

Un cru con 150 candeline

Il Sirah in purezza uscirà a inizio del 2010 per celebrare il compleanno della maison. L'anno nuovo vedrà, inoltre, il decollo della partnership con la srl di Marsala, Hts, il completamento del restyling grafico di cinque vini e il debutto di un 100% Grillo

PAGINA A CURA
DI UMBERTO GINESTRA

Tra qualche mese celebrerà i suoi primi 150 anni, esattamente come per l'unità d'Italia. Perché è nel lontano 1860 che l'azienda agricola Ajello, di Mazara (Trapani), affonda le radici della propria storia. Ed è per prepararsi al meglio all'appuntamento con le candeline, che la casa guidata dall'agronomo Salvatore Ajello ha dato il via a un'intesa con la srl marsalese Hts, specializzata nella ricerca biotecnologica e nelle applicazioni al campo dell'enologia. Tra l'altro, Hts distribuisce in esclusiva per l'Italia il catalogo del colosso francese della microbiologia enologica, Springer Oenologie.

In pratica, «grazie alla partnership con Hts», come Ajello dice, nel cuore della cantina termocondizionata da 8 mila ettolitri che sorge su 2 mila metri-quadri lungo la rotta che da Mazara va a Salemi, ha cominciato a prender forma, da qualche giorno, un labora-

torio in cui la produzione della maison, sarà passata ai raggi X. Con l'intento, precisa Ajello, «di controllare costantemente tutti i parametri viticoli e vinicoli» e di intervenire nella vinificazione «esaltando», con le parole di Hts,

«le caratteristiche di pregio dei vini». Il laboratorio sarà gestito da due tecnici della società di Marsala e sarà pienamente operativo tra qualche mese. Comunque, prima del Vinitaly 2010. Cioè, proprio quando i piani della maison da 300 mila bottiglie per ristoranti e wine-shop, pre-

vedono debutti la nuova etichetta top targata Ajello: un cru da uve Syrah vinificate in purezza, che uscirà in cinquemila bottiglie da 25 euro. Il cru sarà figlio degli «studi di zonazione» svolti, informa il patron. In particolare, nascerà da «un terroir aziendale

a 250 metri». Sarà l'etichetta dei 150 anni, nel senso che, annunciano a Mazara, «arriverà per celebrare il nostro compleanno». Il cru prenderà il posto, al vertice della piramide dei prodotti Ajello, dell'altro rosso (Furat), finora fiore

all'occhietto della collezione. Furat è un blend di intensi profumi e buona struttura, di Nero d'Avola più Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Confezionato in 70 mila bottiglie da 14-15 euro, ha 14,5

gradi e dodici mesi di barrique più altri sei di affinamento in vetro. Ma tra le etichette che abitano i piani alti dell'azienda da 124 ettari di cui 70 a vite, a segnalarsi è pure Shams, un singolare e delicato mix di Moscato d'Alessandria (80%) più Catarratto, Grillo

e Inzolia. Shams è tappato in 7 mila pezzi da 18 euro e ha 11,5 gradi. Deve il fascino anche alla originalità della formula produttiva che «richiama gli ice wines», afferma il vigneron. Infatti, è ricavato da «uve parzialmente appassite in pianta e refrigerate in pressa, con neve carbonica». Il risultato è un vino che somiglia a un vendemmia tardiva ma non è, in senso stretto, un vendemmia tardiva. Tra le altre novità che i vini firmati dall'enologo toscano Stefano Chioccioli, esibiranno, il restyling grafico di ben cinque etichette della linea lanciata quest'anno, che riprende la ragione sociale dell'impresa affiancando l'indicazione della varietà. Così, il Syrah Ajello indosserà il color vinaccia; lo Zibibbo un blu cobalto, il Nero d'Avola, il rosso fuoco; il Rosato da Syrah, un rosa tramonto. E il Grillo, un verde acqua di mare. Quest'ultimo vedrà anche mutare, con la vendemmia '09, la composizione: sarà un 100% Grillo e non più un blend di Cataratto e Grillo. (riproduzione riservata)



Salvatore Ajello