



DI GIOVANNA

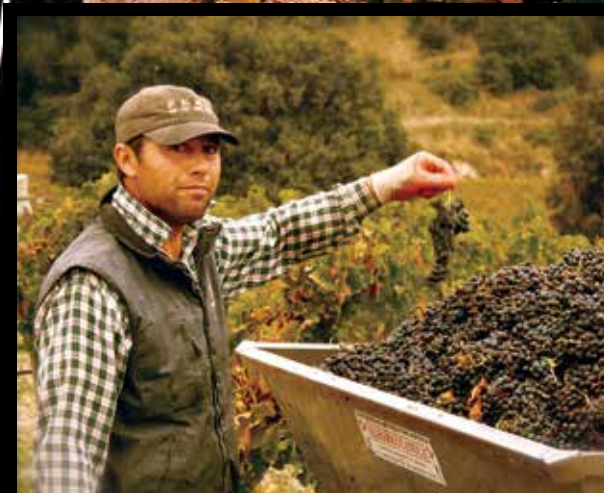
E LA RICERCA DELLA QUALITÀ TOTALE

L'Azienda Agricola biologica Di Giovanna si trova nel comune di Sambuca. I suoi vigneti sono estesi fino a Contessa Entellina nelle tenute di collina Miccino, Gerbino, Paradiso e di montagna con le vigne San Giacomo e Fiuminello. In produzione quattro bianchi, quattro rossi, due rosati. Cinquantasei ettari vitati, 280mila bottiglie, l'80% del vino va all'estero. Ha iniziato Cristoforo nel 1860 a piantare le prime vigne di Nero Perricone a Fiuminello, territorio di Sambuca di Sicilia, e al Gerbino, agro di Contessa Entellina. Gunther Di Giovanna è oggi l'ambasciatore di una grande storia di famiglia. Insieme a suo fratello Klaus si occupa dei vigneti e dell'intero ciclo produttivo. È Gunther a raccontare la filosofia dell'azienda.

M Quanto conta il territorio nella produzione dei suoi vini?
Più d'ogni altra cosa. È la nostra carta di identità, la nostra memoria, il nostro modo di essere noi stessi dinanzi al mondo.

M Cosa l'ha convinta a fare il viticoltore?
 Una scelta d'amore. L'attrazione di una storia importante che mi apparteneva da sempre.





M Basta fare vino di qualità per imporsi sui mercati?

Condizione infungibile ma non sufficiente. La buona qualità deve essere offerta nel modo adeguato e per questo occorrono competenze specifiche.

M Come vede il futuro dei vini siciliani?

Sempre meno quantità, sempre più qualità. Una strada che è stata imboccata appena 20 anni fa, ma che già è avanti per risultati e competenze.

M Cosa serve oggi per fare grandi vini?

Umiltà, determinazione, propensione al rischio.

M Il suo primo ricordo legato al vino?

La mia prima cesta di Nerello Mascalese raccolta a Miccina e svuotata sul carro insieme a mio padre.

M Qual è il senso comune del vostro lavoro, dalla filiera alla bottiglia?

Pulizia, pulizia, pulizia come amava ripetere il nostro primo consulente, Riccardo Cotarella.

M Qual è il suo vino del cuore?

Il nostro Gerbino Rosato. Quando ho iniziato a produrlo tutti i big mi hanno criticato. Oggi mi copiano.

M Quali sono i progetti futuri?

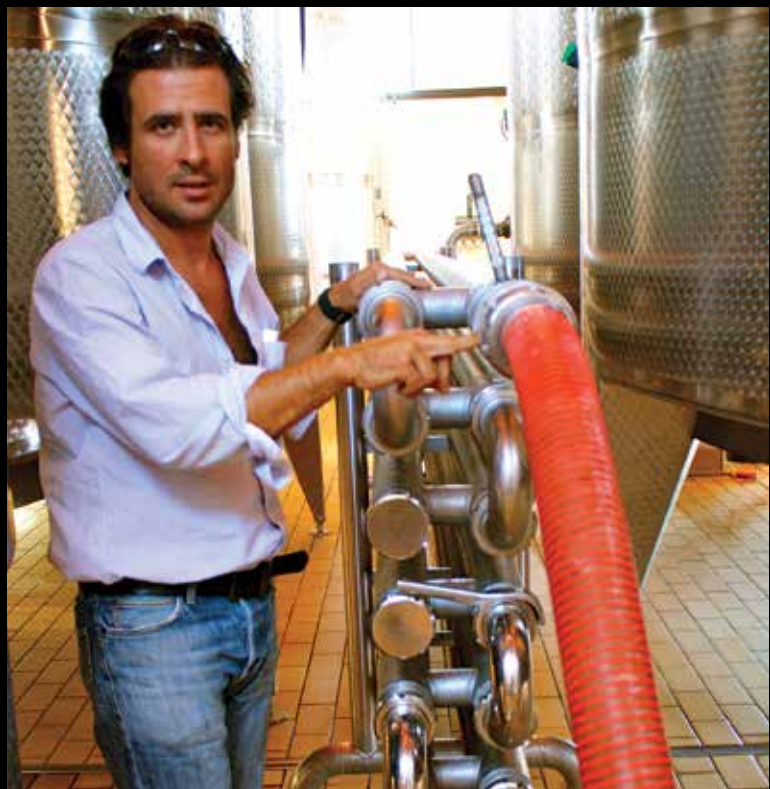
Una scuola di cucina siciliana. Per stringere i sapori con il vino e con il territorio.

M Quando conta questo connubio?

Moltissimo. Il vino si beve a tavola. Anche prima, anche dopo, ma sempre a tavola.

M Vini autoctoni o sperimentazioni e vitigni internazionali?

Sperimentazioni su quello che già pro-



duciamo, non servono altri vini. Serve far produrre sempre meglio quello che già abbiamo piantato.

M La Sicilia del vino quale immagine riesce a trasmettere in Italia e all'estero?

C'è ancora tanto da fare. Made in Sicily oggi significa ancora poco. Però, se pensiamo che fino a ieri non esistevamo, abbiamo fatto passi da gigante.

M Un giudizio sull'annata 2014?

Ottima, sul serio. Almeno per noi.

M Ci si può rinnovare senza perdere le proprie radici?

Assolutamente sì. Vuole un esempio? Eccoci!!

AZIENDA DI GIOVANNA

Contrada San Giacomo - 92017 Sambuca di Sicilia (AG)

Tel. +39 0925 1955675 - Fax +39 0925 941086 - cell: +39 329 8355523

www.di-giovanna.com

info@di-giovanna.com