

**Speciale**  
Italiani e olio  
un amore  
che resiste

**Tendenze**  
A Roma  
impazzano  
i gastrobistrot

**Anteprime**  
L'Amarone 2013  
riconquista  
il mercato italiano

**Business**  
Diversificare  
è il segreto  
degli chef

# FOOD & BEVERAGE

Foto di Federica Santusamio



**Franco Pepe**  
**La pizza senza confini**



LA CANTINA DELLA FAMIGLIA SICULO-TEUTONICA DI GIOVANNA, A SAMBUCA DI SICILIA, PRODUCE VINI DI QUALITÀ E SUCCESSO, SU TUTTI HELIOS, ROSSO E BIANCO, E IL ROSATO GERBINO. ESPORTA L'85%, MA ORA COMINCIA A GUARDARE CON PIÙ ATTENZIONE ANCHE AL MERCATO INTERNO. E APRE UNA SCUOLA DI CUCINA

# Sicilia e Germania unite dall'amore e dal vino

Rossella Cerulli



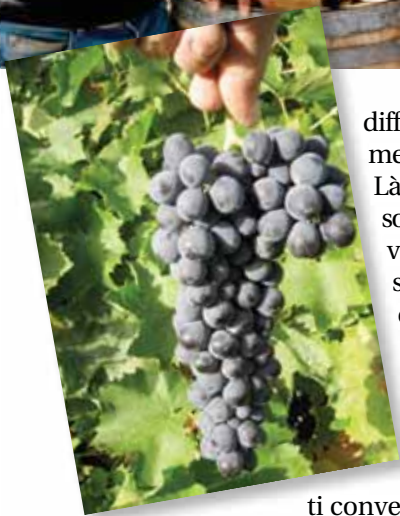
I COGNOME FANNO DI GIOVANNA e sono siculi doc, nati nell'estrema Trinacria sud occidentale, a Sambuca di Sicilia, l'antica Zabuta araba. Di mestiere sono vitivinicoli biologici e di nome fanno Gunther e Klaus e qui la cosa diventa interessante. Perché tra le mille storie dei signori del vino siciliani, questi due fratelli rappresentano un *unicum* da raccontare: in un perfetto blend siculo-teutonico che si declina in uno sviscerato amore per la terra, rigore nordico, apertura verso i mercati d'oltralpe e occhi verdissimi su visi nero carbone. Perché i Di Giovanna in vigna ci stanno davvero. "In fondo tra noi e Federico II non c'è molta differenza -scherza Gunther- Anche lui si divideva tra profondo sud e Germania. Il nostro è un tipico caso di ammalimento siculo: mio padre Aurelio, già produttore di vino,

Il Gerbino, rosato di nerello mascalese, prodotto di punta dell'azienda Di Giovanna. Tra le etichette spicca l'Helios: bianco da uve grillo e rosso da uve nero d'Avola



conobbe mia madre, brillante caposala ferrista di Heidelberg, a Parigi. E non la lasciò più". Fu così che la signora Barbara, lasciata la sala operatoria e sbarcata in Sicilia, si mise alla guida del trattore. Contribuendo a dare vita a quella che oggi è una grande azienda di 56 ettari, con oltre cinque vigneti (Gerbino, Paradiso, Miccina, San Giacomo e Fiuminello, quartier generale della tenuta), cantina e 13 ettari di uliveto, distribuiti tra Sambuca e Contessa Entellina, nel cuore della riserva naturale di Monte Genuardo.

