

In evidenza

Sallier de La Tour e i vini di Camporeale

di: Redazione

6 luglio 2021



In provincia di Palermo, in contrada *Pernice* tra Camporeale e San Giuseppe Jato, **Tenuta Sallier de La Tour** è una delle realtà vitivinicole più attive della denominazione di origine (DOC) *Monreale*.

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

Ubicata nella *Valle dello Jato*, la tenuta si esprime fisicamente tra alte colline, ulivi e filari di vite a perdita d'occhio. Un luogo ideale nel quale fermarsi, bere un calice di vino, fare un giro in vigna nella parte da dove si domina la Valle. Quattro i vitigni coltivati: Syrah, Nero d'Avola, Grillo e Inzolia.

Di proprietà della famiglia Sallier de La Tour, Principi di Camporeale, qui si produce vino dalla metà del XIX secolo. La cantina – chiamata “La Monaca” – risale al 1909 e prende il nome dalla collina che sorge dietro la tenuta. Nel 2008, grazie ad un progetto operativo, Sallier de La Tour è entrata nel gruppo *Tasca d'Almerita*.

L'evento di giovedì 1 luglio, organizzato in collaborazione con Slow Food Palermo, una “*Spaghetтата in Vigna*”, ha messo in luce quattro dei sei vini prodotti nella tenuta:

Doc Sicilia, Inzolia 2020

Vitigno: Inzolia

Fra le varietà autoctone l'Inzolia racconta l'espressione legata agli aromi mediterranei e tipicamente di zagara e mandorle. E' un vitigno ideale per la cucina estiva e di mare. La lavorazione in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi lo rende particolarmente piacevole.

Doc Sicilia, Grillo 2020

Vitigno: grillo

Ibrido di catarratto e moscato d'Alessandria creato alla fine dell'800 dal barone Antonio Mendola, il Grillo racchiude in acidità, energia, freschezza. I sentori sono agrumati ed erbacei, tipici del catarratto, insieme a quelli dolci e floreali del Moscato. Diffuso principalmente nella provincia di Trapani per la produzione di Marsala, oggi viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

Doc Sicilia, Madamarosé 2020

Vitigno: Syrah

La Vigna Tenuta Grande ha un suolo caratterizzato da tessitura limosa (26,8% sabbia e 22,5% argilla), in grado di mantenere a lungo l'umidità, il che conferisce alla vite una maggiore vigoria. L'esposizione a Ovest assicura fresco e luminosità durante la stagione estiva. Il rapporto magnesio/potassio è particolarmente equilibrato, favorendo il metabolismo degli zuccheri e delle proteine, nonché l'accumulo di pigmenti di clorofilla e caroteni. Il maggior vigore della vite sposta la maturazione delle uve verso una qualità più fresca, meno alcolica e con meno struttura, più adatta a vini freschi d'annata e vini rosati. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4.166 ceppi per ettaro.

Doc Monreale, La Monaca 2018

Vitigno: Syrah

Vigna La Monaca, due ettari impiantati nel 2011 a un'altitudine di 320 m s.l.m, è caratterizzata da un suolo con tessitura più sabbiosa (37,4% di sabbia e 12,5% di argilla), ben aerato, molto drenante e dunque più asciutto, il che rende la vite meno vigorosa. L'esposizione a Nord-Est garantisce una buona luminosità e il vantaggio di una minore influenza delle calde temperature estive; ciò fa sì che nelle annate più calde e siccitose la vite soffra meno, mantenendo costante la maturazione. La presenza di calcare attivo agevola lo sviluppo degli aromi e la ricchezza di potassio favorisce l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani. La bassa vigoria, la bassa produttività e le caratteristiche del terreno sono favorevoli ad un'equilibrata e completa maturazione delle uve, più adatta a vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4600 ceppi per ettaro.

Alla Spaghetтата hanno contribuito il pastificio artigianale Feudo Mondello, i pelati di Siccagno della cooperativa Rinascita e i gelati del maestro gelatiere Antonio Cappadonia.

Sallier de La Tour

www.tascadalmerita.it/tenuta/sallier-de-la-tour

Evento realizzato in collaborazione con Slow Food Palermo