

## Da imprenditore tessile a “viceré” del vitigno siciliano

**Pubblicato:** Giovedì 23 Marzo 2006

✘ Più di millecinquecento chilometri separano Varese da Trapani. La brumosa brughiera lombarda, operosa e precisa, da una parte; i dolci declivi assolati che guardano dritti verso l'azzurro mare di Sicilia, dall'altra. Una distanza resa ancor più profonda dalle differenze culturali e dalle abitudini che caratterizzano le due terre. Non abbastanza distanti, però, per **Giampiero Jelmini**, imprenditore tessile di **Golasecca** imparentato con i Missoni, che nella terra di Leonardo Sciascia e Giovanni Verga ha deciso di realizzare un desiderio: produrre vini rossi di qualità. Un sogno iniziato nel 1998 e condiviso con un gruppo di amici imprenditori, di diversa nazionalità e con diversi interessi, ma tutti con la passione per il nettare degli dei.

Il progetto si chiama **“Baglio delle cicale”**, una tenuta di 600 mila metri quadrati a **Campobello di Mazara** in provincia di Trapani, per una buona metà coltivata a vigna: nero d'Avola, cabernet sauvignon, merlot, sirah e grillo. Una terra che oggi produce circa 150 mila bottiglie, di cui un buon 15 per cento destinato all'estero, e che a pieno regime dovrebbe produrne fino a 400 mila.

**Alla domanda** perché un imprenditore tessile di successo si sia lanciato in questa avventura, c'è una sola risposta: passione pura. Quella di Jelmini risale agli anni Sessanta: «Il sogno era produrre grandi vini rossi e per realizzarlo bisognava andare nei luoghi dove i grandi vini si possono fare. La Sicilia è uno di questi. All'inizio avevamo preso in considerazione la possibilità di ristrutturare una cantina sociale esistente nel centro del paese a pochi passi dal mare, poi, durante una gita verso Campobello abbiamo visto questa splendida tenuta di agrumeti in vendita e così siamo passati all'azione».

✘ La cantina **“Baglio delle cicale”**, affidata a **Lucio Toniutti** e dal 2004 anche all'enologo “pluridecorato” **Gianni Menotti**, produce quattro vini: l'omonimo rosso, vino impegnativo da uve merlot, affinato in barriques di rovere francese; **Uzeda** (dal nome di una antica famiglia siciliana iscritta nell'albo dei viceré), un sapiente mix di nero d'Avola e cabernet sauvignon; **Sirah**, da uve sirah di Sicilia, un vino che incontra il gusto internazionale; e infine **Ìddu**, un bianco sapido ed elegante ricavato da uve Grillo, antico e nobile vitigno siciliano. «Il nostro Ìddu, che significa “Lui”, ma anche “Dio” se si indica il cielo, o “vulcano” nelle vicine isole, è stato una vera sorpresa. In criomacerazione questo vitigno diventa un grande bianco».

**La nuova cantina** è in costruzione. Sull'area sorgerà una struttura all'avanguardia, nel rispetto dei canoni architettonici dei bagli siciliani. Uno scavo che scenderà sette metri sottoterra, dove il vino andrà nelle botti per caduta senza essere pompato e dove la terra dello scavo servirà per riportare lo sguardo del visitatore verso la costa poco distante. Già il mare, una vera benedizione perché l'uva cattura la salinità che la rende unica.

La Sicilia non è però solo natura dolce e mite, Jelmini lo sa bene: «Quando è il momento di vendemmiare devi sempre tenere un dito alzato e ascoltare il vento. Con lo scirocco che tira da quelle parti, un ritardo di tre giorni può' asciugarti irrimediabilmente le uve».

**La Cina** non fa paura a questo imprenditore, che invece la ritiene, per un solo fatto di numeri, un mercato interessante e da coltivare. Le bottiglie con il sole del “Baglio delle cicale” arrivano già a Shanghai, grazie ad un importatore francese. L'importante è mantenere uno standard di qualità alto, anche secondo un vecchio monito di **Gianni Agnelli**, che Jelmini ha fatto suo: «Se continuerai a fare il vino, fallo buono, perché se non lo vendi almeno lo puoi bere».

---

**Giampiero Jelmini e Paolo Basso, sommelier vice campione del mondo, venerdì 24 marzo, al ristorante la Melissa di Golasecca, presenteranno la produzione del Baglio delle cicale. Per informazioni: Ristorante La Melissa – Viale Europa 79 – Golasecca – Va – Tel. 0331 958056**

