

“
*La nostra ricetta:
impegno, attenzione
e cura meticolosa
in vigna e in cantina*
”

PHOTO : DAVIDE DUTTO



@ViolettaCandita
#TASTINGSICILY

» GIUSEPPINA MILAZZO

INTERVISTA ALLA VICEPRESIDENTE DELL'AZIENDA DI CAMPOBELLO DI LICATA

Giuseppina Milazzo, vice presidente dell'azienda vinicola di famiglia, ti affascina con la sua allure innata. Ho sempre ammirato l'eleganza della sua espressività e il carisma che trasmette con sofisticate tinte sfumate di freschezza, armonia e brio.

Cangianti riflessi brillanti che si proiettano nell'anima di tutti i suoi vini.

La Notte Rosé 2014, a cui è dedicato questo numero di YESnews, vedrà protagonisti i rosati della casa, colgo l'occasione per intervistarla.

I vini dell'Azienda Agricola G. Milazzo si sono distinti anche nelle edizioni 2014 del Vinitaly, del Concorso Mondiale di Bruxelles, del Challenge International du vin di Bourg, e Les Citadelles du vin di Bordeaux.

Si arricchisce il vostro prezioso medagliere in un anno di ricorrenze speciali.

Sì, in effetti il nostro medagliere è veramente prezioso, colmo di ben 230 medaglie ottenute negli ultimi vent'anni che ricompensano impegno, attenzione e cura meticolosa in vigna e in cantina.

Diverse sono anche le ricorrenze presenti nel 2014: vent'anni fa abbiamo ricevuto le nostre prime medaglie d'oro; quest'anno è stata per noi la ventesima partecipazione al Vinitaly e ricorre anche il quarantesimo anno dal nostro primo "tiraggio" di spumante, questo per noi è un anno veramente straordinario.

L'Azienda Agricola G. Milazzo è l'unica azienda vinicola siciliana selezionata dal Ministero dell'Ambiente per il programma attuativo del Protocollo di Kyoto. La sostenibilità e il biologico nella vostra etica aziendale.

La nostra azienda, unica in Sicilia, è tra le 95 aziende italiane (tra cui Lavazza, Geox, Arnaldo Caprai, Ferrarelle) ammesse al programma del Ministero dell'Ambiente per l'analisi dell'impronta di carbonio nel ciclo di vita dei prodotti di largo consumo. Confermiamo così il nostro impegno per la sostenibilità, con questo importante progetto di riduzione di CO2, attraverso la definizione di strategie aziendali per l'uso efficiente di energia, l'introduzione di tecnologie e sistemi di gestione a basso contenuto di carbonio, nonché le relative attività di verifica e monitoraggio.

Il programma rappresenta per l'azienda una sfida davvero impegnativa che vogliamo portare avanti, perché da sempre lavoriamo per produrre bene e nel rispetto della natura, questa scelta sin dall'inizio attuata come filosofia aziendale, si è concretizzata nel 2008 con la certificazione Bio.

Qual è il vostro impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani?

Nella scelta delle varietà ci siamo impegnati a valorizzare i vitigni storici e più antichi della Sicilia, attraverso un percorso di ricerca che negli anni ci ha permesso di individuare i cloni che meglio si adattavano al nostro terroir. La sperimentazione in campo ci ha permesso di introdurre queste varietà, ritenute indispensabili per l'ottenimen-

to di prodotti di alta qualità, in tutti i nostri vini.

Il vino che sceglieresti per emozionare chi non conosce il terroir di Campobello di Licata?

Sicuramente il **Vignavella**: si tratta di una particolare selezione clonale proveniente da un antico vitigno del luogo, dagli intensi profumi ricchi e concentrati di fruttato maturo tra i quali si possono percepire anche gradevoli note di vaniglia. Un'autentica espressione del nostro terroir.

Siete i pionieri siciliani e del Sud Italia degli champenoise, un primato che si perpetua dagli anni '70.

Federico II è stato l'unico metodo classico italiano premiato con medaglia d'oro al Challenge di Bordeaux.

Se penso che quando papà iniziò nel 1974 a spumantizzare secondo il Metodo Classico, fu solo preso di mira da molti operatori, i quali sostenevano quanto fosse assurda l'idea di poter realizzare un metodo classico in Sicilia, non posso che essere grata, ma soprattutto felice per lui, per la sua genialità riconosciuta negli ultimi anni anche a livello Internazionale. La medaglia d'oro al Challenge di Bordeaux non poteva essere riconoscimento più gradito.

d.ZERO pas dosé che comunica con mezzi emozionali, si fa interprete delle esigenze trasversali dei più caleidoscopici abbinamenti. Il tuo abbinamento ideale?

Decisamente con crudo di pesce e crostacei.

Si tratta di uno spumante per palati esigenti e preparati, assetati di innovazione e glamour, un Metodo Classico che nel bicchiere ha un'ottima tenuta di spuma, che a naso sprigiona notevoli complessità ed in bocca possiede un attacco deciso e pulito da abbinare a tutto pasto, anche con gli abbinamenti più temerari. Un vino che non



deluderà mai.

Sei cuoca raffinatissima, hai un gusto cosmopolita e sei interprete di culture lontane, quali piatti della cucina internazionale esaltano i vostri vini?

Abbiamo una gamma di prodotti vasta, la nostra produzione si compone di ventiquattro etichette, che si differenziano tra loro per caratteristiche e “importanza”, quindi non ci sono limiti e ci si può divertire a spaziare con gli abbinamenti più intriganti. La cucina internazionale è così varia!!! E a dire la verità non mi piace l’idea di indicare un piatto che possa esaltare i nostri vini, ma preferisco immaginare che siano gli appassionati dei nostri prodotti a scoprire quale sia per loro l’abbinamento ideale, quello che più li emoziona. È proprio questo ciò che desidero: che i nostri vini suscitino in chi li beve, un’emozione!

Posso però confidarti una mia passione per un particolare connubio, l’*Oro di Casa Milazzo*, che è una vendemmia tardiva d’inzolia, l’unico dei nostri prodotti nato per essere abbinato ai dessert, ecco... io lo adoro in abbinamento al foie gras e in assoluto, ancora di più, al Regal de Bourgogne aux raisins (formaggio francese di latte vaccino all’uvetta ndr).

La vostra affermazione nel panorama mondiale quali nuove mete si prefigge?

La nostra è una produzione limitata, che pensiamo di mantenere o perlomeno di incrementare solo leggermente, proprio perché il nostro obiettivo è quello di puntare sulla qualità, piuttosto che sulla quantità.

Quindi il nostro desiderio sarebbe quello di essere presenti nelle migliori location di tutto il mondo.

Nel mercato globalizzato, quali sono i valori vincenti dell’enogastronomia siciliana?

Assolutamente tradizione e innovazione, due concetti apparentemente in antitesi tra loro, che nel nostro campo sono fondamentali per distinguersi dall’omologazione conseguenza della globalizzazione; senza prescindere comunque dalla qualità che soprattutto negli anni di crisi è stato il requisito che ha consentito di mantenere successo e visibilità nel mondo dell’enogastronomia solamente ai “grandi” produttori ed ai ristoratori di livello.

»Rossana Brancato

75 ettari

24 etichette

231 premi

400mila bottiglie

1974 primo tiraggio

350 metri slm