

## Bollicine siciliane: Costanza Spumante Extra Dry Lanzara | Voto 81/100



Costanza Brut

CASA VINICOLA LANZARA

Uve: grecanico

Prezzo al pubblico: 7 euro, in enoteca

Fermentazione e maturazione: acciaio

Vista: 5/5 Naso: 24/30 Palato: 24/30 Non Omologazione: 28/35

Giunto a Menfi, ridente Città del Vino della provincia di Agrigento, al confine con la provincia di Trapani (dista infatti solo 18 Km da Castelvetrano, dove vivo ed opero), imbocco la SP 41 in direzione Sambuca di Sicilia. Già dopo qualche kilometro, alcuni cartelli mi ricordano che sto

già percorrendo la “Strada del vino Terre Sicane”, uno dei più suggestivi viatici enografici della nostra Trinacria. Dopo circa 10 km mi immetto sulla SS 624, meglio nota come la “Palermo-Sciacca” o la “Fondovalle” e proseguo in direzione Sciacca. Al Km 74 trovo l’indicazione “Agriturismo” e svolto a destra. Mi trovo a percorrere una tortuosa e impegnativa strada interpodereale che, inizialmente in salita, mi offre, scendendo, un panorama mozzafiato fatto di mare e paesaggio agreste al tempo stesso. Le verdi distese di “sciare” si alternano ad ulivi e vigneti, questi ormai vestiti degli abiti autunnali, dai seducenti e caldi colori.

Dopo pochi minuti, mi appare innanzi un magnifico ed imponente baglio seicentesco ed il cartello: Lanzara Azienda Vitivinicola. Tenuta Baglio S. Vincenzo. Sull’enorme portone in legno massiccio che costituisce l’ingresso un avviso indica che l’azienda è chiusa al pubblico e riaprirà dopo il 01 aprile 2011. Intorno a me un paesaggio a dir poco fiabesco. La Tenuta Baglio S. Vincenzo si affaccia su un enorme e suggestivo vallone (riportato sulle carte come Vallone S. Vincenzo), dominato dai resti di una fortezza militare ancora intatta, edificata sulla roccia e risalente alla prima guerra mondiale. Siamo in un territorio ricco di fascino, storia e cultura, con reminescenze e testimonianze storiche davvero notevoli e significative (spesso inosservate ed ignorate dagli stessi abitanti del comprensorio).



Vigneti lungo la Strada del Vino Terre Sicane

Penso alla vicina Sambuca di Sicilia (l'antica Zabut, dal nome dell'emiro arabo fondatore), distante pochi km e viva testimonianza architettonica dell'influenza araba in Sicilia iniziata nella prima metà del IX secolo. A S. Margherita Belice, anch'essa poco distante, fondata dal barone Corbera, antenato dello scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa e sede del bellissimo Palazzo Filangeri di Cutò, oggi magnifica espressione del Parco Letterario del Gattopardo e del Museo del Gattopardo, dedicato all'illustre scrittore siciliano. Ed a Montevago, sede del rinomatissimo ed attrezzato centro termale. Siamo in piena Valle del Belice, nota nel mondo soprattutto per il devastante terremoto che la colpì pesantemente nel gennaio del 1968 e di cui, ancor oggi è possibile vedere alcune importanti, reali testimonianze. Tutto il territorio tende a valorizzare le rinomate produzioni locali quali la vastedda del Belice (formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma e prodotto dal latte crudo della pecora Belicina), l'olio extra vergine da olive della varietà Nocellara del Belice, il ficodindia.



La corte interna del suggestivo baglio seicentesco

Decido quindi di mandare un rapido SMS all'amico Alessandro Giarraputo, dinamico ed evoluto enologo nonché direttore tecnico dell'azienda vitivinicola. Dopo qualche minuto mi apre il portone ed ho il piacere di salutarlo per seguirlo nella visita aziendale. Varcando il portone si viene subito colpiti dalla suggestiva corte interna del baglio, con le facciate magistralmente restaurate ed il lussureggiante verde prato calpestabile. Tutto è rimasto come all'epoca. Ancora oggi, questa tipica costruzione rurale (il termine "baglio" deriva forse dall'arabo "*bahah*" che significa *cortile*), conserva tutti i caratteri di "casa padronale". Il fermento della campagna vendemmiale è ormai alle spalle, ed in cantina adesso regna un religioso silenzio, rispettoso del "frutto della terra" che riposa nelle vasche in attesa delle operazioni consuete gestite dalla tecnica enologica. L'amico Alessandro mi spiega che in questo periodo il suo lavoro consiste soprattutto nel degustare, vasca per vasca, botte per botte, tutti i vini ottenuti e che riposano nei vasi vinari, allo scopo di controllarne, organoletticamente, lo stato evolutivo.



