

In evidenza Portrait aziendale

Tasca d'Almerita, tradizione senza tempo coltivando bellezza. Tour "C", a Regaleali la quarta tappa di Sicilia en Primeur 2024

di: Gianmaria Tesei

18 luglio 2024



“Coltiviamo bellezza” è il claim della mission della famiglia Tasca d'Almerita. La quarta tappa dal tour “C” di Sicilia en Primeur 2024 è la tenuta Regaleali, la prima e più grande delle cinque (Regaleali a Sclafani Bagni, Tascante a Randazzo sull'Etna, Capofaro a Salina nelle Eolie, Sallier de La Tour a Camporeale, Whitaker a Mozia).

In effetti, la bellezza è la prima sensazione che coglie il visitatore. È un luogo dove l'attenzione si sofferma sull'estetica, per i terreni, per l'ambiente circostante, per il gusto dei fabbricati, per i colori scelti, sino ai riflessi e ai profumi che riverberano dal bicchiere.



Alberto Tasca d'Almerita

La storia della cantina inizia nel 1830, quando i fratelli **Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca** comperano 1.200 ettari dell'ex feudo Regaleali, a Sclafani Bagni, al confine tra le provincie di Palermo e Caltanissetta. La gestione dei primi anni vede protagonista Lucio, che decide di operare ponendosi sempre all'avanguardia dal punto di vista produttivo, quest'ultimo un tratto distintivo di tutta la storia di Tasca. Nel 1901 arriva il primo successo, il **Camastra** (che fu anche il nome della villa cinquecentesca di famiglia, che poi divenne Villa Tasca), un blend di Catarratto e Inzolia con una piccola percentuale di Sauternes, ottiene importanti riconoscimenti in Italia e in Francia. Successivamente alla fine del secondo conflitto mondiale, la riforma agraria porta all'esproprio di più del 50% degli ettari iniziali, portandoli a circa 500. Nonostante il notevole taglio, la famiglia Tasca si è concentrata sulla vitivinicoltura con passione, all'insegna dell'alta qualità. Il conte **Giuseppe Tasca** punta sulla valorizzazione di varietà autoctone quali l'inzolia, il perricone e il nero d'Avola, senza disdegnare l'utilizzo di vitigni internazionali quali chardonnay e cabernet sauvignon, che diverranno in seguito importanti protagonisti.

Gli anni 1960 e il 1970 sono due date iconiche per la cantina, ossia la nascita del **Regaleali Bianco**, un blend di Inzolia, Catarratto e Grecanico, e della **Riserva del Conte**, un blend di Perricone e Nero d'Avola. Nel 1984, per celebrare i cinquant'anni di matrimonio con la baronessa Franca Cammarata, Giuseppe realizza il **Nozze d'Oro**, un blend di grande raffinatezza ottenuto da uve inzolia e da un vitigno "di casa" poi chiamato **Sauvignon Tasca**. Alla guida dell'azienda succede **Lucio**, scomparso recentemente (2022), che guida l'azienda in un percorso espansionistico e di grandi successi nazionali e internazionali, anche grazie all'aiuto dei figli **Giuseppe e Alberto**.

Regaleali, tenuta dominante dell'ex Contea di Sclafani, è oggi estesa 556 ettari, di cui 396 vitati, 30 di uliveto e 57 di area naturale. Dodici le tipologie di suolo rilevate che contrassegnano le sei colline su cui dimorano vigneti e coltivazioni. L'altitudine è compresa tra i 450 e gli 850 metri s.l.m.. Occorre sottolineare come tutti i vini prodotti traggono origine o da una singola vigna oppure da più di una, ma sempre facenti parte della Tenuta stessa. I vitigni impiantati sono cataratto, cabernet franc cabernet sauvignon, chardonnay, frappato, grecanico, grillo, inzolia, moscato, nerello mascalese, nero d'avola, perricone, pinot blanc, pinot noir, sauvignon e traminer aromatico.