Una Sicilia antica, che dalla montagna digrada lenta e maestosa verso le colline ondulate, lungo una valle, un tempo punteggiata di castelli, che si snoda verso nord fino a Palermo. E dove i vigneti dei Di Giovanna non a caso sono tra i più alti di tutta l'isola, a 830 metri sul livello del mare. "Neanche sull'Etna si raggiungono queste quote -spiega il produttore- E infatti le nostre condizioni pedoclimatiche sono molto simili a quelle del vulcano, con terreni di eccezionale mineralità. Non a caso questo è il secondo polo produttivo di nerello mascalese di tutta l'isola, vitigno impiantato da mio padre nel 1968. Le forti escursioni termiche, anche di 15° C. Conferiscono poi ai vini profumi eleganti e un *bouquet* molto particolare. Le uniche



differenze con l'Etna? Qui piove meno ed è molto più ventilato". Là dove un tempo prosperava solo l'antico nero perricone oggi vegetano filari di chardonnay, sauvignon e syrah, insieme a quelli di grillo e nero d'Avola. "Ma coltivare gli autoctoni è molto più difficile -aggiunge- Bisogna contenere -neanche a dirlo- il vigore siciliano. E negli anni ci siamo infatti convertiti dalla matematica della

quantità alla filosofia della qualità". Con 250 mila bottiglie prodotte all'anno, i Di Giovanna hanno fino adesso privilegiato il mercato estero, con l'85% di export rivolto verso Germania e Stati Uniti. Scarso interesse per l'Italia? Assolutamente no. "Iniziamo a guardare anche il mercato interno -precisa Di Giovanna- cui intendiamo destinare circa 50 mila bottiglie. Ma solo a selezionatissimi clienti ed enoteche di qualità". I cavalli di battaglia di questa cantina alemanno-sicula? A parte l'Helios bianco (grillo) e l'Helios rosso (nero d'Avola), vini di montagna eleganti e raffinati, va segnalato senza dubbio il Gerbino, rosato di classe ottenuto sia da uve nerello mascalese che da quelle nero d'Avola. All'insegna di quella che nel 2005 fu considerata una follia: "Nessuno ci credeva all'epoca, oggi lo fanno tutti -puntualizza- Con il nero d'Avola, peraltro, siamo stati tra i primissimi in Sicilia... Anche se ammetto che all'inizio ho avuto paura anch'io. La verità è che è stata la scoperta dell'acqua calda

perché i rosati, da queste parti, sono sempre stati prodotti. Ma male. Se invece si intende realizzare un *top wine*, scegliendo le uve più sane, raccolte al momento del giusto mix di acidità e grado zuccherino, lavorandole a regola d'arte, allora il risultato è eccezionale. E infatti il Gerbino sta riscuotendo un grande successo, senza essere più assimilato a un bianco di pronta beva. E regge benissimo: dopo due anni, con i suoi 13,5° si fa più interessante".

Insomma, una famiglia-azienda dedita in toto al vino, alle innovazioni (nel 2018 aprirà i battenti una scuola di cucina) e ai rapporti internazionali. Visto che anche la moglie di Gunther, Melissa, impegnata nel settore imbottigliamento, è straniera. E i loro figli vantano la bellezza di tre passaporti. Possibilità di scollamento dalle origini? Nessuna. "La Sicilia determina i destini delle persone -soggiunge il produttore- e tutti rimaniamo e torniamo qui. Desiderando che altri ci vengano a conoscere grazie ai nostri vini". Del resto, se i Di Giovanna si sporcano le mani con la terra da cinque generazioni un motivo ci sarà. Fin da quando il trisnonno Ciaccio rifocillò e accolse in casa una colonna di garibaldini, favorendo così la riuscita della spedizione dei Mille. In un'operazione assai progressista per l'epoca, in favore dell'Unità d'Italia. Ma per certi versi -era un destino- già internazionale. **F&B**



I vigneti dell'azienda a Sambuca, in provincia di Agrigento. Oggi la famiglia Di Giovanna, incrocio siculo-teutonico, vanta 56 ettari di vigne, tra i più alti dell'isola. In alto a sinistra, i fratelli Klaus e Gunther Di Giovanna e, qui sopra, Aurelio e Barbara Di Giovanna con i figli, le nuore e i nipoti

