

## LUNGO LE VIE DEL VINO



Un percorso attraverso le strade provinciali per raggiungere cantine, vigneti ed enoteche. Un vero e proprio tour attraverso le eccellenze enologiche del territorio quello proposto dal progetto “Le Vie del Vino”, realizzato dall’assessorato alla Viabilità della Provincia nell’ambito del Pit 19. La nuova segnaletica conduce alla scoperta della realtà enoturistica dell’Alto Belice Corleonese. Partendo da Palermo l’itinerario tocca i comuni di Monreale, Camporeale, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Santa Cristina Gela, Corleone, Roccamena, Piana degli Albanesi, Contessa Entellina.



itinerario interessa nove comuni dell’Alto Belice Corleonese

Il percorso attraversa un territorio ad alta vocazione vinicola in cui sono stati riconosciuti importanti marchi Doc e Igt. Zone in cui il vino è il motore principale delle attività produttive ma dove è anche possibile scoprire prodotti enogastronomici di qualità, trascorrere qualche ora nel relax della campagna, conoscere la storia e i tesori di questo angolo del Palermitano. Il filo conduttore resta comunque il vino, la passione di tanti moderni vignaioli, la tradizione enologica, i processi di lavorazione fra vecchie usanze e innovazione, le tante etichette di qualità che in questo comprensorio vedono la luce. “L’obiettivo di questa iniziativa – sottolinea il Presidente della Provincia di Palermo Giovanni Avanti - è quello di avvicinare la gente alla cultura del vino puntando alla creazione di un vero e proprio circuito in cui gli appassionati possono trovare anche tutte le informazioni di carattere ambientale e storico necessarie. Obiettivo che si coniuga pienamente con il sostegno alle realtà imprenditoriali di un settore in piena crescita come quello enologico, con un evoluto sistema imprenditoriale e processi di trasformazione all’avanguardia senza mai dimenticare l’identità del territorio”. La segnaletica, realizzata nell’ambito del programma di cooperazione europea “Dyonisos” con un investimento di 206 mila euro, indica con una grafica chiara e facilmente individuabile il percorso per raggiungere le aziende, senza dimenticare le norme del codice della strada. “La cartellonistica apposta – sottolinea l’assessore alla Viabilità e Trasporti, Gigi Tomasino – facilita chi vuole percorrere le strade provinciali alla scoperta di queste realtà. Un modo dunque per valorizzare il territorio, grazie al recupero del paesaggio e ad informazioni precise ai visitatori, ma anche un sostegno alle imprese, in termini di infrastrutture. Una viabilità adeguata per raggiungere le aziende è infatti un sostegno fondamentale per l’economia, in particolare in questo settore dove sempre più il rapporto fra i produttori e il cliente finale crea nuove occasioni di crescita”.

Sempre con l’obiettivo di valorizzare la tradizione agricola e di sostenere il turismo enogastronomico, insieme alla segnaletica stradale è stata realizzata anche una guida, per accompagnare i visitatori in cantina.







**Gustare a piccoli sorsi**

**Tutte le cantine in un click**

Disisa

[www.vinidisisa.it](http://www.vinidisisa.it)

Tamburello

[www.aziendetamburello.it](http://www.aziendetamburello.it)

Spadafora

[www.spadafora.com](http://www.spadafora.com)

Sallier de la Tour

[www.sallierdelatour.it](http://www.sallierdelatour.it)

Marchesi De Gregorio

[www.marchesidegregorio.it](http://www.marchesidegregorio.it)

Principe di Corleone

[www.principedicorleone.it](http://www.principedicorleone.it)

Feotto dello Jato

[www.feottodellojato.it](http://www.feottodellojato.it)

Cantine Sociale Alto Belice

[www.cantinasocialealtobelice.it](http://www.cantinasocialealtobelice.it)

Don Tomasi

[www.dontomasi.com](http://www.dontomasi.com)

Cantine Simonetti

[www.cantinesimonetti.it](http://www.cantinesimonetti.it)

Calatasi

[www.calatrasit.it](http://www.calatrasit.it)

