

In evidenza Portrait aziendale

I vini e le fragranze del Feudo Disisa

di: Caterina Lo Casto

11 novembre 2020



Sulle colline della Doc Monreale c'è un Mondo buono dove terreno, sole, vento, sapienza e una piccola vena di follia creativa danno vita ai vini di Disisa. Il territorio e la qualità delle uve sono una dolce ossessione, una missione possibile per la famiglia Di Lorenzo, un'arte per l'enologo Tonino Guzzo, un'esperienza per chi degusta.

Inizio il mio viaggio assaggiando le uve di Perricone appena raccolte, grappoli porpora, castagna e cedro sulla lingua. Qui non si può prescindere dai frutti, la materia prima conta. Tutto conta, è questione di pancia, una questione di cuore. Come il vino.



Ed eccolo il **Grillo 2019**. Nel bicchiere esplosione di colori, suoni e profumi "tropical", è il Carnevale di Rio, una foresta pluviale dentro le narici in una brillante veste d'acciaio. La tensione risale dal fondo alla lingua, sono una bambina in un parco giochi surreale, spazzata e medita-bonda, ricordi di viaggi in terre dorate. Non riesco a calmare l'olfatto, a ogni respiro nuove mete calde e assolate, a ogni sorso una capriola nel verde.

Mi tuffo nel **Lu Bancu Catarratto 2019**, un salto nel blu, diventiamo subito amici, provo piacere mentre l'acidità mi inonda, fiori bianchi sulla pelle, mi rinfresco e mi ristoro, torno dalle onde fiorite serena, una sirena che ha trovato casa.

Lo **Chardonnay 2019** è un fratello giovane e diverso, lo accolgo senza pregiudizi, scintille di oli agrumati, caldo e freddo in bocca, mi distrae, mi sibilla parole gentili, è un tipo spregiudicato, anima libera.

Continua il viaggio tra papille e territorio, ora incontro su colline argillose il **Granmassenti Perricone 2017**. Facciamo un girotondo, rotondità armoniosa, un calice di storia di Sicilia, ci divertiamo insieme, parliamo la stessa lingua, quella del bosco, bacche scure e carrube, quercia educata, ci sollazziamo, vagabondi in cerca di sensazioni terragne. Leale, allegria chiassosa.

Con il **Roano Syrah 2016**, torno a rilassarmi in vigna, mi trasmette l'equilibrio di cui ho bisogno, è quasi pace dei sensi. Parlo sottovoce, immagini bucoliche, viola meditativa, espansivo come un croissant appena sfornato. La mia tavola, il mio pranzo in famiglia, la mia cena d'amore. Boom!

Festa, è arrivato il **Metodo Classico Disisa 2020**. Non poteva che essere uno Chardonnay, rigoroso, croccante ed emotivo, lo provo per la prima volta, un'anteprima lussuosa, diamante allo stato grezzo, bollicina di seta italiana vestita, un completo sartoriale addosso, semplice eleganza, rimango colpita.

Mentre si presenta il **Greco di Livanti 2019** rosato di Nero D'Avola, assaggio le verdure del giardino della famiglia di Lorenzo, il vento della collina tra i capelli, caponata cremosa, una torta salata ricca e delicata, un filo d'olio di queste tenute, il "Tesoro" familiare. Penso al passato glorioso, al presente sfaccettato e a futuro sorprendente di questi vigneti, alla ricchezza di questa terra. Un viaggio fuori e dentro di me...

di Caterina Lo Casto

Feudo Disisa

L'azienda

Tra le migliori aziende della Sicilia Occidentale, per molti aspetti poco conosciute da esperti e intenditori, **Feudo Disisa** è il cuore pulsante della famiglia Di Lorenzo. Incalliti *aficionados*, se non invitati un paio di volte l'anno sentiamo il bisogno di bussare alla porta per scoprire i dettagli della nuova annata e le novità sulle tante produzioni. Nel portfolio, numerosi i *best buy* nel segmento del miglior rapporto qualità-prezzo. Non a caso, uno dei marchi di successo presso gli Eataly è proprio **Baglio di Grisi**, una linea appositamente prodotta per Oscar Farinetti.

Una visita in azienda con degustazione.

Mario Di Lorenzo, a sinistra, con i responsabili di sala della pizzeria Frida di Palermo

L'attività, nell'attuale forma, è in funzione da circa un secolo. L'azienda si trova presso *Grisì*, una frazione del comune di Monreale, ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare estendendosi per circa 400 ettari nell'area delle Doc Alcamo e Doc Monreale. È, tuttavia, una realtà rurale antica, di cui si ha traccia sin dalla dominazione araba, poi documentata dall'arcidiocesi di Monreale. La prima grande trasformazione è avvenuta tra gli anni '30 e '40, ad opera del dottor Mario Di Lorenzo: vigna e uliveto sono state ampliate, convertendo delle superfici prima destinate a pascolo e seminativo. Negli anni '80, in collaborazione con l'IRVOS – Istituto Regionale Vini ed Oli di Sicilia, ha condotto della sperimentazione al fine di verificare l'adattamento ai terreni e al clima siciliano di alcuni importanti vitigni, tra cui lo Chardonnay. Oggi è una realtà solida che vanta alcune assolute bontà, prima tra tutte l'olio extravergine di oliva biologico dalla cultivar Cerasuola, un prodotto straordinario che riesce a stupirci ad ogni goccia.

la linea Baglio di Grisì, una esclusiva per Eataly

La vendemmia 2020

La vendemmia è in linea con le migliori annate. Le uve sono sane e perfettamente integre. Leggera la crescita produttiva che migliora il trend degli ultimi cinque anni. L'inverno è stato mite, la primavera caratterizzata da abbondanti piogge, intervenute tra i mesi di maggio e giugno. In generale, la raccolta ha comportato un lieve anticipo in tutto il territorio della DOC di Monreale. Il primo vitigno ad essere vendemmiato, a cavallo tra fine luglio e i primi giorni di agosto, è stato lo Chardonnay, poi il Grillo. Qui si è registrata una leggera crescita produttiva rispetto al 2019. Ottimi risultati anche per il Catarratto che si conferma, tra gli autoctoni della Doc di Monreale, tra i più interessanti.

Per le uve rosse la qualità è apparsa sin da subito eccellente e lo stato sanitario di altissimo livello. Il rapporto polpa buccia assicura un apporto di profumi e sentori ben delineati, con una tendenza verso vini ancora più longevi ed eleganti. Perricone e Cabernet sono state raccolte alla fine di settembre.

In sintesi, la vendemmia 2020 è stata regolare, con un leggero incremento produttivo e frutti di ottima qualità. La media delle rese per ettaro è in linea con gli standard produttivi, compresa tra 70 e 90 quintali.

"In generale– afferma Mario Di Lorenzo–abbiamo registrato una vendemmia regolare, caratterizzata da uve sane e perfettamente integre. Forse la più bella degli ultimi cinque anni".

Dell'olio parleremo a raccolta ultimata, presumibilmente a dicembre di quest'anno. Al momento, come anticipazione, si presenta di eccellente livello.

FP

Feudo Disisa

Contrada Disisa, SP 30 km 6

90046 – Grisì, Monreale – Palermo – Italy

Ufficio Commerciale: via Roma 392 – 90139 Palermo

GPS: Lat. 37°57' 3" Long. 13° 6' 22"

Tel. 091 6127109

<http://www.vinidisisa.it>
