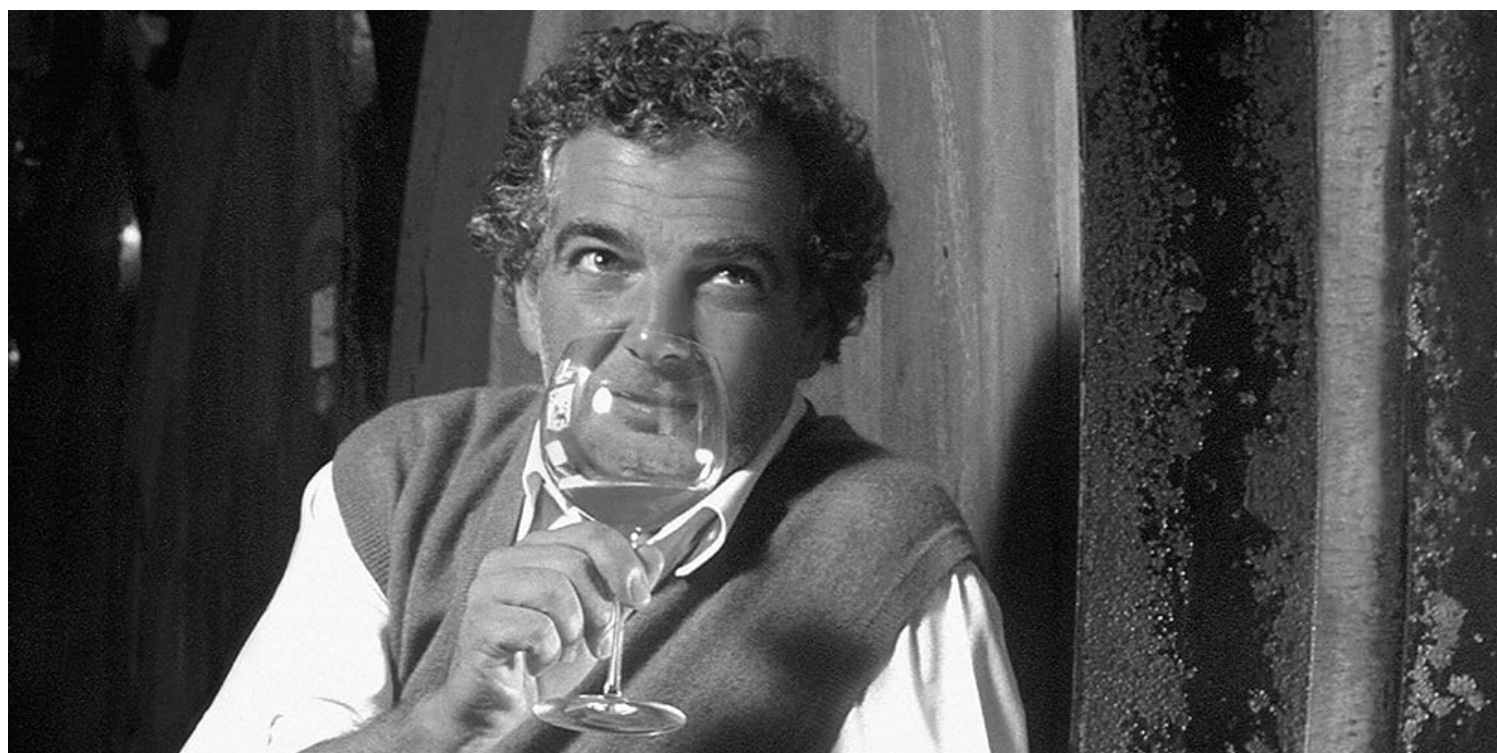


In evidenza

Etna, una cantina per Tasca d'Almerita

di: Redazione

7 agosto 2016



Tasca d'Almerita. Etna. I vigneti sul versante nord (Bocca d'Orzo e Sciaranuova) e vini – peraltro dal carattere molto definito – c'erano già. Quasi 15 ettari di cui 2 in fase di reimpianto, con la varietà bianca Carricante. Poi Piano Dario con il recupero di 99 terrazzamenti per ospitare 5 ettari di nuovi vigneti a Nerello Mascalese, e un po' di Cappuccio. All'azienda però mancava uno spazio per vinificare sul luogo. Ma il problema è stato risolto:

IL COMUNICATO

Il progetto Tascante guarda al futuro

Tasca d'Almerita amplia i suoi vigneti insieme ad un altro antico palmento e una cantina per la vinificazione

Come probabilmente è già accaduto ad altri produttori – alcuni dei quali non siciliani – la Montagna, con suoi vigneti a terrazza circondati da bosco, muretti a secco, buon cibo e una sicilianità antica, ci ha letteralmente conquistati. La nuova avventura come produttori sul vulcano nasce quasi 10 anni fa, un mix tra amore, fortuna e ostinazione.

Così trazzera dopo trazzera, ci siamo imbattuti prima in **contrada Sciaranova**, nel Comune di Randazzo, la vigna più antica, chiusa da un un vecchio cancello a protezione del casolare. Quasi 15 ettari di cui 2 in fase di reimpianto, con la varietà bianca, il Carricante.

Salendo verso Randazzo siamo arrivati al bivio di “Quota mille”, attraversiamo una sciara recente, in **contrada Piano Dario** (che noi chiamiamo da sempre con il vecchio nome, Boccadorzo. Qui il suolo è dato dalle diverse eruzioni del vulcano, la cui superficie è stata modellata nei secoli ad opera dell'uomo, e come in questo caso ti trovi a percorrere una strada in mezzo ad una colata di lava. La luce è stupenda, ma ci sono voluti un paio di anni di lavoro, di maestranze locali e tutta l'esperienza degli anziani di Regaleali prima di ripristinare i 99 terrazzamenti e preparali al nuovo impianto di 5 ettari di Nerello Mascalese, e un po' di Cappuccio. Tutte le lavorazioni sono manuali. La raccolta avviene a mano in cassette che poi vengono caricate sui camion refrigerati per il trasporto a Regaleali. Abbiamo impiegato alcuni anni per avere chiaro l'obiettivo del vino che volevamo ottenere, ci sono voluti diversi assaggi di vini del territorio e vari confronti con colleghi produttori o amici appassionati.

Mancava un piccolo, fondamentale, tassello, che oggi siamo lieti di aver messo e di poter ufficializzare: la nostra cantina! Siamo in **contrada Marchesa**, a Passopisciaro, nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia. Abbiamo rilevato una cantina di circa 900 metri quadri, su tre piani con cinque ettari di vigneto a Nerello Mascalese ma anche un po' di Chardonnay e un uliveto di un ettaro e mezzo con 188 piante di olivo (ed un ciliegio gigante della varietà di Maletto, tipica della zona). Un passo molto importante perché finalmente potremo vinificare in una nostra struttura, affineremo i vini in un antico palmento. Con l'inserimento di nuovi vinificatori a regime potremo sostenere la produzione di 300.000 bottiglie. Qualche piccolo ritocco e saremo subito operativi già da questa vendemmia che potrà essere finalmente Doc Etna.