Regaleali

Splendido il baglio, ricco dei colori della natura e della tonalità di azzurro che segna tutta la Tenuta Regaleali. L'accoglienza ha un ruolo fondamentale così come, ovviamente, la fine fattura dei vini. Ad introdurci nel mondo Tasca e Regaleali, sono stati nel corso della cena **Alberto Tasca**, affabile padrone di casa, e l'equipe composta dal responsabile Tenuta Regaleali **Corrado Maurigi**, dal direttore della comunicazione dell'intero gruppo Tasca d'Almerita **Ivo Basile**, da **Laura Orsi**, enologa "executive" responsabile di tutte le Tenute di Tasca, dall'enologa di Regaleali **Lorenza Scianna**, dall'agronomo di Tasca ed enologo sull'Etna per Tascante **Michele Brusaferrì** e dall'addetto all'hospitality **Valerio D'angelo** e da **Alessandro Grassi** dell'agenzia di comunicazione Grassi e Partners.

Nel baglio – con tanto di cappella nella quale si svolgono le celebrazioni e battesimi dei membri della famiglia Tasca e dei lavoratori dell'azienda – è possibile pernottare in camere ampie, confortevoli e arredate con mobili d'epoca. Una delle tante chicche della casa è la **Anna Tasca Lanza Sicilian Cooking School**, l'attività condotta da **Fabrizia Lanza** che si occupa di formazione e ricerca sulla cultura gastronomica siciliana.

La visita delle vigne è un momento imperdibile grazie alla maestria nel far sentire l'anima della terra e delle bacche delle viti che vena le descrizioni di Corrado Maurigi.

Le altre quattro tenute:

Tenuta Capofaro si trova sull'isola di Salina, dove ha sede anche il gioiello dell'ospitalità **Capofaro Salina Locanda & Malvasia**, un resort che – acquistato nel 2001 – si è evoluto negli anni in un 5 stelle Relais & Château. Le superfici, collocate tra i 40 e i 300 metri s.l.m., ammontano a 12 ha., di cui poco più di 10 a vigna di Malvasia. Le piante hanno oltre trent'anni, mentre i terreni vulcanici sono contraddistinti da poca presenza di elementi organici, tessitura sciolta, sabbiosa, drenante e da un'elevata porosità.

Nota: l'hotel Capofaro Salina Locanda & Malvasia è certificato fra "I cieli più belli d'Italia" da Astronomitaly – Rete Nazionale del Turismo Astronomico ed è classificato come uno dei migliori luoghi dove tornare ad osservare le stelle. I visitatori possono chiedere e prenotare l'esperienza.

Nel 2006 la concretizzazione di Tascante, il progetto legato alla zona nord dell'Etna. I terreni si trovano in Contrada Sciaranuova e Pianodario, in zona DOC. L'altitudine è tra i 730 e i 780 metri s.l.m. Gli appezzamenti, 36 ettari complessivi di cui 20 vitati, sono circondati da 9,80 ettari di castagni e 410 piante di ulivo, terrazzati, con elevate pendenze. I suoli sono molto ricchi di minerali, nutrono viti di nerello mascalese, carricante e chardonnay.

Nel 2007 la **Fondazione Whitaker** stila un accordo con Tasca d'Almerita per il recupero dei vigneti storici e la vinificazione sull'isola trapanese di Mozia, di fronte alle Saline di Marsala. Nasce così una produzione **Tenuta Whitaker**. Mozia è un sito archeologico di grande importanza, legato soprattutto all'epoca dei fenici, ed è il luogo in cui, si dice, sia stato impiantato il primo vigneto sperimentale di grillo, un ibrido di catarratto e zibibbo. L'estensione della vigna è di 13 ettari, sui 40 totali gestiti, i terreni – quasi a pelo d'acqua – sono sabbiosi e sciolti, con buona presenza di calcare.



Il progetto più recente prende corpo nel 2008 con **Sallier de La Tour**, quando Filiberto Sallier de La Tour, principe di Camporeale, propone ai cugini Tasca d'Almerita di dedicarsi anche alla sua Tenuta estesa 78 ettari in **Contrada Pernice**. È una tenuta storica situata al centro della DOC Monreale, a pochi chilometri da Palermo, dove si produce vino fin dalla metà dell'800. Responsabile della tenuta è oggi **Costanza Chirivino**. 58 gli ettari adibiti a vigneto, la restante parte è coltivata a uliveto e alberi da frutto. Centrale a tutto c'è l'edificio della cantina "La Monaca", con il suo inconfondibile stile liberty e le colonne in ghisa. I suoli sono sabbiosi e argillosi, oltre al vitigno principe della tenuta, il syrah, si coltivano grillo, insolia, nero d'Avola, perricone e vitrarolo.

