

Sapori



Ogni Sport Oltre

Scopri di più ▶

promosso da
Fondazione Vodafone Italia

[IN EVIDENZA](#)
[VINO](#)
[RISTORANTI](#)
[TRATTORIE](#)
[RICETTE](#)
[ITINERARI](#)
[TUTTI GLI ARGOMENTI](#)



La vignaiola combattente che difende l'identità dell'Etna



Chiara Vigo nella sua tenuta (Foto di Massimiliano Vacatello)

Chiara Vigo è una giovane produttrice di Randazzo che ha preso in mano la tenuta di famiglia. Produce 20mila bottiglie e vuole aprire un museo e una biblioteca. [Seguici anche su Facebook](#)

di DAVIDE BANFO

Articoli
Correlati

Seguici anche su Facebook

Tutti i segreti della frollatura
della carne

La tenuta, trentadue ettari, è alla confluenza di tre parchi naturali: quello dell'Etna, quello dei Nebrodi e quello Fluviale dell'Alcantara. Poco distante c'è il paese medievale di Randazzo, l'estremità nord dell'area dell'**Etna doc**.

Chiara Vigo è, a suo modo, una combattente. Studi all'Università di Bologna con Umberto Eco, un dottorato in Scienze delle arti con una tesi sulle etichette d'autore, è diventata una delle più interessanti produttrici di vino per passione e per il legame che la "imprigiona" alla terra di famiglia. Proprietaria assieme alla madre Rosanna Romeo del Castello di una bella e storica tenuta in contrada Allegracore, Chiara Vigo ha saputo sfidare un po' tutti e tutto. Giovane donna senza esperienze del settore, ha vinto le resistenze in un ambiente non facile, che si è aperto solo negli ultimissimi anni. Chiara ha subito puntato sulle varietà autoctone, come le uve di Nerello Mascalese e le olive Nocellara dell'Etna per produrre il suo olio. Partendo da un vigneto centenario di tre ettari ad alberello e da altri dieci ettari reimpiantati nel 2004 a spalliera produce circa 20mila bottiglie di grande eleganza.



La colata lavica del 1981 sulla cui sommità sono cresciute alcuni viti, le cosiddette "sopravvissute"

Condividi

Come le è venuto in mente di fare la contadina?

"Ho deciso dopo aver concluso e pubblicato la mia tesi di dottorato sul rapporto tra vino ed arte. Non potevo non occuparmi della mia terra di famiglia, antica e generosa, i cui suoli, proprio nella mia proprietà, risalgono a 20mila anni fa e al vulcano Ellittico che precede geologicamente l'Etna. Il resto sono stati alcuni incontri importanti, come quello con l'enologo Salvo Foti, uno dei padri dell'Etna vinicola di oggi".



Che tipo di vini produce?



“Mi sono subito indirizzata verso una coltivazione condotta secondo metodi biologici, nel rispetto della natura e delle tradizioni etnee. La produzione va quasi tutta all'estero dagli Stati Uniti alla Francia, dal Canada al Giappone. All'Etna rosso doc nelle due tipologie Vigo e Allegracore abbiamo aggiunto un rosato che, anche in onore di mia mamma, ho chiamato Vigorosa. Non abbiamo dei bianchi, mentre produciamo olio extra vergine di oliva e pere Coscia”.



Condividi

Quali sono le caratteristiche fondamentali dei vini delle Fattorie Romeo del Castello?

“Ci aiutano molto il particolare clima dell'Etna con le sue forti escursioni termiche e la qualità dei terreni. La vigna più antica è sopravvissuta all'eruzione dell'Etna del 1981. La colata che stava coprendo la vigna e raggiungendo il nostro borghetto, che risale alla fine del XVIII secolo, ha fatto una curva ed è scivolata verso l'Alcantara. Dentro quest'ansa c'è una specie di anfiteatro che io definisco l'oasi, il nostro posto magico, al suo interno si respira un'energia unica. Poco distante, sopra la colata sono anche ricresciute alcune viti, le “sopravvissute”, il simbolo non solo fisico della forza della natura”.

Come giudica il fenomeno dei vini dell'Etna?

“E' stato fatto un grande lavoro, ma non bisogna dimenticare che qui c'era già una grande tradizione. Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento i vigneti dell'Etna che erano ancora rimasti immuni dalla fillossera assicuravano una produzione di grandi numeri che raggiungeva mezzo mondo grazie ai piroscafi che salpavano da Riposto. Il resto l'hanno fatto alcuni pionieri del “miracolo etneo” tra cui Giuseppe Benanti, che nel 1988 ha dato vita a una produzione di qualità, e altri forestieri che, folgorati dall'Etna, decidono di fermarsi sulle pendici della nostra “montagna” e diventare vignaioli. Qui, negli ultimi tempi, sono poi arrivate le grandi famiglie della viticoltura siciliana a cui si sono aggiunti tanti altri da Angelo Gaja a Oscar Farinetti”.



Una concorrenza spietata?

"I grandi produttori tendono ovviamente ad allargarsi, spesso a cambiare le regole. Io difendo con forza la nostra storia e anche la nostra missione di produrre vini secondo l'originario disciplinare Etna doc. Il nostro Vigorosa ha ad esempio un colore "rubino" particolare, più scuro di quello che il mercato chiede per un rosato secondo gli standard internazionali. Ma noi ci crediamo ed andiamo avanti".

Chissà quante volte ha ricevuto delle offerte per vendere?

"In tanti e in diversi momenti si sono fatti avanti, ma io credo in questo territorio, nella sua gente. Il mio sogno è realizzare all'interno del nostro borgo, che conta anche una chiesa e uno storico palmento, un museo delle etichette del vino dell'Etna e una biblioteca aperta a tutti".

Etichette d'autore, dal futurismo all'arte contemporanea



Slideshow

1 di 13



A proposito di etichette, tutte le sue bottiglie sono vestite d'arte

"Da anni collaboriamo con l'artista genovese Luca Vitone, che ha curato l'immagine di molte nostre etichette. Alcune invece affondano nelle radici della mia famiglia come quella dedicata al manifesto della corsa automobilistica Coppa Etna del 1925, realizzato in perfetto stile futurista da mio nonno. Vestita d'arte è anche l'etichetta di Gioialuce, l'acquavite di pere Coscia che produciamo in quantità limitata e solo se la qualità della frutta ci soddisfa".

"La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile"

Carlo Verdelli

ABBONATI A REPUBBLICA