Baglio di Pianetto

[www.bagliodipianetto.com](http://www.bagliodipianetto.com)

Fattorie Azzolino

[www.fattorieazzolino.com](http://www.fattorieazzolino.com)

Alessandro di Camporeale

[www.alessandrodicamporeale.it](http://www.alessandrodicamporeale.it)

Rapitalà

[www.rapitala.it](http://www.rapitala.it)

Val di Bella

[www.valdibella.com](http://www.valdibella.com)

Cantina Sociale Vitivinicola

Corleone

[www.vitivinicolacorleonese.it](http://www.vitivinicolacorleonese.it)

Entellano

[www.entellano.com](http://www.entellano.com)

Azienda agricola Geraci

[www.tarucco.com](http://www.tarucco.com)



### L'antico feudo Disisa di Monreale

Guida alla mano, andiamo anche a noi a scoprire queste diciannove realtà. La prima tappa è nel Monrealese, dove sono concentrate le prime sei cantine. Nell'antico Feudo Disisa, terra fertile e ricca arrivata ad oggi fra storia e leggende, sorge l'omonima azienda di proprietà, da oltre un secolo, della famiglia Di Lorenzo: quattrocento ettari che si sviluppano attorno ad una torre saracena, in cui i vigneti si alternano agli uliveti. Un felice matrimonio fra tradizione e innovazione caratterizza la cantina che, già nel 1970, ha sperimentato in Sicilia l'adattamento al clima e ai terreni dello Chardonnay e del Muller Thurgau. Sei etichette: i monovitigni di Nero d'Avola, Chardonnay e Grillo; "Adhara" e "Chara", dai nomi delle stelle, un Sirah in purezza e un blend di Cataratto lucido e Insolia; "Tornamira", un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sirah che porta il nome del vigneto situato nel cuore della tenuta. Non lontano, in contrada Pietragnella, nell'azienda agricola Tamburello le antiche tradizioni della raccolta e della vinificazione vengono tramandate senza rinunciare alle tecnologie d'avanguardia. Mirella Tamburello, figlia minore di Nicolò, guida con intuito e sensibilità, doti spiccatamente femminili, un'azienda in continua evoluzione. Dai vigneti biologici si ottengono "Dagala" bianco (Insolia e Cataratto lucido) e rosso (Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon), "Pietragavina" bianco (Perricone in purezza) e rosso (Nero d'Avola in purezza). Sempre a Monreale, in contrada Virzi, Francesco Spadafora guida l'azienda di famiglia, ereditata dal padre, don Pietro, insieme alla passione per questa terra.

Diciannove aziende si presentano al pubblico nella guida curata da Amelia Bucalo Triglia: raccontano le loro aziende, i metodi di produzione, le tradizioni di famiglia e la storia di tanti produttori che hanno fatto dell'enologia una ragione di vita. Lungo queste vie dell'entroterra palermitano gli enoturisti potranno scegliere fra bianchi e rossi d'eccezione, fra vitigni autoctoni come Nero d'Avola, Insolia e Cataratto e vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Viognier, vini ottenuti da uve in blend o in purezza.

La brochure, realizzata nell'ambito del progetto "Le vie del Vino", diventa un agile strumento per chi decide di passare qualche giorno fra aziende enologiche e cantine, una vera e propria mappa delle eccellenze del territorio dell'Alto Belice Corleonese.

Con l'obiettivo dichiarato della Provincia, promotrice dell'iniziativa, di rendere un servizio al turista e nel contempo sostenere le aziende.

Ogni scheda illustra le caratteristiche dell'azienda e le proprie etichette. Spazio anche alle indicazioni per raggiungere ogni cantina, i riferimenti sul web, i contatti telefonici per richiedere informazioni o per eventuali prenotazioni.

