

CAPOFARO

Vigneto

Vecchio

Malvasia - Corinto

Anno 1975 - Ha 1,00 - mt 80 s.l.m.



TASCA D'ALMERITA

Tasca d'Almerita,
*degustar m'è dolce
in questo mare*

Tasca d'Almerita's

Immaginate Salina la verde, seconda fra le sette sorelle eoliane per grandezza. L'isola più fresca di tutte, carezzata dal vento, rigogliosa tanto da essere dall'81 una riserva naturale. Di una bellezza struggente, Patrimonio dell'Umanità dal 2000. Salina la doppia, parto gemellare: due vulcani spenti identici, di scala diversa, si specchiano. Uno, il "Monte Fossa delle Felci", è la vetta più alta delle isole create da Eolo, il dio dei venti, l'altro, il "Monte Porri" è la terza. Immaginate adesso delle splendide trentenni vitate, sorvegliate da un bianco faro svettante; come coperta, ai piedi, un blu mare blu; a cingerne le teste corone d'ibiscus, buganville, generosi alberi da frutto e profumate erbe aromatiche. Di malvasia si tratta, perbacco e che altro? Attorno sonnecchiano, vegliando sul loro sano colorito, candide case, una tranquilla piscina e ampie terrazze che fanno intravedere i profili di Panarea e della magica Stromboli; improvvisi si aprono scorci dell'anima e toccanti visioni. Insomma, direte voi, ma dove siamo, in paradiso? Capofaro Malvasia & Resort: ecco il nome, che porta la firma della storica Cantina siciliana Tasca d'Almerita, un leone e il sole per emblemi distintivi. Qui, a "Didyme" (gemella in latino) ci siamo rifugiati, nella sua pigra rilassatezza, lontana dalla mondanità e dallo stress quotidiano. Per compagni di viaggio, undici bottiglie, scelte a rappresentare le diverse tenute curate della nobile famiglia, arrivata all'ottava generazione con Alberto e Giuseppe. Stappiamo?

Ancora un po' di pazienza, prima un po' di storia. I Tasca d'Almerita arrivano a Salina nel 2002 e acquistano sei ettari di vigne: "abbiamo conservato la parte migliore del vigneto di circa trent'anni - Giuseppe docet - rimpiazzando le fallanze, ripristinando la struttura dell'impianto e reimpiantando il resto, per avere da un lato la potenzialità qualitativa di una vigna vecchia e dall'altro la spiccata aromaticità del nuovo vigneto". E ora partiamo con la degustazione, che per facilità di lettura (i vini sono stati assaggiati invece nella giusta sequenza) suddivideremo sulla base delle quattro tenute. Nella quinta tenuta, in joint venture con la Fondazione Whitaker, a Mozia, l'isola museo fenicia in provincia di Trapani, viene prodotto solo un grillo in purezza che non abbiamo potuto degustare, in quanto non disponibile per l'annata 2012 (i conigli selvatici presenti sull'isola hanno attaccato i germogli e le radici dei 6 ettari vitati compromettendone la produzione).

