

Uscendo da Palermo verso Sud, la periferia lascia spazio a distese di ulivi e alle prime vigne, adagiate in ordine geometrico sui declivi. Uno scenario bucolico che la natura, guidata dall'uomo e aiutata dai raggi del sole, declina in infinite sfumature di verdi e marroni. A interromperle, le tonalità pastello di qualche antico baglio, costruito nei secoli scorsi a guardia degli appezzamenti coltivati. È il territorio di Monreale che, con oltre 12.000 ettari di superficie vitata, un terreno argilloso e zone dalla forte escursione termica, ideale per produrre bianchi aromatici, conferma da tempi remoti una vocazione vitivinicola di qualità, premiata con l'istituzione della Doc Monreale, nel novembre 2000. Il vitigno più interessante della zona è l'Inzolia, o Ansonica, gradevole in purezza e capace, in blend con specie autoctone come il Cataratto, o internazionali come lo Chardonnay, di strutturare vini eleganti, equilibrati, freschi e piacevoli.

In un'azienda agricola di quasi cento ettari, nel Comune di Santa Cristina Gela, stanno procedendo a pieno ritmo i lavori per la costruzione di una cantina che, una volta ultimata, sarà all'avanguardia in Europa. La tenuta, posta tra i 650 e i 700 metri di altitudine in località Pianetto, comprende anche uliveti e un antico baglio che ospiterà l'enoteca e la sala degustazioni. Sotto la guida del giovane enologo Renato De Bartoli, figlio del noto produttore di Marsala Marco De Bartoli, sono nate le prime due etichette dell'azienda vinicola "Baglio di Pianetto", la cui commercializzazione è cominciata pochi mesi fa: un bianco 2001 di Inzolia e altre varietà a bacca bianca, denominato Ficuligno (termine dialettale che indica i sassi di origine calcarea che costellano l'appezzamento), e il rosso Ramione, un Nero d'Avola in purezza, prodotto da uve provenienti da Pachino, in provincia di Siracusa.

Di tutt'altre dimensioni è l'azienda vinicola "Calatrasi" di San Cipirello, posta una manciata di chilometri a Ovest. A fondarla negli anni Ottanta e a portarla in breve al successo, Maurizio Miccichè, appassionato di vini e innamorato della sua terra, che eredita dal padre 500 ettari, presto raddoppiati, con lo scopo di produrre vini di qualità nell'area mediterranea. Non solo Sicilia, dunque, per la "Calatrasi", ma anche importanti poli produttivi fuori dall'isola. "Per le uve prodotte in Puglia e Tunisia, la vinificazione avviene sul posto", spiega Pino Oddo, uno degli enologi dell'azienda, "ma affinamento e imbottigliamento si fanno qui da noi". E se il tunisino Selian, ottenuto da uve Carignan, si sta guadagnando una posizione tra le etichette di alta qualità, i cavalli di battaglia dell'azienda rimangono comunque i vini siciliani. Tra questi non bisogna rinunciare a mettere nel bagagliaio il Nero d'Avola Terre di Ginestre, rosso



SOPRA RENATO DE BARTOLI, TRA LE VITI DEL "BAGLIO DI PIANETTO", DI SANTA CRISTINA GELA. SOTTO PANORAMA SU PALERMO DA SAN MARTINO DELLE SCALE, NEL TERRITORIO DI MONREALE.





SOPRA DAVIDE DI PRIMA, DELL'OMONIMA AZIENDA AGRICOLA, TRA LE ANTICHE VASCHE PER L'UVA. IN BASSO FRANCESCA PLANETA MENTRE GUIDA UNA DEGUSTAZIONE.

proprietà danno oggi grandi risultati, merito dell'attività di sperimentazione incominciata nel '96 su vitigni autoctoni e molte altre varietà. "Il Fiano ci ha dato alcune belle soddisfazioni", commenta Francesca Planeta. Ma non è stato l'unico vino a meritarsi la fama: gli fa compagnia il Burdese '00, un Cabernet Sauvignon in purezza. Non è da meno il Santa Cecilia, un Nero d'Avola, e lo Chardonnay, che si è meritato un posto d'onore tra i migliori vini del mondo, secondo la rivista "Wine Spectator".

Prima di lasciare la zona, non bisogna mancare la visita di una giovane cantina, partita con il piede giusto e destinata con ogni probabilità a compiere molta strada. È l'azienda vinicola "Di Prima", "vicina di casa" di Planeta, che ha recentemente presentato due etichette di grande qualità: il rosso Villamaura, un Syrah in purezza di alta gamma, e il Pepita bianco Sambuca di Sicilia Doc, composto da un assemblaggio di Inzolia, Catarratto e Chardonnay. A questo, presto si affiancherà un Pepita rosso, frutto di un blend di Syrah e Merlot, che verrà prossimamente presentato. Entrambi ricevono il nome dalla contrada in cui nascono: un *terroir* che produce tesori.

