

# Divino sapore

Per informazioni e segnalazioni scrivere a [divino.sapore@quotidiano.net](mailto:divino.sapore@quotidiano.net)**Grandi bottiglie  
piccoli prezzi**di LORENZO  
FRASSOLDATI

## IL NETTARE DELLA MAGNA GRECIA

**V**INO e archeologia. Nella Valle dei templi ad Agrigento, sotto il tempio di Giunone, c'è una vigna di tre ettari che dà un vino speciale sotto tutti i punti di vista, il Diodoros. Blend di Nero d'Avola (90%), Nerello mascalese e cappuccio (uve tipiche dell'Etna), è un vero Super-autoctono, frutto della convenzione tra l'Ente Parco della Valle e la cantina CVA Canicattì. Siamo nel cuore delle Terre del Nero d'Avola, dove i suoli di origine alluvionale profondi e sabbiosi sono perfetti per le varietà autoctone siciliane. Cva Canicattì è una cantina speciale. Intanto è una cooperativa di 300 soci viticoltori, relativamente giovane (nata nel 1969) con una mission simile a quella di tante altre: cercare di fare reddito in zone difficili, dall'ortofrutta al vino. Un percorso problematico che impone a metà degli anni Duemila una svolta verso la qualità, il marketing, il mercato, sotto la guida appassionata del presidente Giovanni Greco. Oggi i vini delle linee CVA Canicattì (circa un milione di bottiglie) provengono da un migliaio di ettari tra le province di Agrigento e Caltanissetta, proprio nel cuore delle terre del Nero d'Avola e del Grillo, vitigni che hanno fatto la storia del vino siciliano nel mondo. Identità territoriale, sostenibilità ambientale e attenzione ai mercati internazionali: con queste parole d'ordine CVA è oggi una realtà dinamica, gestita come (e anche meglio, visti i risultati) di una realtà privata. Degli ultimi anni è la svolta verso il bio con la linea Aquilae, con Nero d'Avola e Grillo premiati ai concorsi internazionali. Il rapporto prezzo/qualità dei vini CVA è straordinario. Qui segnalo due campioni della casa. L'Aynat, cru di nero d'Avola, elegante, setoso, carnoso (sui 20 euro). E per la tavola quotidiana il Centuno, interpretazione moderna del Nero d'Avola, profumi di frutta rossa e macchia mediterranea; al palato fresco, gratificante, super-bevibile (in enoteca 10-11 euro).

**Centuno 2016, CVA Canicattì**  
Info: [www.cvacanicatti.it](http://www.cvacanicatti.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA