

In evidenza Turismo

Corvo (Duca) inaugura il nuovo percorso di cantina a Casteldaccia

di: Redazione

27 ottobre 2017



Nuovo tour di cantina, nuova enoteca e nuova sala degustazione per Duca di Salaparuta. La bella notizia l'avevamo anticipata in anteprima assoluta nell'aprile scorso durante l'ultimo *Sicilia en Primeur* ediz. 2017 di Giarre/Catania (leggi qui). Martedì, 24 ottobre ha inaugurato ufficialmente al pubblico.

Come per le Cantine Florio di Marsala anche le cantine Corvo di Casteldaccia (Pa), possono adesso far vivere agli ospiti un'esperienza a 360 gradi che li sorprenda e li conquisti.



Enrico Alliata, Duca di Salaparuta

L'anima contemporanea di Duca di Salaparuta si rivela negli ambienti moderni in cui tradizione e tecnologia si fondono in maniera armoniosa, e nell'uso suggestivo della luce, dei colori e delle immagini, che raccontano una storia fatta di passione per le sfide e di attenzione per la natura e il territorio. Una storia lunga quasi duecento anni, iniziata nel 1824 quando Giuseppe Alliata, Principe di Villafranca, Principe del Sacro Romano Impero, Grande di Spagna e Duca di Salaparuta, appassionato di vino, decise di vinificare in proprio le uve provenienti dai suoi possedimenti a Casteldaccia e di produrre un vino elegante, alla francese, assolutamente divergente rispetto allo stile dei vini siciliani dell'epoca.

Nascono così Corvo Bianco e Corvo Rosso, i primi vini ad essere imbottigliati in Sicilia. La famiglia Alliata guida l'Azienda fino al 1961, contribuendo a costruire la Sicilia enologica e aprendo al mondo l'economia e la cultura dell'Isola.

Dopo alcuni anni di gestione da parte della Regione Siciliana, il testimone è stato raccolto dalla famiglia Reina che, già proprietaria del marchio Florio, ha acquisito nel 2001 anche i marchi Duca di Salaparuta e Corvo e li riunisce in un'unica realtà, il Gruppo Duca di Salaparuta, che costituisce attualmente il primo gruppo vitivinicolo privato dell'Isola, e che ne porta avanti il carattere indipendente e visionario.

La bottaia



A pochi metri dal mare, lasciandosi alle spalle l'assolata costa palermitana, gli ospiti si immergono nel silenzio ovattato delle cantine dove riposano i vini rossi di Duca di Salaparuta e Corvo, che qui maturano e affinano nelle botti e nelle barrique ordinatamente disposte all'interno del dedalo di sale e corridoi. Un percorso che parte dai filari della vigna, dove le uve vengono coltivate nel rispetto delle caratteristiche del vitigno, della natura dei singoli territori e riducendo al minimo gli interventi, grazie ad un' accurata scelta delle zone più salubri e all'impiego di avanzate tecnologie per il monitoraggio dei grappoli e delle piante, che continua nelle Cantine di vinificazione di Aspra, dove le uve provenienti dalle Tenute Duca di Salaparuta e da Conferitori di lungo corso vengono controllate e, solo se ritenute qualitativamente idonee, vengono vinificate, e che si conclude tra le volte delle Cantine di Casteldaccia. Qui, sia i vini quotidiani di Corvo sia le sperimentazioni più originali e innovative di Duca di Salaparuta evolvono il tempo necessario grazie alle cure degli uomini della Cantina, che affiancano l'esperienza personale all'impiego delle tecniche più innovative come il sistema *Stop-&-Roll*, attendendo il momento migliore per essere degustati. Tra queste austere sale, in cui l'architettura moderna si mescola al calore del legno e la luce si riflette morbida sulle bottiglie in affinamento, nascono vini dal fascino aristocratico come Duca Enrico, il primo Nero d'Avola vinificato in purezza nel 1984, che arriva dal cuore della Tenuta di Suor Marchesa, e dall'anima nomade come Nawàri, il Pinot Nero coltivato alle pendici dell'Etna nella Tenuta di Vajasindi. Ma anche i vini Corvo che da quasi duecento anni accompagnano le tavole quotidiane degli italiani con la grazia dei classici che sanno innovarsi in modo naturale. Vini dal carattere eclettico quelli Corvo e Duca di Salaparuta, in grado di coprire ogni occasione e di accompagnare i momenti più svariati, dall'aperitivo, al pranzo o cena fino alla meditazione, che nascono in queste storiche Cantine sul mare e da qui partono per raggiungere oltre cinquanta paesi in tutto il mondo.

