



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

ANTONINO BARRACO/BARRACO

Indirizzo: **c/da Fontanelle, 252 – 91025 Marsala (TP)**

Telefono: **3292073935**

E-mail: **vinibarraco@libero.it**

Sito internet: **in costruzione**

Proprietario: **Antonino Barraco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle 16 (ma solo su appuntamento)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **l'accoglienza avviene a casa.**

Superficie coltivata totale (ettari): **8**

Superficie coltivata a vigneto: **7**

Altre colture (quali): **uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **si**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **2 ettari**

Responsabile di cantina : **Antonino Barraco**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altri due per la pota secca, tre per la vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **scambio di giornate (aiuto reciproco)**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **5 / catarratto – grillo – zibibbo secco – pignatello o perricone (sinonimi) – nero d'avola.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **300 bottiglie**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda si costituisce nel febbraio 2004 con la riprogrammazione del lavoro nei campi, sia nei vigneti di famiglia di modesta estensione (7 ettari), che in quelli presi in gestione in aree particolarmente vocate dell'interland trapanese.

Consapevole del livello di eccellenza raggiunto dai vini siciliani, nel decennio '94/2004, ma anche della loro standardizzazione ed omologazione con i vini internazionali, si avverte la necessità di intraprendere nuove ricerche e sperimentazioni che al meglio possano esprimere le peculiarità del nostro territorio.

Queste ricerche sperimentali sono praticabili grazie alle modestissime quantità prodotte e vinificate.

Per raggiungere questi obiettivi l'azienda ha perseguito metodi di vinificazione alternativi rispetto al pensiero enologico classico, mettendo in discussione persino la necessità di vinificazioni a temperatura controllata e l'impiego di lieviti selezionati.

La vera grande sfida della mia azienda è quella di dimostrare che il vino prodotto a Marsala, dove la vite esiste da Migliaia di anni, potrà continuare ad avere un futuro nel salotto buono del vino mondiale.

L'obiettivo è quello di riuscire a dar vita a vini che riescano a emozionare anche dopo anni, cosa che tutti reputano impossibile nel nostro territorio a causa di vitigni che trovandosi sul livello del mare non riescono ad esprimere molta acidità con l'aggravante dello scirocco che nei giorni precedenti la vendemmia, fa disidratare e colorare ancora di più le uve!

Per affrontare nel modo migliore questa sfida occorre a mio parere:

1) riesaminare quello che il territorio ha tirato fuori nei millenni.

2) rimodulare il vigneto (gestito) per i nuovi obiettivi, partendo da impianti pensati per il marsala, nei quali diventa indispensabile la pota verde, il diradamento e uno sviluppo maggiore dell'apparato fogliare.

3) rieducazione al gusto, eliminando ogni classificazione e luoghi comuni, alla scoperta di un gusto dimenticato e sconosciuto soprattutto per i giovani.

4) comunicazione di questo pensiero.

Va ricordato che il vero obiettivo del produttore dovrebbe essere quello di far emozionare, facendo conoscere la parte più intima della propria terra, perchè il vino esprime le viscere del luogo dove il vigneto vive e racconta la storia del tuo territorio.

Infatti se quella tipologia di uva si è irrobustita in quel luogo un motivo storico e geografico ci sarà, raccontando anche del produttore, di come vede il mondo e come lo interpreta!

L'idea aziendale non è quella del vino "perfetto" ma quella di un vino che abbia una forte personalità, anche con note dissonanti.

Il vino è frutto della personale e territoriale cronostoria del suo produttore, tale intimo rapporto non permette l'interferenza in fase di vinificazione di tecnici.

Il *Catarratto* è il vitigno storico della provincia di Trapani, a metà degli anni '90 rappresentava più del 75% dell'intera produzione provinciale, veniva impiegato come base per il marsala o per il taglio di altri vini.

Questo vitigno viene da me reinterpretato come vino da tavola, con un lavoro in vigna e in cantina nel rispetto della sua autenticità.

