

In evidenza Portrait aziendale

Feudo Montoni, cuore e storia nei vini di Fabio Sireci / Tour “C”, quinta tappa di Sicilia en Primeur 2024

di: Gianmaria Tesei

23 luglio 2024



La quinta e ultima tappa del “Tour C” di *Sicilia en Primeur 2024* è la cantina Feudo Montoni. Ubicata in *Contrada Montoni*, tra le colline di Cammarata (Ag), è condotta da Fabio Sireci. Lunga la storia della tenuta: risale all'anno 1469. Si trovava nel Principato di Villanova: al centro del feudo la famiglia aragonese Abatellis Chiamamonte eresse un baglio con annesse cantine. Passato in varie mani, alla fine del diciannovesimo secolo il nonno di Fabio, Rosario, acquisì la tenuta dalla famiglia Francica Nava.



Fabio e Melissa Sireci

Pur al centro dell'Isola, in un feudo caratterizzato da seminativi, è singolare la presenza di vitigni autoctoni, in particolare perricone, nero d'Avola e catarratto. Elio, il padre di Fabio, nella seconda metà degli anni sessanta scelse le migliori piante, impiantò nuovi vigneti e rinnovò la cantina. La passione per la natura e l'impegno per la campagna vennero trasmessi da Elio a suo figlio Fabio che, negli ultimi trent'anni, si è occupato della tenuta e dei suoi vini con l'aiuto della moglie Melissa Muller.

Il racconto di Fabio sulla nascita e sulle attività aziendali acquista colore e sfumature in più occasioni. Particolare il momento legato ad una "Fiat Palio". È un episodio che oscilla tra sentimenti sofferti e divertenti allo stesso tempo causati da questa singolare vettura che, color melanzana, lo avrebbe portato trent'anni fa a un viaggio in giro attorno all'Europa con l'obiettivo di proporre un Nero d'Avola particolare, differente da quei vini potenti e corposi in quel momento così amati dalla critica di settore. Sorpassata con fatica e determinazione la diffidenza di chi assaggiava un campione più elegante, che non si confaceva alla vulgata dominante e non senza dissensi, ottenne successi sempre crescenti sino a diventare una "firma" nel panorama isolano. La Palio divenne il simbolo della crescita e della visione e di un uomo.

Ma non da solo. È lo stesso Sireci a mettere in luce il fondamentale supporto della moglie Melissa Muller, americana e autrice del libro "*Sicily the Cookbook: Recipes Rooted in Traditions*" (Rizzoli) che con lui condivide il lavoro e la conduzione dell'azienda. Anche il baglio, nella sua imponente magica fisicità, si distingue per la cura nei dettagli e per il grande amore per il verde. Varie le tipologie di rose presenti nel cortile e attorno alla struttura.

In avvio, un importante sostegno è arrivato da Giacomo Tachis, il quale fu colpito dalle peculiarità e dal mantenimento nel corso dei secoli del corredo genetico delle coltivazioni presenti nella cosiddetta "isola Montoni". Quest'ultima si è costituita, infatti, grazie alla coltivazione del grano usato per la produzione di pasta – non per quella del pane – contribuendo nel tempo anche al naturale "isolamento" dei vigneti di Montoni. Oggi segue i protocolli della coltivazione biologica e si estende per circa 150 ettari, di cui circa 40 vitati.

La principale quota è divisa tra grano, lenticchie, ceci e sulla, per un totale di poco più di 100 ettari, più 5 ettari di uliveto. I terreni, in pendenza e con esposizione ad est, sono situati ad altitudini comprese tra i 500 e 800 metri s.l.m., mentre la composizione dei suoli è di sabbia e argilla. I vitigni: nero d'Avola, perricone e nerello mascalese, per i rossi; inzolia, catarratto e grillo per i bianchi.

In cantina le mura confermano l'antica nascita, un'epigrafe in pietra segnala l'anno 1469. La vinificazione avviene solitamente in vasche di cemento cui segue un affinamento in barrique e tonneau, ovvero in botti da 3.000 litri per la elezione del Vrucara. La scelta del legno grande trova la sua motivazione nella volontà di allontanarsi progressivamente dalla barrique, prima attraverso i tonneaux, poi con i pezzi maggiori. È lo stesso Sireci a percepire il "troppo abbigliamento esterno che copre il vitigno", promuovendo simmetricamente l'elevage dei suoi vini verso un impercettibile impatto del legno.

VINI DEGUSTATI

- DOC Sicilia, Fornelli Inzolia 2023 / Inzolia 100%
- DOC Sicilia, Catarratto del Masso 2023 / Catarratto 100%

- DOC Sicilia, Grillo della Timpa 2023 / Grillo 100%
- DOC Sicilia, Rose di Adele – Nerello Mascalese 2023 / Nerello Mascalese 100% (rosé)
- Terre di Elio – Nerello Mascalese 2022 / Nerello Mascalese 100% (rosso IGT)
- DOC Sicilia Rosso, Lagnusa 2022 / Nero d'Avola 100%
- DOC Sicilia Rosso, Vrucara 2020 / Nero d'Avola 100%
- Core – Perricone 2022 / Perricone 100% (rosso IGT)
- Passito Rosso / Nero d'Avola e Perricone (percentuali simili, variabili a seconda dell'annata)
- Passito Bianco / Grillo e Catarratto (percentuali simili, variabili a seconda dell'annata)



DOC Sicilia Rosso, Vrucara 2020

Nero d'Avola 100%

Il nome di questo vino trova la sua origine nella parola dialettale “*vruca*”, un'erba spontanea dall'aroma delicatamente mentolato che cresce tra i filari. Le piante, a 500 metri s.l.m., sono prephylloxera e contraddistinte da un codice genetico antico conservatosi fino ad oggi. Dopo la vinificazione in cemento il vino affina per quasi quattro anni (42 mesi) in botti da 30 ettolitri, completandolo in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il colore è rosso carminio, vivo, luminoso. Al naso è complesso con sentori floreali di rosa, ciliegia sotto spirito, prugna matura e di frutta di sottobosco. Si svelano anche note mentolate e balsamiche di eucaliptus e liquirizia, cui si aggiungono note vanigliate e di olio d'incenso. In bocca è pieno, fine, fresco, con tannini morbidi ed equilibrati. La persistenza è davvero apprezzabile. Potenziale di invecchiamento tutto da scoprire.

Feudo Montoni

www.feudomontoni.it

di Gianmaria Tesei

Articoli correlati:

Rose di Adele tra i vini per l'estate di Eric Asimov. Dal New York Times

<https://www.wineinsicily.com/rose-di-adele-il-vino-per-lestate-di-eric-asimov-dal-new-york-times>

FP