Fu proprio don Pietro a ricostruire, nel '68, l'azienda danneggiata dal terremoto del Belice e a rivalutarla. Nel 1988 il testimone è passato a Francesco che è andato avanti introducendo moderni criteri di coltivazione e di vinificazione. Al padre ha dedicato, nel 1993, il primo "Don Pietro" rosso, blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola. Accanto a questa prima bottiglia oggi si può scegliere fra "Don Pietro" bianco (Insolia, Grillo, Catarratto), "Monreale Sirah", "Sole dei Padri" (Sirah in purezza), "Alhambra" (Catarratto e Insolia), "Incanto" (Catarratto in purezza), la linea "Schietto" con Sirah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Grillo. A Virzì si può anche scegliere l'accoglienza di sei mini appartamenti affacciati, come la cantina e le strutture di produzione, sul cortile



centrale e con una splendida vista sui 180 ettari di collina dell'azienda. Nello stesso comprensorio, i vigneti sono il cuore dell'azienda Sallier de La Tour in cui c'è spazio anche per gli uliveti, per un frutteto biologico e per i pascoli. Nella cantina "La Monaca", costruita nel 1892 dall'ingegnere francese Antoine De Fry, la tradizione convive con l'innovazione, il legno è affiancato al cemento e all'innox. Qui si producono il "Sallier de La Tour" rosso (Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola) e bianco (Viognier, Semillon, Sauvignon blanc), i monovitigni di Sirah, Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Insolia e Catarratto. Vigneti e cantina sono oggi gestiti da Tasca d'Almerita che cura anche la fase commerciale. La "Masseria Pernice", una guest house di classe, è stata realizzata in un antico baglio: nelle case un tempo alloggio dei contadini oggi sorgono quattro appartamenti, nell'antico granaio è stato ricavato il salone dove i proprietari - il principe Filiberto e la moglie Domitilla – accolgono gli ospiti.



## Azienda Sailer de La Tour (Monreale)



**Il Feudo di Sirignano**, nell'omonima contrada monrealese, è di proprietà dei Marchesi De Gregorio dal 1730. Vigneti biologici, uliveti e campi di grano si estendono su queste dolci colline. Le diverse generazioni della famiglia si sono succedute alla guida dell'azienda, oggi in mano al marchese Massimo. Nei sotterranei dell'antico baglio, immerso nel verde di un bosco secolare, la cantina conserva "Teodora" (Chardonnay, Catarratto e Insolia), "Gregorio Maximo" (Cabernet e Nero d'Avola), la linea "Sirignano" con i monovitigni di Catarratto, Insolia, Chardonnay, Nero d'Avola e Merlot. Nel "Sirignano Wine Resort" una club house, dieci appartamenti, un ristorante, un punto vendita dei prodotti aziendali (fra cui l'olio) e il museo dell'agricoltura.

Fra Monreale e Corleone, l'azienda dei fratelli Pollara si estende per 220 ettari in cui si producono i vini Principe di Corleone. Amore e dedizione per la terra, una terra a cui l'azienda ha attinto ma alla quale ha voluto anche dare, contribuendo al recupero di opere d'arte e ad iniziative sociali. Ventitre le etichette prodotte: i più tradizionali "Il Bianco" (Catarratto e Insolia) e "Il Rosso" (Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon), i monovitigni "Sinedie" (Chardonnay affinato in barrique), "Quercus" (Nero d'Avola), "Merlot", "Chardonnay", "Cabernet Sauvignon", "Pinot Bianco", "Grillo", "Sirah", "Nero d'Avola e "Merlot giovane" (ottenuta da uve di Nero d'Avola), un blend "Catarratto - Chardonnay",