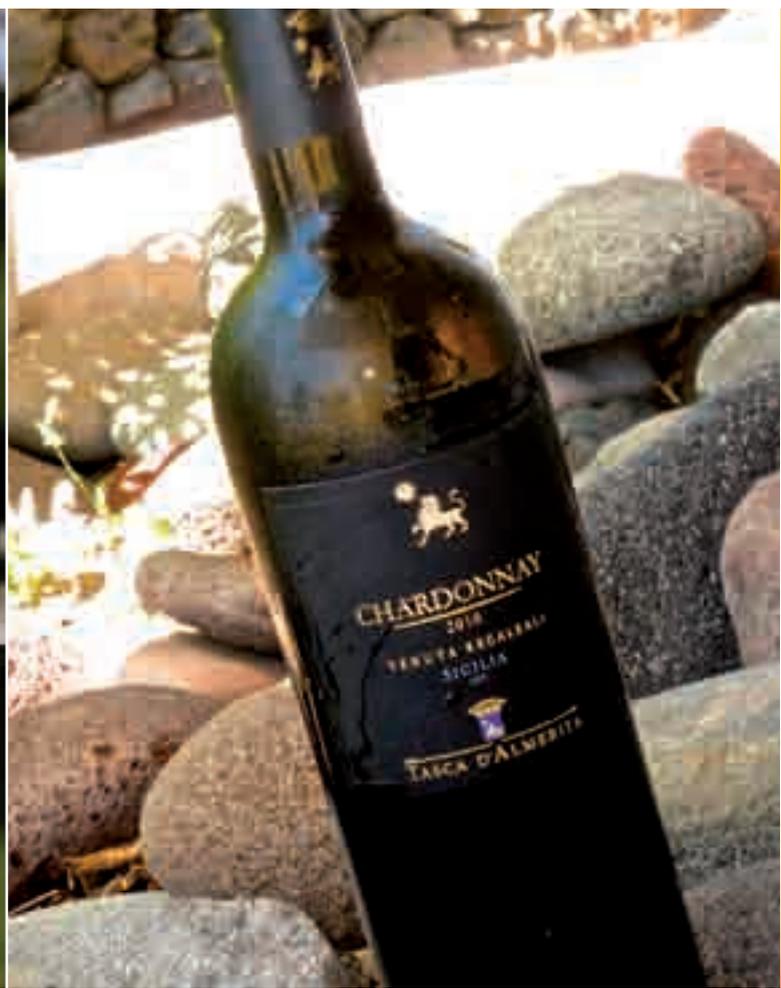
Regaleali

Regaleali, tenuta di 500 ettari nel cuore della Sicilia, è di proprietà della famiglia dal 1830. Fu da qui che negli anni '70 e '80 il Conte Lucio Tasca d'Almerita dimostrò per primo che la Sicilia poteva produrre vini di livello internazionale. Oggi i figli di Lucio, Giuseppe e Alberto, proseguono nel solco dell'esperienza paterna, con la ricerca della

Imagine the green island of Salina, the second bigger of the seven Aeolian islands. The coolest island of all, caressed by the wind, lush enough to be from 1981 a natural reserve. Heartbreakingly beautiful, World Heritage Site since 2000. Salina has two extinct volcanoes. One, the "Monte Fossa delle felci", is the highest peak of the islands created by Aeolus, the god of the winds, and the other, the "Monte Porri" is the third highest. Now imagine beautiful vines, watched over by a towering white lighthouse, and the blue sea as a blanket at the foot; crowns of hibiscus, bougainvillea, generous fruit trees and fragrant herbs at their top. Around, bright houses, a quiet pool and large terraces that offer glimpses of the profiles of Panarea and the magical Stromboli; sudden glimpses of the soul and touching landscapes. Well, you might think, are we in heaven? Capofaro Malvasia & Resort: this is the name, which bears the signature of the historic Sicilian winery Tasca d'Almerita, a lion and the sun as its distinctive emblems. Here, in "Didyme" (twin in Latin), we took shelter in its lazy relaxation, away from the social life and everyday stress. Our traveling companions were eleven bottles, chosen to represent the various properties run by the noble family, who came to its eighth generation with Alberto and Giuseppe. Are you eager to know about the bottles? Just a bit of patience, before we want to tell you a little bit of history. The Tasca d'Almerita family came to Salina in 2002 and bought six hectares of vineyards: "We kept the best part of the vineyard aged about thirty years - Giuseppe docet - replacing the failed areas, restoring the structure of the plant and replanting the rest, in order to have on the one hand the quality potential of an old vineyard and on the other the spicy aroma of the new vineyard". Let's start now with the tasting, which we organise here according to where they were produced (while they were tasted in the right sequence). In the fifth estate, in a joint venture with the Whitaker Foundation, in Mozia, the Phoenician island museum in the province of Trapani, is produced only one pure wine that we could not taste because it is unavailable for the vintage 2012 (wild rabbits on the island attacked sprouts and roots of the 6 hectares of vineyards and impair its production).

Regaleali

Regaleali, estate of 500 hectares in the heart of Sicily, is owned by the family since 1830. Here, in the 70s and 80s, Count Lucio Tasca d'Almerita was the first to show that Sicily could produce world-class wines. Today, his sons Lucio, Giuseppe and Alberto continued the work of their father, with search for quality and



passion for innovation. They have expanded and enriched the legacy of their father placing a new goal, that of environmental sustainability, with the project SOStain and, in agreement with the Ministry of Environment, with the first protocol of sustainable viticulture, VIVA.

The special climatic conditions and the geo-pedological variability (sediments of fluvial origin, but also calcareous clay soils with rock outcrops) allow the adaptation of many different varieties, especially aromatic, otherwise unfit for hot Sicilian viticulture. Of this historic estate with 340 hectares of vines, we tasted some new ones. First the Grillo "Cavallo delle fate" 2012, based on different harvest times, one in advance to obtain freshness and minerality, the other to give structure and basis for aging. Screw cap for this fruity and refreshing wine, unusual and refreshing.

The other new entry is the Cataratto "Antisa" 2012, with no added sulfites, whose name means the first sound in the morning. Pink Grapefruit is instantly recognizable, well-paced flowing in the mouth, some blemishes do not prevent the wine from expressing itself with character and liveliness. An interesting wine that involves, calling another sip. Nozze d'oro 2011 (Inzolia 73%, Sauvignon Tasca 27%) is one of the best wines of the group: complex, it offers fruity fullness, maturity, good aromatic intensity; its taste is expansive and dynamic with notes of luscious vital perspective. Chardonnay 2010 is wide and embracing, with a rih progression up to the long creamy finish. Nero d'Avola in purity for Lamuri 2011: the use of wood is

qualità e la passione per l'innovazione. Hanno ampliato e arricchito il lascito del padre ponendosi un nuovo obiettivo, quello di fare della sostenibilità ambientale il nuovo linguaggio aziendale, con il progetto SOStain e, in accordo con il ministero dell'Ambiente, con il primo protocollo di viticoltura sostenibile, VIVA.