La sala degustazione



Terminata la visita all'interno delle Cantine i visitatori continuano il viaggio nella nuova sala di degustazione, realizzata seguendo il modello vincente delle Sale Donna Franca e Duca Enrico che accolgono i visitatori tra le volte maestose delle Cantine Florio di Marsala. Un modo diverso e unico di concepire gli spazi della Cantina che non solo ricevono l'ospite in un ambiente gradevole ma lo sorprendono e lo coinvolgono grazie alle mille sfaccettature dei vini Corvo, Duca di Salaparuta e Florio e all'utilizzo di immagini e musiche inaspettate. La grande sala bianca è dominata da un imponente tavolo in legno di rovere, dalle linee nette, lungo quattordici metri, che poggia su una pavimentazione di resina grigio perla, sul quale si svolge la degustazione accompagnata da un video originale nel concept e nella realizzazione. Un ambiente rigoroso quello della Sala di degustazione che all'improvviso si anima con immagini e suoni, che avvolgono l'ospite e lo immergono in un mondo immaginifico, accompagnandolo in un percorso degustativo e sensoriale alla scoperta della modernità di Corvo, dell'eleganza di Duca di Salaparuta e dell'irriverente intensità dei vini Florio, in abbinamento ad una selezione di specialità gastronomiche. Qui l'uso sapiente delle immagini racconta la storia di un'Azienda che racchiude in sé diverse anime. Antica e moderna, impertinente e rassicurante, avanguardistica e solidamente radicata alla propria tradizione centenaria... Un equilibrio unico, che permette di creare vini mai banali, che sono espressione limpida e vera del territorio d'origine e del vitigno, nel rispetto della naturalità del frutto e del consumatore, e che racchiudono in sé l'eclettismo di un'Azienda sempre in movimento.

L'enoteca

IMG_0572

L'enoteca Duca di Salaparuta, inaugurata nel 2017, è uno spazio in cui domina il gusto per la modernità e l'innovazione che è la cifra stilistica di Duca di Salaparuta. Delimitata da pareti in cristallo, che permettono alla struttura di integrarsi elegantemente con la natura circostante, l'Enoteca è uno spazio aperto, dalle linee pulite e dai colori intensi, che accoglie tutti i vini Duca di Salaparuta, Corvo e Florio, oltre ad una selezione di eccellenze dell'artigianato e prodotti tipici siciliani. *"Il tema principale del progetto è stato trovare un elemento capace di valorizzare sia lo spazio che il prodotto – spiega l'Arch. Franco Marabelli di Milano – tale elemento è l'espositore di forma circolare, simile ad un grande Gong orientale, sospeso e impreziosito da una finitura in lamina d'oro. Questo elemento, ripetuto su tutto il perimetro del locale, lo caratterizza fortemente mentre un sistema di mensole in plexiglas trasparente sostiene e valorizza le bottiglie esposte. Il fondale rosso lacca, posto dietro al Gong dal pavimento fino al soffitto, crea un contrasto affascinante con le finiture d'oro dell'espositore. Una serie di tavoli componibili bianchi e neri sono i piani di esposizione di tutti gli altri prodotti dell'enoteca. Particolare il frontale del banco cassa rivestito a specchi che riflette, in un gioco, il disegno optical a pavimento e parte dell'enoteca. Fa da sfondo al mobile cassa, una parete nera come la lava che riconvoca la forma della terra arsa dal sole e spezzata dal calore. L'ambiente luminoso dell'enoteca si apre al visitatore al termine di un viaggio attraverso un universo fatto di suggestioni, immagini e profumi, iniziato all'interno delle bottaie di Casteldaccia e proseguito nella sala di degustazione, completando un percorso sensoriale ma anche concettuale fatto di scelte inusuali e animo decisamente aperto al nuovo. Il calore del rosso, lo scintillio dell'oro, la forza del nero, insieme al bianco degli arredi e alla trasparenza del vetro, accolgono l'ospite e riempiono di tranquillità questo spazio in cui il design riassume lo spirito Duca di Salaparuta: contemporaneo, raffinato e profondamente legato al territorio, che si integra nell'architettura stessa della cantina. Un insieme di elementi ricercati e originali che testimoniano il desiderio di creare un luogo sospeso nel tempo, esotico e rilassante, in cui perdersi".*