### Siringano Wine Resort dei Marchesi De Gragorio (Monreale)



i più innovativi “Giada” (da Trebbiano raccolto in leggero ritardo), “Narkè” (Nero d’Avola di spalliera), “Evoé” (Nero d’Avola e Merlot) e “Cupido” (originale blend delle più pregiate uve nere di Sicilia), i biologici “Sophia” rosso (da uve di Nero d’Avola) e bianco (da Catarratto), il “Rosato” (Nero d’Avola), lo “Spumante” (ottenuto con uve provenienti da selezionati vigneti a bacca bianca, nelle migliori esposizioni al sole), il vino da meditazione “Zhara” (da uve di Cataratto e Moscato raccolte ad agosto e fatte appassire sui graticci per almeno 7 giorni), e le grappe di Cataratto e Nero d’Avola. Inoltrandosi nella Valle dello Jato, a San Giuseppe sette soci danno vita a Feotto dello Jato cantina dall’animo giovane che si ispira ad un connubio fondamentale: radici e innovazione. La struttura di recente edificazione si ispira all’architettura rurale tipica, i metodi di produzione puntano al recupero della tradizione in una chiave moderna. Da questa filosofia vengono fuori nove rossi e quattro bianchi oltre a grappe, vendemmie tardive e gelatine di vino: “Primi Fermenti”, “Feotto” e “Fegotto” (tutti e tre Nero d’Avola con diverse lavorazioni e periodi di affinamento), “Feotto” e “Sirae” (Sirah), “Note di Rosso” (Nero d’Avola e Merlot), “Terra di Giulia” (Nero D’Avola, Merlot, Sirah), “Rosso di Turi” (Merlot), “Vigna Curria” (Perricone); “Feotto - Grillo & Insolia”, “Note chiare” (Insolita e Grecanico), “Iris” (Chardonnay e Insolia), “Sauvignon blanc”; “Alba Rosa” (rosato ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Nero d’Avola); “Zabbia”(vendemmia tardiva di Cataratto e Grecanico); le grappe di Nero d’Avola e Perricone; le gelatine di “Zabbia” e di Nero d’Avola.

Inoltrandosi nell’entroterra dell’Alto Belice Corleonese, incontriamo, in territorio di San Cipirello, la prima realtà cooperativa, la Cantina dell’Alto Belice: dai 36 soci del 1971 si è passati agli 800 di oggi, 160 mila ettolitri di vino prodotti, 1600 ettari di vigneti. Grandi numeri senza perdere di vista la qualità e i legami con il territorio e con la storia. E alla

terra e alla storia si ispirano le etichette: “Sole Del Belice” (nelle varianti monovitigno di Cataratto, Nero d’Avola e Sirah), “Belicino” bianco (Catarratto) e rosso (Nero d’Avola e Sangiovese), “Robinia” (due monovitigni di Nero d’Avola e di Insolita e due blend, di Nero d’Avola e Sangiovese di Catarratto e Insolia) e “Belnovello” (Nero d’Avola e Sirah); la linea “Tre Feudi”, che prende il nome dagli antichi toponimi Mortilli, Giambascio e Muffoletto, su cui nacque San Cipirello e che comprende tre bianchi (uve in purezza di Catarratto, Insolia e Chardonnay) e quattro rossi (Nero d’Avola, Merlot, Sirah e Cabernet Sauvignon, tutti in purezza); la nuova linea “Terrè”, ispirata a Guglielmo II il “buono”, Federico II di Svevia e Vittorio Emanuele II con un Nero d’Avola in parte affinato in barrique per 12 mesi e un Catarratto affinato per 12 mesi, per metà in barrique e per metà in acciaio; il “Genuivino”, bag in box da 3 e 5 litri con tre opzioni di Catarratto lucido, Nero d’Avola e Rosso da Nero d’Avola e Sangiovese. Misure più contenute, 2.500 ettolitri di produzione, per la Don Tomasi cantina fondata nel 2004 e oggi di proprietà di Giuseppe Terrasi Maria Rosaria Ales. Nell’omonima Contrada di San Cipirello, vigneti coltivati con metodi biocompatibili e moderni impianti danno vita a un rosso (blend di Nero D’Avola, merlot e Sirah) e a un bianco Catarratto in purezza), al “Cabernet” Cabernet Sauvignon al 0 per cento e Nero d’Avola), i monovitigni di Sirah e Nero ’Avola e a un blend “Catarratto Chardonnay”.