Valentina Vercellì - foto Alfio Garozzo



IL SALONE DELLA "MASSERIA PERNICE", AGRITURISMO

LA VISITA

PRODUTTORI EMERGENTI E VINI DA PRENOTARE

AZIENDA VINICOLA BAGLIO DI PIANETTO *contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA)*, ☎ 091.8570148

Due le etichette: l'Igt Ficiligno bianco 2001, ottenuto da Inzolia e altre uve a bacca bianca, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è intenso, con sentori di zagara e ginestra. L'abbinamento consigliato è con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce. Il rosso Igt Ramione 2000 è un Nero d'Avola in purezza, maturato per 15 mesi in botti di rovere. Si accosta ai secondi piatti della tradizione siciliana.

CASA VINICOLA CALATRASÌ *contrada Piano Piraino, San Cipirello (PA)*, ☎ 091.8576767

Nel marchio "Terre di Ginestra", primeggiano il 651, vendemmia 2000, e il Nero d'Avola '01, di gusto intenso, completo e concentrato, con note fruttate e retrogusto elegante e persistente. Il Terre di Ginestra bianco è 100% Catarratto, vitigno che regala un vino elegante e ben strutturato; accompagna antipasti e primi piatti di pesce.

FATTORIE AZZOLINO *contrada Azzolino, Camporeale (PA)*, ☎ 0924.36123

Lo Chardonnay ha colore giallo carico, profumo armonioso, con accese note di albicocca, frutta tropicale, vaniglia e miele. Il D'More si accompagna a carni, brasati e sfornati di verdure. Il Nero d'Avola si abbina alle ricette siciliane.

TENUTA RAPITALÀ *contrada Rapitalà, Camporeale (PA)*, ☎ 0924.37233

Il Solinero 2000 è frutto di uve Syrah, raccolte in ritardo in modo da favorire la concentrazione dei succhi. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per 12 mesi in barrique usate. Presenta colore rubino intenso e profondo e gusto potente. Notevole anche l'Hugonis, blend di Nero d'Avola e Merlot, e il Nuhar, Nero d'Avola e Pinot Nero.

FAZIO WINES *via Rizzo 39, Fulgatore (TP)*, ☎ 0923.811700-01

Il Pietra Sacra va proposto con carni rosse e selvaggina, mentre il Müller-Thurgau accompagna pesce e crostacei. Lo spumante Petali Brut è ottimo sui dolci tipici, ma anche con ostriche e caviale, mentre la versione prodotta con uve Moscato Bianco si sposa con dessert delicati. Il Moscato Ky, dal profumo elegante, con sentori di agrumi canditi, si esprime al meglio se accompagnato ai dolci della tradizione siciliana e sorprende in abbinamento con il Gorgonzola.

TENUTA DI DONNAFUGATA *via Sebastiano Lipari 18, Marsala (TP)*, ☎ 0923.724200

Prenotando è possibile assistere, in agosto, alla vendemmia notturna. Molte le etichette prodotte: Tancredi e Mille e Una Notte si rivelano tra le più interessanti. La prima, composta da Nero d'Avola per il 70% e da Cabernet Sauvignon, va servita con carni rosse, arrosti, formaggi stagionati. Mille e Una Notte, invece, Nero d'Avola quasi in purezza, si accompagna con piatti elaborati di carni rosse e sughi speziati.

CANTINE SETTESOLI *s.s. 115, Merli (AG)*, ☎ 0925.77111

Da portare a casa il Mandrarossa Furetta '01, composto da uve Grecanico al 60% e Chardonnay. Affinato per nove me-

si in barrique e altri tre in bottiglia, presenta profumi di frutta e di fiori primaverili. Il Bencidò Mandrarossa '00 è un taglio di Nero d'Avola, Merlot e Syrah, dal colore rubino intenso e dal profumo speziato. Notevole anche il bianco Vendemmia Tardiva Mandrarossa '01, prodotto con Catarratto in purezza.

CANTINE CELLARO *s.s. 188, contrada Anguilla, Sambuca di Sicilia (AG)*, ☎ 0925.941230

Il vino di punta è il Sambuca di Sicilia Doc, con buon rapporto qualità prezzo. Il bianco è un blend di Chardonnay, Catarratto e Inzolia, fresco e gradevole, da abbinare a piatti di pesce e primi leggeri, mentre il rosso è composto da uve Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot e si sposa bene con carni rosse e formaggi stagionati.

PLANETA *contrada Utrio (lago Arancio), Sambuca di Sicilia (AG)*, ☎ 091.327965

Lo Chardonnay 2000, che ha conquistato il 19° posto nella classifica 2002 dei Top 100 Wines of the World, della rivista americana "Wine Spectator", è ottimo con zuppe di pesce e spada. Il bianco Cornetta, eccezionale Fiano in purezza, va servito con tartare di pesce, carni bianche o primi a base di verdure, mentre il Burdese e il Santa Cecilia si abbinano a carni rosse, cacciagione, agnello.

AZIENDA AGRICOLA DI PRIMA *via Guarso 27, Sambuca di Sicilia (AG)*, ☎ 0925.941201

Il Villamaura, Syrah in purezza, si presenta con un bel colore rosso rubino dai riflessi violacei ed è ottimo da abbinare a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Il Pepita bianco Sambuca di Sicilia Doc presenta colore giallo paglierino e profumo di frutta fresca, e si accosta a piatti di pesce e formaggi non stagionati.