Viene selezionata una vigna di 15 anni, nel cuore dei terreni utilizzati dagli Inglesi nei primi dell'ottocento, a 8 km da Marsala e a 120m sul livello del mare, terre nere particolarmente ricche di sostanze organiche, con un sesto di impianto di 2500 piante per ettaro ed un clone più vocato alla quantità che all'alcolicità per questo viene praticata una pota verde e diradamento per ridurre la quantità e concentrare tutte le energie sui pochi grappoli mantenuti.

La vendemmia si effettua intorno al 20 di settembre e si ottiene un mosto con una buona acidità ed una discreta quantità di zuccheri.

Ma " l'Interpretazione " che fa la differenza avviene in cantina con una piccola macerazione sulle buccie (24 ore) prima di essere pressate con un torchio verticale, idraulico e manuale che permette di estrarre soltanto il mosto fiore.

La fermentazione alcolica inizia spontaneamente in piccoli silos di acciaio di 2500 litri con lieviti indigeni presenti sulle bucce a temperatura non controllata (in Sicilia). Per dar vita ad un vino che realmente vada ad esprimere, non solo il territorio , ma anche la storia enologica del territorio si aspetta l'inizio e la conclusione della fermentazione lattica e solo allora si interviene con un minimo di solfiti per bloccare i batteri lattici che finirebbero per compromettere irrimediabilmente il vino, il quale si fa maturare fino a maggio sempre in acciaio per non essere contaminato da odori o sapori esterni.

Il vino viene imbottigliato senza subire microfiltrazioni!

Il risultato è un vino in cui sono prevalenti gli odori terziari (noce moscata e fumè) dal carattere forte ed estremo senza possibilità di mediazione in bocca, l'aspetto varietale consiste in un retrogusto amarognolo, offre a chi lo beve un'immersione completa nella terra Marsalese.

Il Grillo è il vitigno nobile del "Marsala".

Il mio grillo è una reinterpretazione del vino prodotto a Marsala prima degli Inglesi, che tradizionalmente è ancora bevuto a tavola dai contadini, si presenta con 14,50 di alcool e note ossidative.

L'uva viene selezionata in una vigna impiantata 31 anni fa su una duna di sabbia a 10 m s.l.m. e ad un Km dal mare, con un sesto di impianto di 2500 piante per ettaro, si tratta di clone antico caratterizzato da un grappolo spargolo che matura in modo disomogeneo e a cui viene praticata la pota verde.

Si vendemmia alla fine di Agosto quando l'uva già matura raggiunge solo per pochi giorni un delicatissimo equilibrio fra acidità ed alcolicità.

Il grappolo si presenta con una rilevante quantità di acini passiti, (la temperatura dal 1° giugno difficilmente è inferiore ai 33° con punte, a luglio ed agosto, di 44°), soltanto la cura estrema per l'apparato fogliare che deve proteggere i grappoli dal sole, la brezza notturna che ridà vita alle piante ed una distanza dal suolo adeguata, non permette la totale passitura dell'uva sulle piante.

In cantina viene praticata una piccola macerazione sulle buccie (36 ore) prima della pressatura con un torchio verticale, idraulico e manuale che permette di estrarre soltanto il mosto fiore.

Inizia spontaneamente una fermentazione alcolica in piccoli silos di acciaio di 2500 litri con lieviti indigeni presenti sulle bucce a temperatura non controllata (in Sicilia).

Inoltre per dar vita ad un vino che realmente esprima, non solo il territorio, ma anche la storia enologia del territorio si aspetta l'inizio e la conclusione della fermentazione lattica e solo allora si interviene con l'aggiunta di solfiti, quel minimo che permette di bloccare l'azione dei batteri lattici che potrebbero compromettere irrimediabilmente il vino.

Il vino matura fino a maggio sempre in acciaio per non essere contaminato da odori o sapori esterni, viene imbottigliato senza subire processi di chiarificazione, di microfiltrazione, nè stabilizzazione tartarica!

Il risultato è un vino estremo, con prevalenti odori terziari (cedro candito, mandorla amara, estremamente sapido e minerale) senza possibilità di mediazione in bocca, l'aspetto varietale si rivela con una pseudo sensazione di grassezza.