[La Cooperativa Cantina Sociale Alto Belice  
Azienda Don Tomasi \(San Cipirello\)](#)

Restando in territorio di **San Cipirello**, proseguendo verso le pendici del Monte Jato, le **Cantine Simonetti** parlano agli amanti del vino dal 1900. Un occhio attento al mercato e alle nuove tendenze con produzioni differenziate: ai consumatori tradizionalisti si rivolge la linea “Percianotto”, vini da tavola nelle tre varianti Bianco, Rosso e Rosato, confezionati in contenitori da uno, uno e mezzo e cinque litri; a un consumatore più esperto sono rivolti i “Pietralunga” in contenitore da 750 ml; agli esperti è dedicata la linea di produzione di alta qualità, “Perla di Sicilia”, distinta per i vini bianchi in, “Perla Chardonnay” e “Perla Catarratto e Insolia”, “Perla Alcamo doc”, “Perla Bianco” (tre blend di Catarratto e Insolia di diverse zone di produzione), per i rossi in “Perla Nero d’Avola”, “Perla Sirah”, “Perla Cabernet Sauvignon” e “Perla Merlot”.

Guarda al mediterraneo **Calatrasi**, azienda della famiglia Miccichè, creata nel 1980 dai fratelli Giuseppe e Maurizio, con il conforto del padre, Vincenzo. Si chiama proprio Mediterranean Domains il progetto di espansione dell'azienda: 1750 ettari di vigneti che partendo dalla Sicilia, e da San Cipirello in particolare, toccano la Puglia e la Tunisia dove la cantina è ospitata in un piccolo castello francese di epoca coloniale, impianti di vinificazioni in tutte e tre le tenute. Il risultato sono quattro linee di vini i cui nomi evocano la terra e il sole del bacino mediterraneo, con i suoi profumi e le sue suggestioni: della linea "Terre di Ginestra" fanno parte "A Naca" (a prevalenza di Nero d'Avola), "Magnifico" (a prevalenza di Sirah), "651" come l'altitudine a cui vengono prodotte queste uve di Nero d'Avola e Sirah per la versione rossa e di Chardonnay per il bianco, "Q FranQ" (a prevalenza di Cabernet Franc) e "Q BlanQ" (a prevalenza di Sauvignon Blanc) , tre monovitigni di Nero d'Avola, Cataratto e Viognier, "Di sera" (Insolita vinificata con metodo Charmat), "Allora Primitivo" dai vigneti del Salento e il "Passito di Pantelleria" (Moscato d'Alessandria ottenuto dai vigneti dell'isola trapanese); la seconda linea è "Accademia del Sole" con due bianchi (un Viognier in purezza e un blend di Chardonnay e Viognier) e due rossi (Shiraz in blend con Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon); "Terrale" di cui fanno parte quattro monovitigni di Nero d'Avola, Sirah, Primitivo e Catarratto, un blend rosso di Nero d'Avola e Sangiovese e un rosato ; vini allegri i "D'Istinto" ossia "Bahtheos" (Nero d'Avola e Petit Verdot) e "Ljetas" (Catarratto, Chardonnay e Viognier), un Rosato (da Nero d'Avola e Sangiovese), due monovitigni rossi di Nero d'Avola e Sirah e uno bianco di Grillo, un blend bianco di Catarratto e Chardonnay. Piatti della tradizione siciliana possono essere assaggiati all'Osteria Calatrasi, una moderna masseria in pietra e legno con ampie vetrate sulle colline.



[il relais Baglio di Pianetto a Santa Cristina Gela](#)

Bisogna andare oltre il lago di Piana degli Albanesi per trovare Baglio di Pianetto, una tenuta in territorio di Santa Cristina Gela su cui nel '97 ha scommesso il conte Paolo Marzotto. Ricordi di vacanze estive e di corse automobilistiche, una delle quali gli ha fruttato anche una vittoria nel '52 su Ferrari, hanno spinto questo gentiluomo d'altri tempi a investire in Sicilia, fra l'entroterra palermitano (dove i vigneti producono Insolia, Viognier, Petit Verdot e Merlot) e gli altri possedimenti di Noto, in provincia di Siracusa (dove si ottengono Nero d'Avola, Sirah e Moscato bianco). Con le etichette di Baglio di Pianetto nascono "Ficiligno" (Insolia e Viognier), "Shymer" (Shyrah e Merlot), Ramione (Nero d'Avola e Merlot), "Nero d'Avola", "Ginolfo" (Viognier in purezza), "Salici" (da Merlot), "Cembali" (da Nero d'Avola), "Carduni" (da Petit Verdot) e "Ra'is" (Moscato bianco). Dal 2005 l'antico Baglio è stato trasformato in relais de charme, con tredici camere, solarium e piscina.

