



Guardoilvento 2015

ETNA ROSSO DOC

Il vino servito sul volo di ritorno di Papa Francesco da Ginevra

Guardoilvento 2015 Etna Rosso DOC, il vino servito sul volo di ritorno di Papa Francesco da Ginevra, il 21 giugno 2018, al termine del pellegrinaggio ecumenico in occasione del 70° anniversario della fondazione del Consiglio Ecumenico delle Chiese.

Guardoilvento è uno dei vini prodotti dall'azienda Agricola Pietro Caciorgna e, l'essere stato selezionato per accompagnare il volo di ritorno di Papa Francesco dalla trasferta a Ginevra per il Consiglio Ecumenico delle Chiese, dona onore e orgoglio e commozione alla famiglia Caciorgna.

Siamo lieti che tra i vini prodotti dall'Azienda Pietro Caciorgna sia stato selezionato, da parte di Alitalia, proprio il Guardoilvento, un vino, il cui nome nasce dall'idea e dall'incontro di Paolo Caciorgna (l'enologo) con Francesco Antonelli (scrittore), Maria de Ferraris (Artista, pittrice) e Dante Albieri (Grafico). E "Giornata dell'Incontro", rispondendo alle domande dei giornalisti durante il viaggio di ritorno, è stata la definizione della Visita del Santo Padre a Ginevra. Ci auguriamo che il Guardoilvento, da qui in avanti, sia il testimone ideale, l'amico discreto, di felici "Incontri", di momenti speciali di convivialità e piacere per tutti coloro che lo troveranno sulla loro tavola. Il nome Guardoilvento, che è il nome anche del primo romanzo di Francesco Antonelli, rappresenta l'immagine della vite coltivata ad Alberello che viene attraversata in tutte le direzioni dal vento, talvolta accarezzata dolcemente per darle sollievo, talvolta sferzata da una forza violenta. Ma lei, la vite, con le sue radici ben ancorate alla terra che la nutre, ed aggrappata al palo al quale l'uomo l'ha affidata, resta lì a guardare ed ascoltare quel vento, che è anche salubrità, è qualità.

Guardoilvento esprime il carattere dell'altitudine e della terra nera e sassosa da dove nasce. Profumato con aromi intensi e delicati, con note di frutta fresca e spezie, con un corpo deciso ma con tannini gentili, morbidi e delicati. Di facile beva al momento, ma ancor più generoso se lo si sa aspettare. Prima annata prodotta 2013. Vogliamo condividere questo " dono speciale" con tutte le persone che lavorano con noi e che da anni fanno sì che sia possibile produrre questo vino in un luogo magico, ma che richiede grandi fatiche, come l'Etna. Qui la coltivazione dei vigneti di Nerello Mascalese a circa 800 metri di altezza è affidata a persone esperte della zona ed alla Maestria del Sig. Antonio Bordonaro. Ed un grazie particolare a Marco Roberto Picano ed Alitalia per aver selezionato Guardoilvento, aver scelto l'Etna, ed un piccolo produttore come noi.

FILOSOFIA:

Nasce nel vigneto la qualità dei nostri vini. È quello il luogo in cui concentriamo i nostri sforzi maggiori attraverso lavori manuali spesso anche molto duri, ma necessari per coltivare bene i nostri alberelli. Sappiamo che in cantina dobbiamo, prima preservare, e poi esaltare le caratteristiche dei nostri grappoli di Nerello portati a maturazione con tante attenzioni. Come in campagna, così in cantina, a guidarci è il rispetto per la materia prima, attraverso la conoscenza e la messa in atto di tutte quelle pratiche enologiche, nel modo più preciso e puntuale possibile, utilizzando gli strumenti più moderni che la tecnologia e la scienza ci mettono a disposizione.