mi perdo con lo sguardo e il cuore tra tanta bellezza ambientale, arriva **Frank Cornelissen** , il viticoltore belga dal carattere vulcanico e geniale. È appena rientrato dal lavoro nelle sue vigne, dislocate nelle varie “contrade” ossia quelle aree particolarmente vocate per la vite, che ricordano i *cru* francesi.

Ogni giorno, fin dall’alba, controlla personalmente la salute delle viti e la loro reazione ad un clima imprevedibile come quello del vulcano. Intorno all’Etna, infatti, le escursioni termiche tra il giorno e la notte possono superare i venti gradi, la vendemmia varia da zona a zona da agosto a novembre e il sole può splendere per mesi senza neve nè pioggia rinfrescante. Queste condizioni pedoclimatiche ne fanno un territorio unico al mondo, ma anche difficile da gestire.



Intervista a Frank Cornelissen

Frank mi accoglie con una decisa stretta di mano e con il tipico atteggiamento nordico e formale. Per qualche minuto mi racconta di come l'annata 2017 si sia salvata da una pericolosa siccità grazie ad una pioggia settembrina di dieci giorni. Entriamo nella cantina, piccola ma ben organizzata e soprattutto molto pulita; mi porge un calice di vino e iniziamo ad assaggiare dei campioni di vasca dell'annata 2016, che definisce "promettente" e non troppo calda.

Qual è la tua filosofia Frank?
Molto semplice, io voglio riportare il territorio nel vino e per farlo ci si deve adeguare a determinate regole universali, rispettando la terra e la vigna.

Cos'è questa vecchia anfora, situata tra le vasche di vetroresina?
Per me è un contenitore come un altro dove il vino riposa fino alla bottiglia. Non voglio che il contentore influisca o modifichi il gusto del vino che, al contrario, deve avere spazio per esprimersi persino mostrando qualche imperfezione tipica di quell'annata e di quel territorio. Voglio meno contaminazioni possibili.

La fai facile tu, ma non si possono ottenere certi vini senza una qualità delle uve eccellente, o sbaglio?
Sai, la materia prima è importante ma per ottenerla bisogna rispettare la terra e comprendere che è lei a fare il vino e non noi. Nonostante io non utilizzi nessun prodotto chimico in vigna nè in

cantina, le mie viti hanno vigore e sono capaci di restituire alla perfezione il territorio etneo. Non è facile produrre vini in questa zona; l'**alberello** che è il sistema di allevamento della vite nell'Etna nonchè le **terrazze**, ossia le tipiche costruzioni che l'uomo ha realizzato storicarimente per sfruttare i terreni discoscesi, non permettono l'intervento dei macchinari. Qui ci vuole sudore e volontà, pazienza e perseveranza. La natura è imprevedibile e io posso solo adeguami ad essa nelle poche vendemmie a mia disposizione.

Proseguendo negli assaggi, il carattere schivo **Frank Cornelissen** si attenua e diventa più caloroso. Scopro un uomo che ama il suo lavoro e la sua terra, lo rilevo nei suoi occhi appassionati e devoti alla causa che è quella di esaltare la naturalezza e la bellezza di un terroir spremuto nel bicchiere. Rispetto e amore, passione e cura.

Un personaggio affascinante da cui si deve prendere esempio, nella speranza che molti viticoltori – e non solo – comprendano quanto valore abbia il rispetto della natura che non va deturpata con opere egoistiche e inutili. La terra è sacra e abbiamo la responsabilità di salvaguardarla per noi e per i nostri figli.

Degustazione dei vini Frank Cornelissen

I vini di questa cantina, dopo vent'anni di sacrifici, sono oggetto di culto in giro per il mondo e Frank Cornelissen un esempio per la viticultura mondiale. Ne abbiamo assaggiati qualcuno e vi riportiamo le nostre impressioni.

Munjebel bianco 2016

Uva: Carricante
Il colore del vino cattura gli occhi con il suo bell'oro, si insinua nella memoria olfattiva attraverso le note della noce di burro, dei fiori e la sua mineralità. In bocca ha gusto e stile, non scappa ma avvolge grazie all'alcol ben bilanciato e un aroma da grande bianco, lungo e deciso.

Contadino 2016

Uva: Nerello mascalese
Il vino come si faceva una volta. Bel colore rubino vivace, naso espressivo con frutti rossi e fiori di montagna, piacevolissimo in bocca, grande naturalezza e un finale semplice e pulito.

Munjebel "Chiusa Spagnolo" 2016

Uva: Nerello mascalese
Colore rosso tra il rubino e il granato, molto fine. Un naso promettente, che ricorda la Borgogna. Odori dapprima di bosco e sottilmente balsamici, poi gradualmente si schiudono agli aromi primari fruttati e floreali ma sempre con grande stile. In bocca, il vino è amorevolmente fragile con la "dolcezza" tipica del Nerello e una vena acida di grande valore. Uno dei migliori rossi dell'Etna, senza ombra di dubbio.

Magma 2016

Uva : Nerello mascalese
L'uva viene coltivata e raccolta nella vigna "Barbabecchi", a quasi mille metri di altitudine, con piante a piede franco; il vino scende nel bicchiere, caldo e di carattere. Dal colore avvincente tra il rubino e il granato, si presenta deciso al naso con odori di tabacco e note minerali. Il Magma 2016, si esprime in bocca con spiccata eleganza e il suo unico difetto unico è di non avere difetti. Un vino ricercatissimo dai collezionisti, del quale **Cornelissen** produce una quantità limitatissima.

La cantina è aperta alle visite ma, dato l'alto numero di richieste, è necessaria la prenotazione ma vi garantisco che ne vale la pena. , basta prenotarsi al seguente indirizzo:

Cantina Frank Cornelissen
Via Canonico Zumbo, 1 (frazione Passopisciaro)
Castiglione di Sicilia (CT) – E-mail: info@frankcornelissen.it
www.frankcornelissen.it

© Articolo di Bernardo Hoyng

Data di creazione
14/02/2018
Autore
redazione