

Didacus



Cari Amici,

la leading generation dell'azienda, i figli, nipoti, i fratelli, sorelle e tutte le straordinarie persone che lavorano con noi mi hanno dedicato un vino: a me spetta il raccontarvi della sua storia.

Genus dominorum praediorum da veramente tante generazioni, poi, da almeno quattro e contrariamente alle tradizioni e all'uso della Sicilia arcaica, il dominio è amore, cura, passione e poi – soltanto poi – reddito. Alla generazione degli anni Sessanta, viene in mente che la viticoltura siciliana di quegli anni aveva le scarpe strette, che fosse quindi indispensabile una spinta all'innovazione e al cambiamento.

Cominciò un lungo guardarsi intorno, in giro per il mondo, e finalmente...

Nel febbraio 1985 piantiamo 4 ettari di chardonnay e di colpo si ritorna indietro di un secolo: è il tempo della viticoltura degli Orleans – reali esuli di Francia – e dei Principi di Valdina; del Barone Mendola fine ampelografo, e dell'altrettanto visionario Barone Spitaleri, i quali, con queste nobili varietà d'oltralpe coltivate nelle loro terre isolane, avevano allietato grandi pranzi di molti corti europee. Non fu impianto facile, un'estate calda come mai, piante prodotte per altri climi, terreni calcareoargillosi, difficili da domare ma altrettanto generosi nella qualità. A farla breve molte viti scomparvero per essere poi reimpiantate, reinnestate, reimpostate con la caparbietà di chi crede fortemente in un futuro diverso.

Mai tanta fatica fu meglio ripagata: nel 1989 arriva il grande Carlo Corino enologo-gentiluomo, piemontese di nascita e cultura, australiano nell'opera per decenni, il mago dello chardonnay dei climi temperati.

Quei 4 ettari lo entusiasmano tanto quanto il sole e il calore umano che avverte in Sicilia. Si lavora assieme e si costruisce un mito che dalla prima vendemmia del 1994 ad oggi ci riempie di gioia e di grandi soddisfazioni. Passa il tempo e siamo al luglio del 2014: sono trascorsi 30 anni, camminando nel glorioso vigneto un occhio esperto distingue con chiarezza le viti ben attecchite nel 1985... "Eureka"!

Grazie al cielo, a mio nipote Alessio non manca la fantasia.

I nostri agronomi girano tutto il vigneto e marciano le piante individuate, al momento giusto se ne scelgono i grappoli migliori, si trasporta, si pigia e si versa in barriques.

Un anno ancora di trepidante attesa e alla fine *Didacus* è nato, riposa in bottiglia per il giusto tempo e ora... è qui per voi.

Perché *Didacus*?

Il mio grande padre Vito, usava chiamarmi in modi diversi.

Diego era la normalità, Dieguzzo era per i momenti di grande confidenza, *Didacus*, e io da piccolo ingenuamente pensavo a Luciferus, era per i momenti delle mie non rare intemperanze.

Quinto di sette figli, una casa grande... Ma questa è un'altra storia che un giorno vi racconterò.

Grazie per averci dedicato attenzione, e ancora di più grazie a tutti quelli che hanno lavorato per questo vino.



Diego Planeta

PLANETA

Didacus



NOME DEL VINO: DIDACUS
VARIETÀ: CHARDONNAY 100%
DENOMINAZIONE: SICILIA MENFI DOC

VENDEMMIA: 2020	CLONE: R8
ANNO D'IMPIANTO: 1985	PORTAINNESTO: 1103 P
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2	FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
PIANTE PER ETTARO: 3.787	SISTEMA DI POTATURA: Guyot

SUOLO: 61,9% Argilla; 29% Limo; 9,1% Sabbia

REAZIONE DEL SUOLO:	Alcalino pH 8,35
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	Povero
BABO MEDIO IN ENTRATA:	20,80
RESA PER PIANTA:	1,150 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	150 g

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA	VENDEMMIA
27	17	26	19	20_e 22
MARZO 2020	MAGGIO 2020	MAGGIO 2020	LUGLIO 2020	AGOSTO 2020

NOTE VENDEMMIA 2020

Una breve descrizione del clima che ha preceduto la vendemmia 2020: abbiamo avuto un autunno e un inizio inverno mediamente piovosi.

L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio.

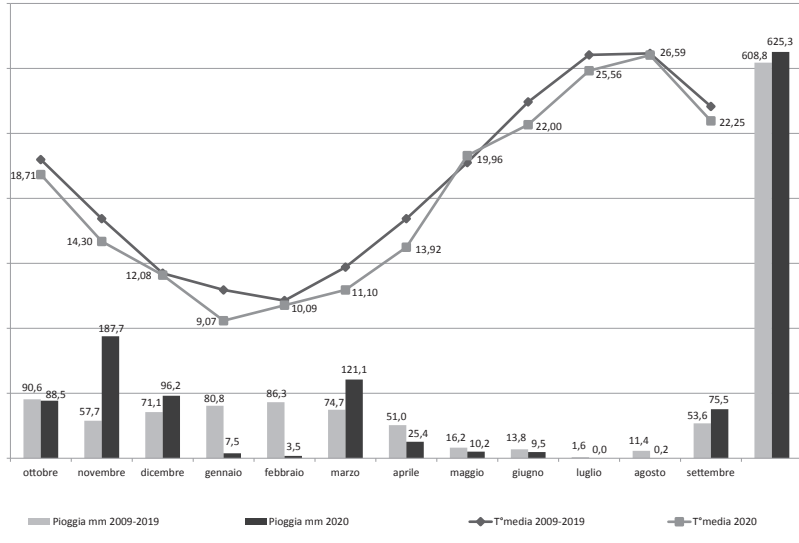
Questa combinazione – basse temperature dei suoli e primavera medio fredda dopo un inverno mite ha determinato un inizio vendemmia leggermente tardiva.

Tutti i mesi – tranne giugno – luglio - hanno registrato una temperatura media più bassa rispetto alla media degli ultimi dieci anni.

Abbiamo registrato l'ultima pioggia di poco più di 9/10 mm a giugno; poi un luglio ed un agosto asciutti.

La vendemmia è iniziata il 20 agosto, ovvero circa 3/5 giorni più tardi del solito, pur senza mai dimenticare che siamo in Sicilia.

ANNATA 2020 A CONFRONTO CON ULTIMI 10 ANNI



VENDEMMIA

Manuale in casse da 14 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12-16 ore; cernita in tavolo con scarto del 7%;
uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli, macerazione in pressa per 3-4 ore a circa 9°C;
resa in mosto del 56%

LAVORAZIONE DEL MOSTO

Decantazione statica a 10°C per 48 ore; travaso del solo limpido; inoculo con lievito s. cerevisiae;
trasferimento in barriques dopo inizio attività fermentativa a 15°C

FERMENTAZIONE

Dal 27 Agosto per 8 giorni; temperature nelle barriques 17-19°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau appositamente selezionate;
68% nuove e 32% 2019; tostatura media; foreste Nevers, Vosge e Allier

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un battonage alla settimana per 6 mesi;
uno ogni due settimane per il resto del tempo

FERMENTAZIONE MALOLATTICA svolta al 71%

SVUOTAMENTO BARRIQUES 08/07/2021 (totale 11 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 22/07/2021

VINO PH 3,38 – ALCOL 13,20 – ACIDITÀ TOTALE 5,05 – ACIDO MALICO 0,30 g/l.

PLANETA