

# PLANETA

**Al via la vendemmia 2015 attraverso i 6 territori Planeta:  
è pronta anche la nuova cantina di Capo Milazzo.  
Il racconto sul web, attraverso “Vedere vendemmia”**

Comincia anche per noi **la vendemmia 2015**. Non chiedeteci oggi come sarà, perché siamo abituati a giudicare solo alla fine, quindi tra circa **tre mesi**: tanto dura la vendemmia da Planeta. Dopo un mese di luglio caldo e asciutto, ma probabilmente meno estremo che altrove grazie alla brezza di mare, ed ora un agosto imprevedibile che ha riportato le temperature giù di molti gradi, da oggi ci immergiamo in questo **lungo rituale** fatto di grandi ma entusiasmanti fatiche che ci porta ogni anno a scrivere una storia sempre nuova. Una storia che racconta i climi, i terroirs, i profumi di **sei Sicilie completamente diverse tra loro**, dove la vendemmia cambia per vitigni, climi, epoche e durata della raccolta, intensità, colori, persone, e che per questo fa della nostra vendemmia una delle più lunghe dell'Isola.

Lavoreremo consumando sei vendemmie, per ognuna delle nostre sei cantine, per raccogliere le **26 diverse varietà** – 16 rosse e 10 bianche – che danno vita alle 22 etichette Planeta. Cominciamo ad agosto a **Menfi e Sambuca di Sicilia**, ad appena 35 metri sul livello del mare, dove oggi abbiamo iniziato la raccolta dello Chardonnay nei vigneti di Dispensa e di Gurra, pigiando le prime uve e assaggiando i primi mosti. Finiremo a ottobre a **Castiglione di Sicilia**, sull'Etna, a quota 870 metri, dopo un intenso lavoro fatto attraverso **Noto, Vittoria, Capo Milazzo**, che coinvolgerà più di **100 persone** su **370 ettari** di vigneti.

Se quella dell'anno scorso per noi è stata una **vendemmia speciale** per due motivi – perché era la nostra ventesima e perché una fortunata congiuntura climatica ci ha regalato risultati davvero straordinari dal punto di vista qualitativo – quella di quest'anno, che appunto giudicheremo solo alla fine, ci rende già entusiasti almeno per una ragione: sarà la prima, infatti, che vedrà finalmente **pronta e operativa la nostra nuova cantina di Capo Milazzo**, nella tenuta La Baronia.

Per concludere il nostro viaggio nella viticoltura siciliana, infatti, mancava il nord est dell'isola, luogo straordinario e dedicato alla viticoltura sin dal tempo dei Romani: con l'idea di valorizzare questo territorio e di tornare a produrre il **Mamertino** abbiamo dato vita a questo progetto, incontrando la Fondazione Lucifero, proprietaria di queste terre. Questa è la più piccola delle nostre aziende – 8 ettari di vigneto circondati da 20 ettari di oliveti secolari – ma è già piena di significati, di memoria e di idee. Quattro ettari di vigna sono produttivi nel rispetto del disciplinare della Doc Mamertino (60% di Nero d'Avola e 40% di Nocera) e con un **modello di viticoltura in pieno equilibrio col territorio**, che utilizza forme di allevamento tipiche delle zone marine, come l'alberello appoggiato, e senza irrigazione. La nostra volontà è di introdurre in via sperimentale, anche tre **varietà reliquie**: il Vitraruolo, la Lucignola e la Catanese Nera, che saranno oggetto di una lenta ricerca volta alla valorizzazione piena delle caratteristiche del territorio. Ci auguriamo che questo progetto servirà anche a promuovere un recupero di interesse su una zona, come Capo Milazzo, che pochi conoscono ma che è impossibile non amare: dove c'erano solo sterpaglie e vigne abbandonate, ora ci sono le vigne costeggiate dai sentieri naturalistici e una cantina nuova, con vista sul mare.

Per raccontare il lungo lavoro dei mesi a venire, che rappresenta il momento più importante nella vita di ogni azienda vinicola, Planeta rinnova anche quest'anno l'appuntamento con il progetto **Vedere Vendemmia**: sul blog [www.vederevendemmia.com](http://www.vederevendemmia.com) raccoglieremo le nostre foto e i nostri video, costruendo mattina dopo mattina il diario della nostra vendemmia.

A fine vendemmia, sarà redatto il tradizionale report tecnico cura di Alessio Planeta.

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

Planetawinery

PLANETA

