

In evidenza Portrait aziendale

Feudi del Pisciotto, il Cerasuolo di Vittoria tra relax e benessere / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

12 giugno 2023



Sicilia en Primeur 2023. La quinta tappa del tour Ragusa-Caltanissetta ha avuto per protagonista la cantina Feudi del Pisciotto. L'azienda si trova in un antico feudo del diciottesimo secolo dal cui restauro è nato un articolato *winerelais* composto da un boutique hotel con piscina, ristorante, cantina, shop e sale degustazione. Attorno si distendono i boschi della Riserva naturale Sughereta di Niscemi della Val di Noto.

Il curioso nome del feudo rimanda al piccolo fiume del *Pisciotto* – dal dialetto locale *piccolo rivolo* – che ancora docilmente attraversa il territorio dell'azienda. Arroccato su un'altura, è notevole il panorama che da qui è possibile apprezzare. I maggiori appezzamenti si trovano, infatti, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., sull'altopiano denominato Piano Spineto in Contrada Pisciotto. I terreni sono caratterizzati da suoli composti da terre gialle, con componenti calcaree e terre rosse. Quest'ultime contengono una maggiore quota di ferro e vengono considerate più adatte alle uve utilizzate per il Cerasuolo di Vittoria. Gli ettari dedicati ai vigneti sono 49, su 190 complessivi. Fondatore dell'azienda è **Paolo Panerai**, presidente di Domini Castellare di Castellina, un gruppo che annovera al suo interno quattro realtà imprenditoriali legate al vino, di cui due in Toscana – Castellare di Castellina in Chianti Classico e Rocca di Frassinello in Maremma – e le altre in Sicilia, Gurra di Mare a Porto Palo di Menfi (Ag) e questa, Feudi del Pisciotto a Niscemi (Cl).

Panerai, che è anche giornalista e ha acquisito nel 2018 la maggioranza delle azioni di **Gambero Rosso**, ha intrapreso la strada di imprenditore del vino anche in virtù delle indicazioni e dei suggerimenti che gli sono stati dati dall'enologo Giacomo Tachis. **Alessandro Cellai**, dal 1996 è enologo di tutte le cantine del gruppo.

Centrale il *Palmento* datato XVIII secolo e appartenuto alla famiglia Branciforte. È stato restaurato senza modificazioni strutturali. Ad esso si collega la moderna cantina con una barricaia con più di settecento barrique. Ulteriori barrique sono poste nell'ex-tinaia, osservabile attraverso il pavimento a vetri del ristorante, **Il Palmento di Feudi**.

Quest'ultimo, dotato di un dehor per consumare i pasti en plein air ed encomiato nel 2021 dalla guida del Gambero Rosso con due forchette, dal 2022 ha il suo executive chef in **Giuseppe Costantino**, patron del ristorante **Terrazza Costantino** di Sclafani Bagni ed a capo della brigata di cucina di entrambe le realtà. Presso il ristorante si può inoltre prendere parte ai corsi della *Scuola di cucina* gestita in collaborazione con "Le Cirque", il ristorante statunitense amato dalle star, per poter scoprire il Continente Gastronomico Siciliano.

Ma non è solo l'offerta culinaria a garantire gli elementi di attrazione di Feudi del Pisciotto. Vi sono, all'interno dell'ala più antica del Palmento, un baglio ristrutturato recentemente, 15 camere e suite che si caratterizzano per le ceramiche, gli arredi di design e lo stile elegante. Completa l'offerta una zona wellness con piscina, solarium e pool bar a bordo pineta. Suggestivo il momento del tramonto e la vista panoramica che si colora di tinte di incantevole bellezza.

La produzione di vino si attesta sulle 500.000 bottiglie su 17 referenze. Nove di queste espongono etichette firmate da case di moda o noti stilisti italiani, tra queste Versace, Gianfranco Ferré, Giambattista Valli, Carolina Marengo e Stephan Janson. Questa iniziativa, nata nel 2007, è legata alla sensibilità sociale e finalizzata, grazie all'unione del vino con il mondo del fashion, alla riqualificazione, al risanamento e all'esaltazione di opere antiche siciliane, spesso trascurate.

L'accoglienza professionale e al tempo stesso calorosa, prima di tutto con Francesco Distefano e Delia Demma, ha consentito di valorizzare ancora di più i momenti vissuti nel corso della degustazione, della cena gourmet e della colazione. Dal dehors, di prima mattina, ci si affaccia su un paesaggio dalla bellezza coinvolgente e selvaggia. Difficile distaccarsene.

Vini degustati

- Fico Bianco 2022 / Inzolia 70% e Chardonnay 30%
- Grillo 2022 / Grillo 100%
- Tirsat 2021 / Viognier 50% e Chardonnay 50%
- Chardonnay 2021 / Chardonnay 100%
- Passito 2016 / Semillon 50% e Gewürtztraminer 50%)

La cena è stata accompagnata da:

- Davolarosa Brut rosè (Nero D'Avola 100% -metodo Charmat)
- DOCG Cerasuolo di Vittoria 2020 (Nero d'Avola 50% e Frappato 50%)
- Frappato 2019 (Frappato 100%)
- Moro di testa 2019 (Syrah 90% e Nero d'Avola 10%)
- Fico Rosso 2019 (Merlot 50% e Cabernet Sauvignon 50%)

Se il Fico Bianco regala con generosità, effluvi di frutta e fiori bianchi, il Passito colpisce perché dona le sue doti aromatiche ben bilanciate con una significativa acidità. Il Moro di Testa 2019 con il suo rosso rubino intenso cattura lo sguardo. Ammalianti all'olfazione, emergono sentori di frutta rossa, in particolare mora, ed i suoi aromi speziati di pepe nero e cannella. In bocca è strutturato, coerente con il profilo olfattivo e pronto a sfidare il tempo con maggiori evoluzioni rispetto alla sua attuale pregevole gradevolezza.

Feudi del Pisciotto

Contrada del Pisciotto

93015 – Niscemi (CL)

Tel. 3312169241 – 09331935186

www.feudidelpisciotto.it

di Gianmaria Tesei