Nero D'Avola

Vigneto su torba, clone che esprime una buona maturità fenolica e zuccherina. 12 giorni di macerazione, uso di lieviti indigeni presenti sulle bucce, fermentazione a temperatura non controllata (in Sicilia). Matura in acciaio dopo aver svolto la fermentazione lattica.

Non subisce chiarifiche, nè microfiltrazioni, nè stabilizzazione tartarica!

Un vino che sorprende per la sua potenza e per i profumi, un nero d'Avola autentico di gran carattere, che nasconde bene i suoi 15 vol di alcool grazie ad una acidità altrettanto elevata.

Zibibbo o moscato D'Alessandria.

Vitigno aromatico molto utilizzato in Sicilia per vini dolci.

La scommessa in questo caso è di renderlo il grande vitigno aromatico per vini secchi, il gewurztraminer del sud.

Rispetto allo zibibbo secco prodotto a Pantelleria rivela una minore intensità aromatica, ma una maggiore complessità nei sentori secondari dovuto alla maggiore fertilità dei nostri suoli.

La vigna di derivazione ha 12 anni, è posizionata a 1 km dal mare sopra un terreno calcareo ricco di scheletro, con una densità di 2800 piante per ettaro.

La vendemmia effettuata nei primi giorni di settembre ci dà un uva abbastanza acida con una buona quantità di zuccheri.

La fermentazione alcolica avviene in piccoli silos di acciaio con lieviti indigeni presenti sulle bucce.

Effettuata la fermentazione lattica si fa maturare fino a maggio in acciaio.

Il vino viene imbottigliato senza subire chiarifici, ne microfiltrazioni!

Il risultato è un vino in cui sono presenti gli odori primari del vitigno, i secondari ricordano la menta ma si rivelano anche i terziari con l'arancia surmatura e l'albicocca disidratata.

L'aspetto varietale rivela un retrogusto amarognolo (tipico dei vitigni aromatici)-erbaceo-secco.

I miei principi e idealità di produttore:

produrre vini naturali e rappresentativi del territorio.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

assolutamente contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

Grillo Barraco igt sicilia bianco

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **rina vecchia**

Suolo: **terre rosse calcaree con presenza di sabbia in superficie.**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **7 metri slm**

Vitigno/i: **grillo**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **31**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,7**

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **22/31 agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice spagni 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione**

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 8/9 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **non uso lieviti selezionati!**

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si cartone 10 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **55**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5**

Acidità (g/l) : **6**

Ph: **3,20**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **al naso : albicocca surmatura, note di agrumi - cedro, gessoso, molto sapido ed estremamente minerale.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

11,00€

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

zibibbo Barraco igt sicilia bianco

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **calcarei ricchi di scheletro**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **6 metri slm**

Vitigno/i: **zibibbo**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **20 /30 agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice spagni 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione**

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 8/9 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **non uso lieviti selezionati!**

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si cartone 10 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15**
Acidità (g/l) : **5**
Ph: **3,30**
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **giallo intenso tendente al dorato.**
Al naso: aromatico intenso e persistente con tutti i sentori del varietale.
Fiori gialli (ginestra) e frutta albicocca disidratate, note agrumate (bergamotto), una lieve mineralità e sapidità.
In bocca: morbido con note di sapidità.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
11,00€

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

Catarratto Barraco igt sicilia bianco

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **badessa**

Suolo: **terre nere ricche di sostanze organiche**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **120 metri slm**

Vitigno/i: **catarratto**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **13**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,8**

Produzione per ettaro (q/ha): **78**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **10/18 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice spagni 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione**

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 6/7 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **non uso lieviti selezionati!**

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si cartone 10 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/5 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **66**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13**
Acidità (g/l) : **5,7**
Ph: **3,20**
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **giallo intenso tendente al dorato.**
Al naso :intenso e persistente con sentori di fiori gialli (ginestra) e frutta bianca (pesca di montagna), note agrumate (cedro), ed ancora note terziarie come zolfo e noce moscata.
In bocca con una vivace nota minerale.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
10,00€

Eventuali altre considerazioni:

NERO D'AVOLA

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): 13,50€

PIGNATELLO

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): 13,00€