L'enologo dell'azienda Alessandro Giarraputo e Carmelo Corona

Nella suggestiva cantina sotterranea, interamente scavata nella viva roccia tufacea, Alessandro mi mostra un angolo, ancora più profondo, caratterizzato dalla presenza di stalattiti, luogo che per l'azienda ha un ulteriore e particolare significato, considerando che vi è stata girata una scena della serie TV "Il segreto dell'acqua", dove l'attore pugliese Riccardo Scamarcio interpreta, quale protagonista, un agente della Direzione Investigativa Antimafia che, trasferito da Roma a Palermo, scoprirà di essere figlio di un boss mafioso della zona. Nell'azienda dove lavora, l'amico enologo produce una notevole serie di superbi vini, dai bianchi freschi e complessi ai rossi corposi e strutturati, tutti eccellenti e di grande identità territoriale.

Ma il fiore all'occhiello dell'azienda sono sicuramente le bollicine, che costituiscono da sole oltre il 60% dell'intera produzione aziendale. Perfino i miei stessi conterranei spesso ignorano che la loro isola sia un'eccellente produttrice di bollicine di qualità, spesso innovative e sorprendenti. Il Costanza, spumante Extra Dry, ne è un valido e rappresentativo esempio. L'amico Alessandro stappa con decisione una bottiglia e colma due piccole flute. E' decisamente una bollicina singolare, unica nel suo genere. Parliamo, in questo caso, di un grecanico in purezza spumantizzato con il metodo Charmat breve, davvero degno di nota. Il grecanico, un vitigno autoctono, da sempre in uvaggio con altre uve bianche, negli ultimi

anni è stata riscoperto come un ottimo solista, con grande attitudine alla spumantizzazione.



Bottaia

Si presenta con un cristallino, se non brillante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. L'osservazione del suo perlage ti lascia perplesso. Sembra di osservare le bollicine di un buon metodo classico. Minute, numerose, persistenti. Il naso è abbastanza intenso e complesso, con lievi note floreali e (soprattutto) di frutta bianca fresca (mela verde, pesca bianca, fico d'india) su uno sfondo vegetale che sa di balsamico, aromatico (salvia, timo) e minerale. La bocca è fresca ed elegante, con una giusta sapidità ed un finale lievemente morbido che, su una sottile nota di mandorla caratterizza in modo particolare questa bollicina, rendendola alquanto versatile sul delicato fronte degli abbinamenti. Senz'altro ottima come aperitivo, si può accostare, non senza una certa audacia, a dolci freschi non strutturati.

La mia visita volge ormai al termine. Dal punto di vista climatico non è decisamente una

giornata delle migliori. Il cielo è grigio. C'è freddo. Ed umidità. Ma i colori dell'inverno, che ritrovo nei verdi pascoli e negli spogli vigneti, pieni di fascino e suggestione, mi distraggono dallo "spleen" della rigida, inclemente stagione. Dopo un abbraccio al mio amico Alessandro, monto in macchina e metto in moto, e lascio quelle terre già con un senso di nostalgia, non senza rivolgere un sentito ringraziamento a San Vincenzo, da sempre (soprattutto per i cugini d'oltralpe), il santo patrono dei vignaioli...

Questa scheda è di Carmelo Corona

CASA VINICOLA LANZARA s.r.l. - Contrada S. Vincenzo, Menfi (AG). Tel. 0925 75018 - Fax 0925 570423 - [info@lanzarawines.com](mailto:info@lanzarawines.com) - [www.lanzarawines.it](http://www.lanzarawines.it) - Enologo: Alessandro Giarraputo - Estensione tenuta: 50 ettari, di proprietà - Estensione vigneti: 41 ettari - Terreno: medio impasto, tendenzialmente calcareo - Vitigni: nero d'Avola, syrah, merlot, cabernet sauvignon, grecanico, grillo, catarratto, chardonnay - Età media dei vigneti: 20 anni  
Primo millesimo imbottigliato: 2003 - Numero bottiglie prodotte: 180.000.