Inoltrandosi nella Valle dell'Alto Belice, verso **Camporeale**, le **Fattorie Azzolino** hanno superato le sfide di tre generazioni della famiglia Sacco, sino ad oggi quando a guidarle è Franco Sacco, nipote dell'omonimo fondatore. Cinquanta ettari, la maggior parte a vigneti e una piccola parte a coltivata a seminativo, oliveti, pascoli e boschivo. Con metodo biologico vengono prodotti "Chardonnay" e "Nero d'Avola", "Tranù" (Catarratto e Sauvignon blanc), "Diletto" (vinificazione in bianco di Nero d'Avola), "D'Incanto" (Grillo), "Di'more" (Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon), "Notturmo" (Nero d'Avola) e il passito "Dama Cortese".



È una storia di famiglia anche quella che vive la **Alessandro di Camporeale**. Da Antonino Alessandro, fondatore della cantina ai primi del Novecento, il testimone è passato agli inizi degli anni Ottanta a Benedetto cui sono seguiti i figli Antonino, Natale e Rosolino. Oggi si fa avanti la quarta generazione, Anna e i due cugini, entrambi Benedetto, che stupiscono per l'entusiasmo con cui, nonostante la giovane età, raccontano la storia dell'azienda di famiglia, svelano i piccoli segreti dietro il nome di un'etichetta, mostrano tutto l'orgoglio della loro identità. Dalla storia di questa famiglia, dal legame con queste radici, nascono in contrada Mandranova vini di grande impatto: "Kaid", vinificato per la prima volta nel 2000, è un Sirah in purezza, nel 2006 affiancato dal "Kaid vendemmia tardiva" ottenuto da uve surmature, appassite ma non completamente disidratate; il "Benedè", Cataratto in



“DonnaTà”, Nero  
purezza, riportano  
e alla vita dei  
po’ francese le  
nel 1968 il  
Bernard, conte de

purezza, e il  
d’Avola in  
ai nomi di famiglia  
campi. Parlano un  
cantine **Rapitalà**:  
francese Hugues



la Gatinais, sposa Gigi Guarrasi, discendente di una nota famiglia imprenditoriale palermitana, e con lei si lancia nell’avventura di ricostruire le cantine distrutte dal terremoto, fra **Camporeale e Alcamo**. Passione e impegno hanno portato la cantina, oggi guidata dalla moglie Gigi e dal figlio Laurent, ad essere una delle più note, con una ricca e variegata produzione: “Solinero” (Sirah), “Hugonis” (Cabernet Sauvignon e Nero d’Avola), “Grand Cru” (uve Chardonnay raccolte a completa maturazione e vinificate in bianco), “Cielo d’Alcamo” (vendemmia tardiva di Sauvignon e Catarratto), “Nuhar” (Nero d’Avola e Pinot Nero), “Casalj” (Catarratto e Chardonnay), “Nadir” (Sirah in purezza), “Bouquet” (un sapiente blend di Grillo, Sauvignon e Viognier), “Piano Maltese” (Grillo e Catarratto in blend con altri vitigni internazionali), “Campo reale” (Nero d’Avola), il “Rosato” (ottenuto da Nerello mascalese e Perricone), “Sire Nero” (Sirah), la linea “I Templi” con i monovitigni “Alcamo” (Catarratto lucido), e “Nero d’Avola”, il “Rosato” (sempre da da Nerello mascalese e Perricone) e il blend di “Catarratto e Chardonnay”. Sempre nel territorio di **Camporeale** il vino diventa anche un’opportunità di riscatto sociale. **La cooperativa Val di Bella**, sette produttori associati per un totale di 48 ettari di vigneti, nasce dalla collaborazione con i Salesiani e ha l’obiettivo di dare un lavoro e un futuro ai giovani ospiti della casa di accoglienza Itaca, minori senza sostegno familiare. Da questo progetto, che coniuga produzione ed educazione, nascono i vini “Regalis” (Cabernet Sauvignon), “Itaca” (Catarratto, Muller Thurgau e Chardonnay),



