

## L'enologia

### Sport e identità La Nazionale di calcio parla siciliano

Oggi, a partire dalle ore 16.30, nella sala gialla Piersanti Mattarella del Palazzo Reale di Palermo, sarà ufficialmente presentata la nazionale siciliana di calcio. E proprio in quella che è stata la residenza dei sovrani di Sicilia, oggi sede del Parlamento siciliano, sarà «battezzata» la nazionale calcistica nata con lo scopo di promuovere nel mondo l'identità, la cultura e il patrimonio storico e linguistico della Sicilia attraverso il gioco del pallone La Sicilia Football

Association è stata ammessa come membro della CONIFA (Confederation of Independent Football Associations) nel giugno 2021, ha esordito lo scorso settembre nella CONIFA No Limits Mediterranean Futsal Cup 2021 a Sanremo e concorrerà in competizioni quali Mondiali ed Europei al fianco di selezioni di altre regioni autonome e insulari, nazioni senza stato e minoranze etno-linguistiche di tutti e cinque i continenti. (r. c.)

# Vino, vola **Colomba Bianca** vola

Taschetta: «A Mazara la nostra coop ha il vigneto più grande d'Europa (6800 ettari)»

#### Chi è



● **Dino Taschetta** presiede la coop "Cantine Colomba Bianca" di Mazara del Vallo che si estende su 6800 ettari (di cui 1800 coltivati bio). Qui lavorano 2480 viticoltori. La storia di Colomba Bianca inizia nel 1970 per iniziativa di Gaetano Taschetta, Giuseppe Chirco e Ignazio Oliveri.

**C**i troviamo a Mazara del Vallo, in provincia di Trapani. Siamo in Sicilia, è vero. Ma lo spirito è quello africano. Perché il "Continente nero" non è poi così lontano. E anche i colori di questa bellissima cittadina un po' ce lo ricordano. Questa è terra di accoglienza, di mescolanza di culture. Lo senti, lo percepisci camminando per la Kasbah, che risuona di musiche etniche, profuma di cous cous, è dipinta con colori vivaci. Mazara del Vallo è anche la sede della cooperativa vitivinicola "Cantine Colomba Bianca". Che, in fondo, è anche come la cittadina in provincia di Trapani: un pot pourri di tanti vignaioli. Ma tutti con un unico obiettivo: fare qualità. Anzi fare qualità rispettando l'ambiente. Perché la cooperativa siciliana è grande. Anzi grandissima: è il vigneto più grande d'Europa con i suoi 6.800 ettari. E ci lavorano 2.480 viticoltori. Grande è anche l'estensione del vigneto biologico: ben 1.800 ettari.

La storia di Colomba Bianca comincia tanti anni fa. E la racconta il suo presidente, Dino Taschetta. «Bisogna fare un salto indietro nel tempo fino al 1970. Sono tre i soci fon-



datori di questa realtà: Gaetano Taschetta, Giuseppe Chirco e Ignazio Oliveri. Perché la chiamano Colomba Bianca? Perché mentre si trovavano a Salemi in uno dei vigneti originari, si imbattono in una colomba bianca simbolo di buon auspicio. Ai tre è bastato uno sguardo per capire che era un segnale che andava su-

bito preso al volo, è il caso di dire».

Ma oggi è anche grazie al contributo di una squadra di enologi autorevoli se la cooperativa ha raggiunto picchi di eccellenza: l'enologo capo Carlo Ferracane ma anche Mattia Filippi, consulente enologo, trentino di origine. «Nel Trentino le cooperative

"sono di casa" - prosegue Taschetta - non solo sono diventate utili per gli stessi produttori, in un territorio in cui la viticoltura è "eroica", ma riescono a fare vini di altissima qualità. Infatti bisogna sfatare il falso mito che il vino prodotto da una cooperativa sia un vino di un livello medio-basso. Non è così. Anzi, non è

#### Vendemmia

È il periodo più delicato, in cui non si può sbagliare: i vini di Colomba Bianca sono esportati in Italia e all'estero

più così. Le cooperative sanno fare grandi vini. Il nostro è un vero e proprio "continente vitivinicolo", seppur racchiuso principalmente nel territorio del trapanese. Ma qui le condizioni dei vigneti cambiano quasi da metro a metro». I vigneti di Colomba Bianca si estendono dalle campagne di Vita e Salemi - con boschi, torrenti e terreni gessosi - fino alla zona costiera di Mazara con caratteristiche pedoclimatiche più simili all'Africa del nord. «Coltiviamo 32 varietà autoctone e internazionali, da cui hanno origine vini identitari e fedeli al territorio - dice Taschetta - alcune varietà autoctone come il Perricone e il Grillo sono al centro di un percorso di valorizzazione mentre varietà internazionali, come lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon, trovano espressioni del tutto originali in questo angolo di Sicilia, grazie alle particolari caratteristiche dei vigneti e, soprattutto, al meticoloso lavoro in vigna. Le difficoltà? La vendemmia tra agosto e i primi di ottobre è un periodo delicatissimo. C'è sempre grande fibrillazione, non si può sbagliare. Tutti stiamo scommettendo sulla qualità dei vini da esportare non solo in Italia, ma anche all'estero. E poi c'è l'ambizione di conquistare sempre più riconoscimenti e premi e che il nostro vino venga apprezzato sempre di più. C'è ancora tanto da fare. E noi non vogliamo fermarci».

**Giorgio Vaiana**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Natural Bibo**

- Smaltibili nell'umido
- Biodegradabili e compostabili
- Idonei per alimenti e bevande calde

**Buone Feste**

**Bibo**

**Diesse**  
Prodotti di alta qualità