Le particolari condizioni climatiche e la variabilità geo-pedologica (sedimenti di origine fluviale, terreni argillosi ma anche calcarei con rocce affioranti) permettono l'adattamento di molte varietà differenti, soprattutto aromatiche, altrimenti non adatte alla viticoltura calda siciliana. Di questa storica tenuta con 340 ettari vitati, abbiamo assaggiato alcune novità.

In primis il Grillo "Cavallo delle fate" 2012, basato su diversi tempi di raccolta, una in anticipo per ricavare freschezza e mineralità, l'altra a conferire struttura e base per l'invecchiamento. Screw cap per questo vino sapido e dissetante, insolito e rinfrancante. L'altra new entry è il Catarratto "Antisa" 2012, senza solfiti aggiunti, il cui nome significa il primo suono del mattino. Pompelmo rosa immediatamente riconoscibile, in bocca scorre ben ritmato, qualche sgrammaticatura non impedisce al vino di esprimersi con carattere e vivacità. Un vino interessante che coinvolge, chiamando un altro sorso. Nozze d'oro 2011 (Inzolia 73%, Sauvignon Tasca 27%) è uno dei migliori vini della batteria: complesso, offre pienezza fruttata, maturità, buona intensità aromatica; espansivo e dinamico al gusto con note polpose di vitale prospettiva. Ampio ed avvolgente lo Chardonnay 2010, ricca la progressione fino al lungo finale cremoso. Nero d'Avola in purezza per Lamuri 2011: ben dosato l'uso del legno, che consente ai tannini di



esprimersi con morbidezza non eccessiva; bevibilità al sorso.

Calore e struttura ben fusi nel Cabernet Sauvignon 2009 (un vino che ha storia: fu il primo Cabernet Sauvignon in purezza della Sicilia), dal finale su note di torrefazione. Momento tipico per il leggendario e pluripremiato Rosso del Conte 2007, (la prima bottiglia è del 1970), un vino di grande eleganza ed equilibrio, che emoziona sempre. Le uve sono Nero d'Avola al 55%, Perricone al 17% e per il 28% altre varietà autorizzate dalla Doc Contea di Sclafani.

Tenuta Capofaro

Nell'impressiva tenuta di Salina sopra descritta si producono una malvasia secca, Didyme 2012 (al primo anno di produzione, lasciamole tempo) e la versione appassita, Capofaro 2011, sontuosa e ricca senza essere melensa.

Tenuta Sallier de La Tour

Di proprietà dei cugini nobili Principi di Camporeale, la tenuta è stata affidata dal 2009 alla gestione della famiglia Tasca d'Almerita. I 45 ettari vitati sono nella zona dell'Alto Belice, nella doc Monreale e a pochi chilometri da Palermo, su suoli originati da tufi calcareo-arenacei.

In degustazione "La Monaca" Syrah 2009, un vino che non ci ha toccato né per espressività né per piacevolezza, ma che speriamo possa evolversi.

Tenuta Tascante

Alle pendici settentrionali dell'Etna, nelle contrade Sciaranova e Boccadorzo, "i Tasca" hanno acquistato 9 ettari. Novità di quest'anno è il Carricante "Buonora" 2012, dalle note minerali e sulfuree e dal sorso sapido. ■

well-balanced, allowing tannins to express well. Heat and structure are well-blended in Cabernet Sauvignon 2009 (a wine that has history: it was the first pure Cabernet Sauvignon in Sicily), with final notes of roasting. The legendary, award-winning Rosso del Conte 2007, (the first bottle produced in 1970), a wine of great elegance and balance, which always excites. The grapes are 55% Nero d'Avola, 17% Perricone and 28% other varieties authorized by the DOC Countea di Sclafani.

Tenuta capofaro

In this impressive estate in Salina are produced a dry Malvasia, Didyme 2012 (the first year of production, let's leave it some time) and the dried version, Capofaro 2011, sumptuous and rich without being saccharine.

Tenuta Sallier de La Tour

Property of the noble cousins Princes of Camporeale, the estate was entrusted in 2009 to the family Tasca d'Almerita. The 45 hectares of vineyards are located in the area of Alto Belice, in the DOC Monreale and a few kilometers from Palermo, on soils originating from calcareous-arenaceous tuffs. We tasted "La Monaca" Syrah 2009, a wine that did not strike us for expression or pleasure, but which we hope will evolve.

Tenuta Tascante

On the northern slopes of the Etna, in the districts of Sciaranova and Boccadorzo, the Tasca family bought 9 acres. What is new this year is the Carricante "Buonora" 2012, from mineral and sulfur notes and a savory sip.