

Riunione del Rotary Club Messina - 28/04/2009

Cottanera

Una cena per degustare il Fatagione 2006. Così il Rotary Club Messina ha brindato all'azienda vinicola Cottanera, rappresentata dalla dott.ssa Mariangela Cambria, responsabile marketing della casa produttrice di Castiglione di Sicilia. Il Presidente Francesco Munafò, nell'occasione, ha presentato ai soci il volume "I sapori del sapere" redatto su iniziativa del Governatore del Distretto 2110 Sicilia e Malta, Nicola Carlisi. Il testo dedica due pagine a ogni club-service del distretto, nelle quali è presentata una ricetta tipica del territorio, abbinata a un vino caratteristico della zona. Il club-service peloritano è rappresentato dalla ricetta delle braciolettine di pesce spada alla ghiotta e, ovviamente, dal Fatagione. "La scelta - spiega Munafò - è ricaduta immediatamente sull'azienda Cottanera".

Il volume "I sapori del sapere" è nato per raccogliere fondi in favore di numerose iniziative del Distretto 2110, tra le quali la costruzione di una casa di accoglienza a Bagheria e il sostegno alle vittime del terremoto in Abruzzo.

Il Presidente Munafò presenta la dott.ssa Cambria indicando la passione e la curiosità per il mondo enologico come sue peculiarità, che le hanno consentito di traghettare l'azienda verso il nuovo millennio, sfidando i luoghi comuni che vedono le donne del sud lontane dai posti dirigenziali.

Nel suo intervento la dott.ssa Cambria ha spiegato che l'azienda, nata negli anni '60, è stata rinnovata nel 1990 da Guglielmo ed Enzo Cambria. Il nome Cottanera è legato a un antico borgo rurale che limita i vigneti della famiglia lungo le rive del fiume Alcantara.

Un territorio di 100 ettari, all'interno del quale, si producono vini tipicamente siciliani, ma anche varietà internazionali come il cabernet e il melot. La particolarità dei vini Cottanera è data dal modo nuovo di approcciarsi al territorio, con una filosofia produttiva che tende all'innovazione, ma preservando le caratteristiche della zona etnea. Proprio perché l'Etna è un luogo unico e particolare, dove nascono vini eleganti, caratterizzati dalla mineralità offerta dal vulcano e dall'altitudine dei vigneti, posti a 700 metri sul livello del mare. "Chi apre una bottiglia di Cottanera deve poter respirare l'aria dell'Etna", afferma la Cambria.

L'azienda è un vanto della città, poiché esporta il 40% della produzione all'estero, in particolare in Europa, Stati Uniti e Giappone. I suoi vini sono: il Barbazzale bianco e rosso, il Fatagione, il Sole di Sesta, l'Ardenza, il Grammonte, il Nume e l'Etnarosso DOC.

La scelta per il volume è ricaduta sul Fatagione perché è un Nerello Mascalese che si accompagna ottimamente con le braciolettine di pesce spada. Un vino elegante, ricco, equilibrato e fresco al palato, dall'intenso colore rubino, esalta la degustazione di un piatto saporito come il pesce spada. Al naso regala profumi intensi di frutta di sottobosco, ciliegia rossa, fragoline, lamponi con caratteristiche note di macchia mediterranea e anche il sapore lascia una gradevole chiusura di frutta. E i soci e gli ospiti del Rotary Club Messina, nel corso della cena, hanno avuto modo di degustare quest'ottimo vino e di constatare personalmente il fortunato accoppiamento con le braciole.

Luigi Fedele