### Azienda Rapitalà fra Alcamo e Monreale

“Jaki” (Nero d’Avola e Cabernet), “Catarratto” e “Nero d’Avola”. Proseguiamo addentrandoci nel Corleonese dove la guida segnala un’altra realtà cooperativa. La Cantina sociale Vitivinicola Corleonese si trova ai piedi della Rocca Busambra. Nel 1973 i produttori associati erano tredici, oggi sono più di quattrocento. E negli anni è cambiata anche la filosofia della cantina che se in passato mirava alle grandi quantità oggi punta a vigneti di maggior pregio anche se a bassa resa. La cantina produce “Nero d’Avola”, “Syrah”, “Insolia” e “Cataratto”, “Bianco” e “Rosso” (entrambi Igt). Con l’etichetta “Feudi di Corleone”, si possono sorseggiare “Lucenti” (Viognier e Catarratto), “Nadim” (Sirah, Merlot e Cabernet Sauvignon), “Torre Sovrana”, nella versione bianco (Chardonnay in purezza) e rosso (Cabernet Sauvignon).

Le ultime tappe di questa gita enologica sono nel territorio di **Contessa Entellina**. Qui Nino Colletti e la sorella Maria negli anni Novanta hanno dato vita ad **Entellano**, seguendo la strada avviata negli anni Cinquanta dal padre, don Luca. Il legame con il territorio e la sua storia è forte, basta sentire parlare Nino Colletti che ama richiamare le citazioni di Pindaro e Cicerone dedicate al vino dell’antica città elima di Rocca di Entella. Nella piccola azienda vengono prodotti il “Don Luca” (Nero d’Avola e Cabernet Sauvignon), il “Lio” (Sirah in purezza), l’“Entellano Merlot”, l’“Entellano Cabernet Sauvignon” e l’“Entellano Rosso” (Sirah, Merlot e Cabernet Sauvignon dalla vendemmia 2006).

Nell’antico Feudo di Tarucco, oggi sede **dell’Azienda Agricola Geraci**, si conclude il nostro viaggio lungo le vie del vino dell’**Alto Belice Corleonese**. Quindici ettari di vigneti e una cantina in cui si producono i vini che portano lo stesso nome di questa terra, Tarucco,

fra **Bisacquino e Contessa Entellina**. Un tuffo nella storia, in un fondo passato, nel 1382, dal Re Martino al vassallaggio della Chiesa di Monreale. Anche l'etichetta di questi vini è un richiamo alla Sicilia e alla sua identità, con un'allegoria cinquecentesca dell'isola, il grano e l'agave a simboleggiare la fertilità della terra e l'eleganza che Stefano ed Antonella Geraci vogliono dare ai loro vini. "Alicante" è il gioiello di famiglia, particolare perché ottenuto interamente dalle omonime uve poco conosciute e fra le poche la cui polpa è rossa. L'alicante è utilizzato anche per "Gioeni", in blend con Cabernet Sauvignon e Merlot. Gli altri rossi Tarucco sono "Peralta" (Nero d'Avola, Sirah e Cabernet Sauvignon), "Nero d'Avola" e "Sirah". Due i bianchi, "Chardonnay" e "Colonna" (Grillo, Greco dorato e Chardonnay). Guida alla mano dunque, per esperti appassionati o neofiti del vino il tour alla scoperta delle cantine si preannuncia interessante, con la possibilità anche di conoscere e apprezzare questo angolo del territorio palermitano, la sua storia e i suoi prodotti tipici.

[azienda agricola Geraci nell'antico Feudo Tarucco](#)

[azienda Entellano \(Contessa Entellina\)](#)

