

Dopo Sostain, la rete che unisce undici produttori dell'isola per una viticoltura a impatto minimo, Alberto Tasca lancia le visite «immersive» in cantina: passeggiate nei boschi e cibo iper locale. E al Vinitaly presenterà il suo ultimo vino, il Frappato

LA NUOVA ECOLOGIA SICILIANA



Alberto Tasca, 50 anni, amministratore delegato di Tasca D'Almerita, 600 ettari di vigne e cinque tenute in Sicilia

di **Alessandra Dal Monte**

M

entre racconta gli sviluppi di Sostain, il programma di viticoltura sostenibile da lui fondato che ora coinvolge 11 cantine siciliane (altre 30 sono in via di certificazione), Alberto Tasca, 50 anni, amministratore delegato del gruppo Tasca D'Almerita — 600 ettari di vigne e cinque tenute nell'isola — non nasconde una preoccupazione: «La guerra in Ucraina è una tragedia, ci riporta alla preistoria. La pandemia saremmo dovuti prodotta verso un altro modello e invece essenziale. Il dibattito indietro: sono molto di rottura nella » che a questo punto Saarinen, due sedi » a significare non si può non notare abbiamo trovato il modo zona operativa: una soluzione equilibrata, in cui il vero colpo di scena di questo ». Nella quattro grandi riquadri nei nostri campi. crea una quinta d'effetto nella zona, già dalle campionature di colori fatte su tutte le tinte erano bellissime, e si è anche

sembra piccolo, e lontano. Ma il concetto di sostenibilità come «dovere dell'uomo» è il cardine del suo ragionamento: «Siamo noi i predatori all'apice della catena alimentare — dice — perciò abbiamo noi la responsabilità di occuparci delle relazioni che ci legano alle altre forme di vita e all'ambiente. Serve un nuovo "umanesimo ecologico" in cui la sostenibilità sia un valore fondante, un metodo multidisciplinare, un modo di vivere». In quest'ottica anche l'enoturismo può cambiare: «A Piano Dario, sull'Etna, aprirà in primavera la nuova area accoglienza ristrutturata della tenuta Tascante. Qui faremo degustazioni immersive, con passeggiate in vigna e nei boschi di castagno, raccolta di erbe spontanee... L'idea è creare, attraverso il vino, una cultura del luogo, ed estendere il progetto a tutte le nostre cantine». Gli ospiti potranno anche assaggiare i piatti dello chef Gabriele Camiolo, già patron della cucina alla tenuta Capofaro, che per

il Tascante sta studiando un menu iper-locale, sia negli ingredienti che nell'esecuzione. Poi: al Vinitaly l'azienda presenterà un nuovo vino, il Frappato. «Quando siamo arrivati a Regaleali c'era qualche traccia di queste vigne autoctone. Abbiamo ripiantato tutto e ora siamo pronti: è un'uva a bacca rossa abituata a climi caldi e aridi, ma in grado di esprimere una gradazione alcolica non troppo alta e ottimi profumi». Tra i progetti del 2022 c'è anche quello di aprire dei locali nel palermitano, «ospitalità e food, aperitivi e vino... ci stiamo lavorando». Uscire dalla Sicilia? «Mi piacerebbe — ammette Tasca —. Soprattutto per andare nel Mediterraneo, da Cipro alla Grecia. Un bacino interessantissimo, però per il momento mi limiterò a organizzare qualche degustazione delle bottiglie greche che ho in cantina». Sorride. E poi si rabbuia. Fuori c'è sempre la guerra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MINIBAR
RUM
STORICI**

di **Gabriele Principato**



DA TRE GENERAZIONI

La Hechicera, l'incantatrice in spagnolo, è il ron colombiano più premiato al mondo. Viene prodotto da tre generazioni dalla famiglia Santana con il metodo Solera e la maturazione in ex botti di



UN CLASSICO RINNOVATO

Don Papa, l'originale Single Island Rum dalle Filippine, distribuito in Italia da Rinaldi 1957, cambia ricetta e grazie all'invecchiamento in ex botti di Rioja prende un gusto più secco e aromatico. Il consiglio? Degustarlo liscio



PRIMO

Prodotto da puro succo di canna da zucchero siciliana, Avola Rum è nato da un'idea dell'imprenditore Corrado Bellia, che ha recuperato una antica produzione locale iniziata durante la dominazione spagnola dell'Isola e durata fino all'800