

# Alcamo Doc e Nero d'Avola firmati Antonello Cassarà

di Nino D'Antonio

**P**iù che una griffe, è un'assunzione di responsabilità. Un modo per identificare l'azienda con la persona, il produttore di vini con il nome di Antonello Cassarà. Così sulle bottiglie trova posto una grafica felice, che si ispira alla sua firma. I Cassarà hanno nel mondo del vino lontani trascorsi. Nonno Rocco commerciava già sul finire dell'Ottocento, e l'attività mercantile andrà avanti fino al secondo dopoguerra. Quando il figlio Nicolò decide che è tempo di far vino in proprio, più che vendere quello degli altri.

È la prima modificazione dell'impresa di famiglia. Alla quale negli anni Sessanta si affiancherà il settore dei mosti concentrati. La nuova attività si rivela quanto mai redditizia, e questo favorisce l'acquisto di nuovi vigneti. Che, se significano più uva, non valgono però a sottrarla a una vinificazione fatta solo di esperienza e di tradizioni. D'altra parte, si tratta di vini che non hanno altra pretesa che quella di essere un prodotto naturale, da vendere sfuso e a buon mercato. Prima che i Cassarà escano dall'anonimato - per dar vita non solo a vini imbottigliati, ma di sicura qualità e prestigio - bisognerà che maturino due eventi: il ricambio generazionale e, nell'84, la laurea in Agraria di Antonello.

Gli oltre cento ettari di terreno pongono, intanto, l'esigenza di una nuova struttura in grado di accogliere, da un lato, la tradizionale produzione di mosti concentrati e succhi d'uva, e dall'altro le fasi di vinificazione e d'imbottigliamento. E sarà Antonello a mettere su i due impianti, per un'area che supera i tremila metri quadrati. È il presupposto tecnico per avviare

quel processo di selezione delle uve e di sapienti interventi in cantina, che apriranno la strada alla nascita di quei vini destinati ad essere firmati con legittimo orgoglio.

Ripercorro la storia dell'azienda (che è quella poi della famiglia) grazie alla simpatia e al garbo di Antonello Cassarà, nella sua bella Alcamo, esemplare testimonianza d'un centro storico recuperato con rispetto ed amore. *"Certo, il fatto di essere agronomo mi ha favorito. L'eccellenza di un vino comincia dalla sanità dell'uva. Ma avrei in ogni caso perseguito l'ambizione di fare un buon*



*Grillo o un Nero D'Avola Rosato. Facciamo vino da troppi anni, perché qualcuno, prima o poi, si decidesse a farlo nel migliore dei modi. Io ci sto provando, e il riscontro mi conforta..."*

Solo dodici i vini in produzione (*"A volerli seguire bene, non bisogna strafare"*), tutti provenienti da uve allevate nell'azienda di famiglia fra i 250 e i 450 metri, e ripartiti in tre linee. La prima, di eccellenza, nella quale sono presenti in purezza il Grillo, il Nero d'Avola (anche nella preziosa versione Rosato) e il Syrah; la seconda, detta Tre Filari, dove accanto alle due versioni del Nero d'Avola, si affianca il Cataratto, antico vitigno largamente diffuso nel territorio; e infine la terza selezione che vede il Kilim Bianco e Rosso (il nome ci riporta al classico tappeto persiano nella cui lavorazione s'intrecciano capacità, fantasia e tradizione, proprio come avviene per questo vino) fare da sponda al Solcanto, l'Alcamo Bianco Doc, che ha riscosso ovunque ampi consensi. Sull'Alcamo Doc va aggiunto che è in atto un forte rilancio per accreditare al meglio questo vino tra i più espressivi dell'areale trapanese, al quale dedicano le loro cure non più di una decina di produttori, fra i quali Cassarà è uno dei pochi a operare strettamente sul territorio, sia per quanto si riferisce all'ubicazione dei vigneti che a

quella della nuova cantina. L'azienda produce intorno alle 200mila bottiglie (ma il potenziale delle strutture è ben più alto) ed è presente anche sui mercati esteri, per tradizioni legati ai vini di Sicilia, dall'Inghilterra alla Germania agli Usa.

Il successo dei vini di Antonello Cassarà nasce in quei cento ettari di vigneti, dove le uve sapientemente coltivate godono di sole, luce e ventilazione. Un habitat collinare tra i più vocati, che ha dato esiti sorprendenti anche per i cosiddetti vitigni alloctoni o internazionali, quali Cabernet, Merlot e Chardonnay. È l'approdo di un lavoro di gruppo, portato avanti con grande passione e col supporto di varie professionalità, tutte impegnate verso un solo scopo: dar vita a vini di eccellenza, in grado di conservare al meglio tutte quelle caratteristiche d'identità, che sono proprie del territorio di Alcamo. Provo a chiedere se l'impegno sia stato maggiore nei vigneti o in cantina, e la risposta di Antonello Cassarà mi rimanda a una bella considerazione di Italo Calvino: *"Un ponte non è sostenuto da questa o quella pietra, ma dalla linea dell'arco che esse formano. E, mi creda, il vino non fa eccezione..."*

**Enologica Cassarà**  
**Contrada Fiume S.S. 113 Km.**  
**335,300**  
**91011 Alcamo (Trapani)**  
**Tel. 0924.502911**