

# Otto generazioni di passione

La qualità, per la famiglia Modica di San Giovanni, non è solo un metodo, ma una filosofia di vita. Da cui nascono i vini provenienti dai vitigni Nero d'Avola, Insolia e Moscato di Noto, e delle birre speciali

verso la modernità di questa grande azienda familiare di stampo ottocentesco, comincia nel 2001, ad opera di Felice. Che prestissimo, però, coinvolge l'intera famiglia, nella consapevolezza che c'è bisogno di un lavoro di squadra e di giovani energie. Alessandro, laurea bolognese in Storia antica e specializzazione in numismatica darà un sostanziale impulso muovendo una ristorazione che parta dai prodotti della terra di famiglia; Giulia, fresca di laurea Magistrale con lode in Scienze e Tecnologie agrarie, sta portando una ventata di novità che non tarderà a produrre i suoi frutti. A Bufalefi si coltivano mandorle, carrube, arance, limoni, ulivi e viti. Si estrae l'olio Dop Monti Iblei, Sottozona Val Tellaro e l'ex-terra vergine Felice Modica di San Giovanni, distribuito in maniera capillare in tutto il Giappone. Ma è per il vino che queste terre sono famose. Qui è nato il nero d'Avola e la famiglia Modica cerca di coltivarlo nel migliore dei modi, conservando anche vigne di settant'anni, a scapito della resa, ma a garanzia di qualità. L'enologo è Giovanni Rizzo, originario di Pantelleria. I Modica producono vino da tre vitigni in purezza: il Nero

a New York. Dal Moscato di Noto, la Doc Noto Dolceno, un freschissimo e leggero vino da dessert, sulla cui etichetta campeggia il volto di Antonino Modica Nicolaci che, nel 1879, ampliò la cantina di Bufalefi. La accurata scelta dei nomi è opera di Felice, mentre le etichette appartengono a quel genio, da poco scomparso, che fu il piemontese (siciliano d'origine) Bob Noto (tra l'altro, autore delle etichette di Lavazza). Anche sull'ultimo nato di Casa Modica (in uscita a Dicembre), lo spumante metodo classico di nero d'Avola Satis faction, il vecchio Bob ha messo lo zampino. Ecco cosa è successo. Come al solito, discutevano, lui e Felice, sul nome e l'impostazione grafica. Felice avrebbe proposto, suggerito e lui, magari dopo un mese di silenzio, con la solita nonchalance, sarebbe saltato fuori con la soluzione perfetta, quella elegante nella semplicità, secondo la sua collaudata cifra stilistica. Con lo spumante, purtroppo, non ha avuto il tempo. Tuttavia, è arrivato a stemperare la durezza del messaggio di Felice, che gli diceva: «lo voglio chiamare Satis, in latino. Come fosse it's enough in inglese, perché adesso basta, che facciano gli altri! Magari farà la



Il nero d'Avola del vecchio alberello