Vini degustati

- DOC Sicilia Spumante, Almerita Brut Magnum 2020 – Tenuta Regaleali / Chardonnay 100% (metodo classico, 24 mesi sui lieviti)
- DOC Sicilia Spumante, Almerita Rosé Magnum 2017 – Tenuta Regaleali / Pinot Noir 100% (metodo classico, 36 mesi sui lieviti)
- DOC Sicilia, Nozze D'Oro 2022 – Tenuta Regaleali / Inzolia 61% e Sauvignon Tasca 39%
- DOC Etna Bianco, Contrada Sciaranuova 2022 – Tenuta Tascante / Carricante 100%
- DOC Sicilia Bianco, Vigna San Francesco 2022 – Tenuta Regaleali / Chardonnay 100%

- DOC Etna Rosso, Contrada Pianodario 2020 – Tenuta Tascante / Nerello Mascalese 100%
- DOC Sicilia Rosso, Frappato 2023 / Frappato 100%
- DOC Monreale Rosso, La Monaca 2020 – Sallier de La Tour / Syrah 100% / Syrah 100%
- DOC Sicilia Contea di Sclafani, Rosso Del Conte 2018 / Nero d'Avola 53% e Perricone 47%
- DOC Sicilia Contea di Sclafani, Riserva Del Conte 2016 / Perricone 60% e Nero d'Avola 40%
- Regaleali Le Rose 2023, Nerello Mascalese
- Didyme, Malvasia 2023 – Tenuta Capofaro (Salina)
- Vigna Di Paola, Malvasia 2023 – Tenuta Capofaro (Vulcano)

DOC Sicilia Contea di Sclafani, Riserva Del Conte 2016

Perricone 60% e Nero d'Avola 40%

Questa "Riserva" è una perla da collezione che viene realizzata solo nelle annate ritenute migliori. È un tributo alla potenza visionaria del Conte Giuseppe Tasca che, nel 1959, si pose l'obiettivo, di dare vita a un vino siciliano che avesse le stimmate dei vini di grande livello internazionale. La prima annata risale al 1970. L'ultima in commercio, la 2016, è stata ottima per le due varietà che contraddistinguono questo vino, ossia perricone e nero d'Avola. Sette gli ettari nella vigna San Lucio, a 480 metri s.l.m. Il suolo è di colore bruno giallastro, franco-sabbioso, in parte calcareo, con una lieve presenza di scheletro. La Riserva del Conte fa affinamento in barili di castagno da 500 litri, come da tradizione per i grandi vini siciliani. Il colore è rosso rubino, molto intenso. Al naso è ricco, pieno, con effluvi di frutta rossa matura, aromi erbacei, soprattutto salvia, timo, frutta secca e spezie dolci, con la liquirizia e il caffè che trovano un giusto equilibrio con gli altri sentori. All'analisi gustativa colpisce per il suo ingresso deciso e, al contempo, raffinato, per l'elegante setosità dei tannini, pur vibranti, per l'avvolgenza e l'armonia che percorrono il sorso lungo e persistente.

<https://www.tascadalmerita.it>

di Gianmaria Tesei

Astronomia a Capofaro con Astronomitaly

La Certificazione "I cieli più belli d'Italia" è la prima certificazione italiana, ideata da Astronomitaly per valorizzare i luoghi che mirano a diventare destinazioni d'eccellenza per l'Astroturismo attraverso servizi dedicati e l'impegno a tutelare il patrimonio celeste. *"Per la bellezza del cielo stellato, la qualità dei servizi di ricettività e ristorazione, l'impegno nella realizzazione di esperienze per la fruizione del patrimonio celeste e a seguito delle misurazioni effettuate dal nostro team, l'Hotel Capofaro Salina ha ottenuto il riconoscimento GOLD de "I cieli più belli d'Italia" ed entrando a far parte della Rete del Turismo Astronomico si distingue come destinazione d'eccellenza per l'Astroturismo."*