Turismo



Le cantine Duca di Salaparuta sono sempre state un punto di riferimento per gli enoturisti e non solo che scelgono di visitare questo tranquillo angolo di Sicilia a pochi chilometri da Palermo. Nel 2017, dopo alcuni anni di chiusura, le cantine riaprono le porte ai visitatori e al territorio. Le cantine di Casteldaccia infatti non rappresentano solo uno dei poli enologici più importanti e produttivi della Sicilia e una meta turistica, ma sono anche una presenza profondamente radicata nella storia del piccolo borgo e dei comuni limitrofi. Un territorio ricco sia dal punto di vista naturalistico e gastronomico sia dal punto di vista artistico grazie alle splendide chiese e ai Musei. Tra tutti, a Bagheria, all'interno del complesso monumentale di Villa Cattolica, sorge il Museo Renato Guttuso dedicato al grande maestro siciliano che nel 1973 donò alla sua città natale molte delle opere qui esposte. Dipinti, disegni e opere della sua collezione privata che testimoniano il grande legame dell'artista con Bagheria. Un legame che lo accomuna alla scrittrice Dacia Maraini, figlia di Topazia Alliata, ultima degli Alliata a guidare la Duca di Salaparuta, e di Fosco Maraini, che qui ha ambientato uno dei suoi romanzi più noti, "Bagheria", dedicato alla sua infanzia in questa Sicilia luminosa e dolce e alla sua incredibile famiglia.

Benedetta Poretti di Duca di Salaparuta /
Florio, durante Sicilia en Primeur 2017

Per chi invece desidera approfondire la conoscenza delle tradizioni marinare di questa zona il piccolo Museo dell'Acciuga, ad Aspra – Bagheria, rappresenta una tappa inconsueta ma suggestiva in cui scoprire la storia della pesca di questo pesce azzurro dal sapore inconfondibile e tutti i suoi utilizzi. Lasciandosi alle spalle la tranquillità di Casteldaccia si può infine raggiungere comodamente Palermo, una città ricchissima di cultura che merita di essere visitata per scoprirne le mille sfaccettature e i contrasti.

Dove Mangiare

Ristorante "I Pupi" – Bagheria (1 Stella Michelin)

Ristorante Raïs – Hotel Tonnara di Trabia

Ristorante Colapisci – Aspra

Ristorante Can Caus – Santa Flavia

Ristorante La Rotonda – Casteldaccia

...e per una colazione davvero golosa Bar La Casetta Bianca – Casteldaccia

Cosa visitare

Museo Guttuso – Bagheria

Museo dell'Acciuga – Aspra

Villa Sant'Isidoro de Cordova – Aspra

Costo della visita standard

10 Euro degustazione di 3 vini

13 Euro degustazione di 4 vini

Per i minori di 18 anni l'ingresso è gratuito e non comprende la degustazione.

Per visite e degustazioni

visitaduca@duca.it

Tel. 091945252/201

prenotazione obbligatoria

È possibile richiedere che la visita venga condotta in lingue differenti da quelle standard

Duca di Salaparuta – UFFICIO HOSPITALITY

Via Nazionale SS 113, n. 27

90014 Casteldaccia (PA)

Tel: (+39) 091 945252

www.duca.it

Photogallery per evento inaugurale con il team chef di Tony Lo Coco de I Pupi di Bagheria