

Primo Piano

Feudi del Pisciotto presenta due nuove linee di vini ispirate all'arte siciliana: Colori di Sicilia e I Putti del Serpotta

di: Redazione

24 aprile 2025



Un Passito nato dal profondo convincimento di Giacomo Tachis che in Sicilia si può coltivare con successo qualsiasi vitigno. "Il vino è luce(del sole) e umore(della terra)", diceva Galileo Galilei, e Tachis ne era convinto. Il Passito Tachis di Feudi del Pisciotto è un omaggio al grande enologo italiano che amava le sfide e che per questo suggerì di produrre un Passito siciliano non con il tradizionale Zibibbo ma con Semillon e Gewurztraminer, due vitigni insoliti per la Sicilia, per ottenere un vino da bere anche a tutto pasto.

Feudi del Pisciotto, azienda siciliana del gruppo Domini Castellare di Castellina, annuncia un nuovo capitolo della sua storia, partendo proprio dal Passito Tachis e dal lancio di due nuove linee che celebrano il vino come espressione dell'Isola, territoriale e artistica, sia nel contenuto che nella forma: Colori di Sicilia e I Putti del Serpotta.

La frase di Galileo Galilei trova piena realizzazione nel nuovo progetto enologico di Feudi del Pisciotto. La luce del sole siciliano, con la sua intensità, conferisce ai vini energia, calore e profondità. L'umore, invece, è la capacità del vino di suscitare emozioni, di raccontare storie, di creare connessioni tra le persone. Il nuovo corso di Feudi del Pisciotto è un tributo a questa visione, un omaggio a una Sicilia che sa guardare al futuro senza dimenticare la forza delle sue radici.



Il Passito Tachis

Il Passito Tachis è anche il segno della profonda amicizia con Tachis di Paolo Panerai, fondatore dell'azienda, e di Alessandro Cellai, enologo e Vicepresidente esecutivo del gruppo Domini Castellare di Castellina, che di Tachis è appunto l'erede spirituale, tanto da continuare a seguire su richiesta del maestro anche la vigna personale del grande enologo a San Casciano, che ora appartiene alla adorata figlia Ilaria. "Un giorno" ricorda Paolo Panerai", io e Alessandro andammo a trovare Tachis nella sua casa di San Casciano e, in quella occasione, gli parlammo della nostra idea di fare un Passito a Feudi del Pisciotto. Pensavamo allo Zibibbo. Con la energia che lo contraddistingueva, Lui rispose: 'Ma assolutamente no. Se volete fare un grande passito in Sicilia dovete piantare Semillon e Gewurztraminer. La Sicilia ha quanto Galileo diceva fosse necessario per fare grandi vini: la luce del sole e l'umore della terra. Ma il rischio potrebbe essere il troppo sole e per questo ci vuole anche il vitigno renano'. Abbiamo seguito il suo suggerimento ed è nato un grande passito, ideale a tutto pasto e non solo con il dolce, come il Vin Santo in Toscana o appunto il passito di Zibibbo in Sicilia. Per questo, con il consenso della la figlia del professor Tachis, abbiamo deciso di dedicarlo a Lui, al più grande enologo di tutti i tempi. Grazie Professore".



Arte siciliana in bottiglia

Se la Sicilia è un universo vinicolo con un'identità inconfondibile, lo si deve ai suoi vitigni autoctoni che raccontano millenni di storia e contaminazioni culturali. Il nuovo capitolo di Feudi del Pisciotto punta sulla valorizzazione di queste varietà, partendo da Nero d'Avola, Frappato, Grillo e Catarratto, capaci di esprimere sfumature uniche del terroir siciliano. Da questa scelta precisa, sono nate due nuove linee ispirate all'arte siciliana: Colori di Sicilia, che include quattro vini monovarietali (Grillo, Frappato, Catarratto e Nero D'Avola) freschi, moderni e con un grado alcolico contenuto, pensati per un pubblico giovane e destinati ai locali di tendenza; e I Putti del Serpotta, una linea premium di tre vini DOC Sicilia Superiore ottenuti dalla selezione delle migliori uve Frappato, Chardonnay e Grillo, ed un Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana, espressione massima della Sicilia sud-orientale. Il legame con l'arte emerge già dalle etichette che, nel caso della linea Colori di Sicilia, riproducono le ceramiche di Giacomo Alessi, maestro di Caltagirone, mentre nel caso de I Putti del Serpotta, raffigurano gli iconici angioletti del famoso scultore siciliano del '600 che decorano le più belle chiese barocche di Palermo. Otto vini autentici, emozionanti e con una forte identità territoriale.

La gamma è completata da vini già prodotti da tempo, in primo luogo il Gran cru L'Eterno, Pinot Nero in purezza, altra scelta suggerita dal Professor Tachis, sempre nella convinzione assoluta che la luce e l'umore della Sicilia permettono di coltivare qualsiasi vitigno, anche senza andare sull'Etna; Moro di Testa, Gran Cru blend di Syrah e una punta di Nero d'Avola; Nero d'Avola Versace in purezza, nei primi 100 vini al mondo di Wine Spectator fin dall'annata 2017; Alaziza, blend di Chardonnay e Viognier; e infine lo spumante rosè Davolarosa, prodotto con il Nero d'Avola e oggi presente nelle migliori carte dei vini in Italia e all'estero. Infine Tirsat, l'unico vino di Gurra di Mare, l'azienda di Menfi, a base di Chardonnay e Viognier in blend al 50% da vigne che si affacciano direttamente sulla spiaggia di Porto Palo di Menfi.



La tenuta Feudi del Pisciotto sorge in Val di Noto, in una zona rurale compresa tra Caltagirone e Piazza Armerina. 49 ettari di vigneti fino 300 metri s.l.m., posti ai margini della Riserva Naturale Sughereta di Niscemi e a pochi km dal mare: un microclima ideale per una viticoltura sostenibile attenta alla natura e alla biodiversità. Cuore pulsante è l'antico palmento, un luogo carico di storia, dove un tempo i contadini pigiavano l'uva con i piedi mentre oggi si produce vino grazie alle più moderne tecnologie, in un perfetto connubio tra passato e futuro. Alla moderna Cantina si accompagna, all'interno di un Baglio del 1700 sapientemente ristrutturato, un affascinante Wine Relais di 15 camere che coniuga il fascino della tradizione ai confort moderni, e la cucina del Ristorante Il Palmento di Feudi che seleziona le migliori materie prime locali per trasformarle in pietanze ricche di storia, ma al tempo stesso innovative nelle tecniche di cottura e nelle presentazioni. A completare l'offerta, un'area relax esterna con piscina, solarium e pool bar, affacciata sui vigneti della tenuta, e un'intima SPA con percorsi benessere ispirati alla vinoterapia. E così il vino diventa un'esperienza a 360°, un viaggio sensoriale attraverso la cultura e la bellezza della Sicilia.

www.feuidelpisciotto.it