



Da coltivazione biologica

L'azienda Di Legami privilegia un processo di lavorazione e trasformazione delle uve interamente biologico. La scelta ha un diretto effetto sulla qualità e salubrità del prodotto



Una scelta consapevole fondata sull'amore verso la propria terra e verso i consumatori è quella delle aziende che decidono di investire in una produzione vitivinicola interamente biologica. Zero concimi chimici, Zero prodotti fitosanitari di sintesi e un approccio indirizzato unicamente a valorizzare l'equilibrio dei vitigni nel proprio microcosmo ambientale. È nell'agro Trapanese, in contrada Berlinghieri e Zafarana, che sorgono per circa quaranta ettari su lievi colline, situate a 350 metri sul livello del mare, le viti dell'azienda Di Legami, coltivate prevalentemente a vitigni autoctoni. Il bianco Grillo e il rosso Perricone sono i due vini di punta coltivati privilegiando un processo interamente biologico. «Abbiamo scelto di non utilizzare concimi chimici ma di sfruttare una

modalità di concimazione derivata dalla semina di leguminose che nella fase di crescita e successivo interrimento rilasciano nel terreno l'azoto, il fosforo e il potassio, tutti elementi necessari al sostentamento delle piante» racconta Sebastiano Polinas, enologo e socio assieme a Giuseppe e a Gabriella Di Legami della storica azienda vitivinicola che solo a partire dal 2007 ha però deciso di affrontare la sfida della trasformazione delle uve in prodotti con proprio marchio. «Per la difesa delle viti utilizziamo degli estratti vegetali che inducono la pianta all'autodifesa». Il processo di vinificazione – continua Polinas – avviene facendo un basso uso di solfiti, determinanti per aumentare la qualità del vino nel corso del tempo e tutelare la salute dei nostri clienti. In alternativa, abbiamo preferito effettuare una particolare lavorazione che sfrutta l'utilizzo di

gas inerti per mantenere integro il prodotto il più a lungo possibile». Sebbene i tre soci si dicano innamorati delle otto tipologie di vino prodotto, su due si è deciso di puntare e investire maggiormente. Uno è il bianco Grillo, vitigno storico siculo vinificato in assenza di ossigeno. Proprio questo processo permette di esaltare gli aromi tipici del prodotto che sono prevalentemente quelli degli agrumi: il pompelmo, il limone, il bosso, la pesca e il frutto della passione. Il vino ben si sposa ai primi e agli antipasti di pesce ma può essere servito come accompagnamento anche ai secondi di carne bianca. «È riconoscibile per gli aromi e per la freschezza che produce al palato. Il vino è stato il più premiato della cantina, ottenendo la medaglia d'oro al concorso Mondiale di Bruxelles».

Il Perricone subisce invece un processo di

vinificazione molto diverso: «Viene affinato in botti di rovere francese per circa 16 mesi, anch'esso con bassi tenori di solfiti». Si caratterizza per un sentore che richiama i frutti a bacca rossa, in particolare modo la ciliegia, ma sono evidenti e piacevoli le note di spezie e cioccolato. Ben si abbina ai brasati, agli arrosti e ai formaggi stagionati. L'azienda a conduzione familiare vanta una storia di tre generazioni ma è solo di recente che i due fratelli eredi della tenuta, Giuseppe e Gabriella Di Legami, hanno avuto il coraggio di avviare le attività di trasformazione delle uve in vini grazie anche al supporto tecnico fornito dall'enologo Sebastiano Polinas. «A noi è stato assegnato il compito di condurre l'azienda tramandaci dai nostri nonni e di trasmettere alle generazioni future la stessa passione, amore per la terra, per la vigna e il buon vino» raccontano i due fratelli. «La manodopera locale, vero motore aziendale è la stessa da 20 anni. La guida tecnica è affidata all'enologo Sebastiano Polinas che accompagna i vini biologici nel proprio percorso di crescita, di valorizzazione e maturazione nel pieno rispetto del territorio, dei vitigni coltivati in azienda e di tutti gli enoamatori che scel-

RIDURRE I SOLFITI

In alternativa, abbiamo preferito effettuare una particolare lavorazione che sfrutta l'utilizzo di gas inerti per mantenere integro il prodotto il più a lungo possibile

gono i vini della cantina Di Legami». I prodotti aziendali hanno trovato rapida affermazione nei mercati europei ed esteri, in particolare in Francia, in Germania, in Belgio, in Austria, nella Repubblica Ceca e negli Stati Uniti. «Negli Stati Uniti molto apprezzati sono il Perricone – spiega Sebastiano Polinas – e l'Insolia, entrambi vitigni storici siciliani. In Francia sono molto richiesti, invece, il Grillo, l'Insolia, il Perricone, il Nero d'Avola e il nostro vino rosato». La famiglia Di Legami, oltreché impegnata nella coltivazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni, nutre una particolare attenzione anche verso gli alloctoni come Chardonnay e «Il fine massimo – concludono Giuseppe e Gabriella Di Legami – è sempre stato la ricerca maniacale della qualità che esalti le caratteristiche del territorio Trapanese, preservando le terre coltivate da contaminazioni di natura chimica di sintesi, potenziando così l'equilibrio entomologico in vigna, microbiologico e biochimico del suolo e favorendo dunque la biodiversità».

■ Luana Costa

L'azienda **Di Legami** ha sede Castellammare del Golfo (Tp) - www.cantinedilegami.it

LA PRODUZIONE

L'azienda Di Legami produce 40mila bottiglie tra vino bianco, rosso, rosato e spumante. I 45 ettari vitati si estendono in due contrade: la Contrada Berlinghieri e la Contrada Zafarana. Le epoche d'impianto vanno dagli anni 2005 ai giorni nostri. Consapevoli della giovane esperienza ma fortemente convinti delle proprie capacità, passione e ambizione, puntano su prodotti di qualità con tenori di solfiti ampiamente al di sotto dei limiti del Reg. 202/13 del vino biologico. Dal punto di vista tecnico si cerca di ottenere dei vini caratterizzati dal colore accattivante, profumi freschi ed intensi, struttura e longevità. Negli ultimi tre anni l'azienda ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali che danno valore a questi vini, alle terre lavorate.

