

STILE

MESE

il Giornale APRILE 2019

SUPPLEMENTO GRATUITO IN COMPIEGA OBBLIGATORIA AL NUMERO ODIERNO DE **il Giornale** NON VENDIBILE SEPARATAMENTE



LEONARDO DA VINCI

Il primo designer
Cinquecento anni dopo

S A L O N E E F U O R I S A L O N E

La bellezza di Milano
in cinque pareri

Tutti i quartieri
dove circolano le idee

Le 10 icone
immortali



Brut Metodo Classico

L'unico Spumante prodotto da Planeta è questo metodo classico prodotto con uve Carricante in purezza coltivate a 815 metri sul livello del mare sulle nere terre vulcaniche dell'Etna, vendemmiate in anticipo e lavorate con la consulenza di Josef Reiterer. Il mosto, inoculato con lieviti, fermenta a 15° in vasche d'acciaio e, una volta imbottigliato, rimane sulle fecce per venti mesi. Il colore è giallo brillante, il naso floreale ed elegantemente agrumato, la bocca acida e minerale, di grande persistenza. Si abbina a piatti grassi anche della cucina siciliana, ma è fantastico come aperitivo.



Cometa

E' probabilmente il nostro vino preferito di casa Planeta. Si tratta di un Fiano in purezza, nobile varietà campana che nei terreni calcareo-argillosi di Menfi ha trovato una seconda patria di elezione. Vinificato in acciaio su fecce fini, è un vino che appaga già alla vista grazie al suo colore giallo brillante. Al naso mostra tocchi di camomilla, di origano, di agrumi dolci, di macchia mediterranea. In bocca è sapido, nervoso, vibrante. Un vero "succo" di sicilianità destinato però a entusiasmare anche i palati più internazionali



Santa Cecilia

In questo caso siamo nel territorio di Noto, e questo vino è l'espressione più nobile del grande vitigno rosso siciliano, il Nero d'Avola. Non a caso porta un riferimento al nome completo della famiglia (Planeta di Santa Cecilia) che si lega però anche alla musica (ogni estate si tiene una rassegna di concerti tra le vigne della tenuta). Dopo 21 giorni di permanenza sulle bucce, fermenta in acciaio e riposa 14 mesi in barrique. Il colore è porpora, il naso complesso di bergamotto e scorza d'arancio, la bocca nobile, con tannini eleganti e una magnifica nota balsamica.

di Andrea Cuomo

Etichette ambasciatrici di un'isola della sua passione per il vino

Un Planeta chiamato Sicilia

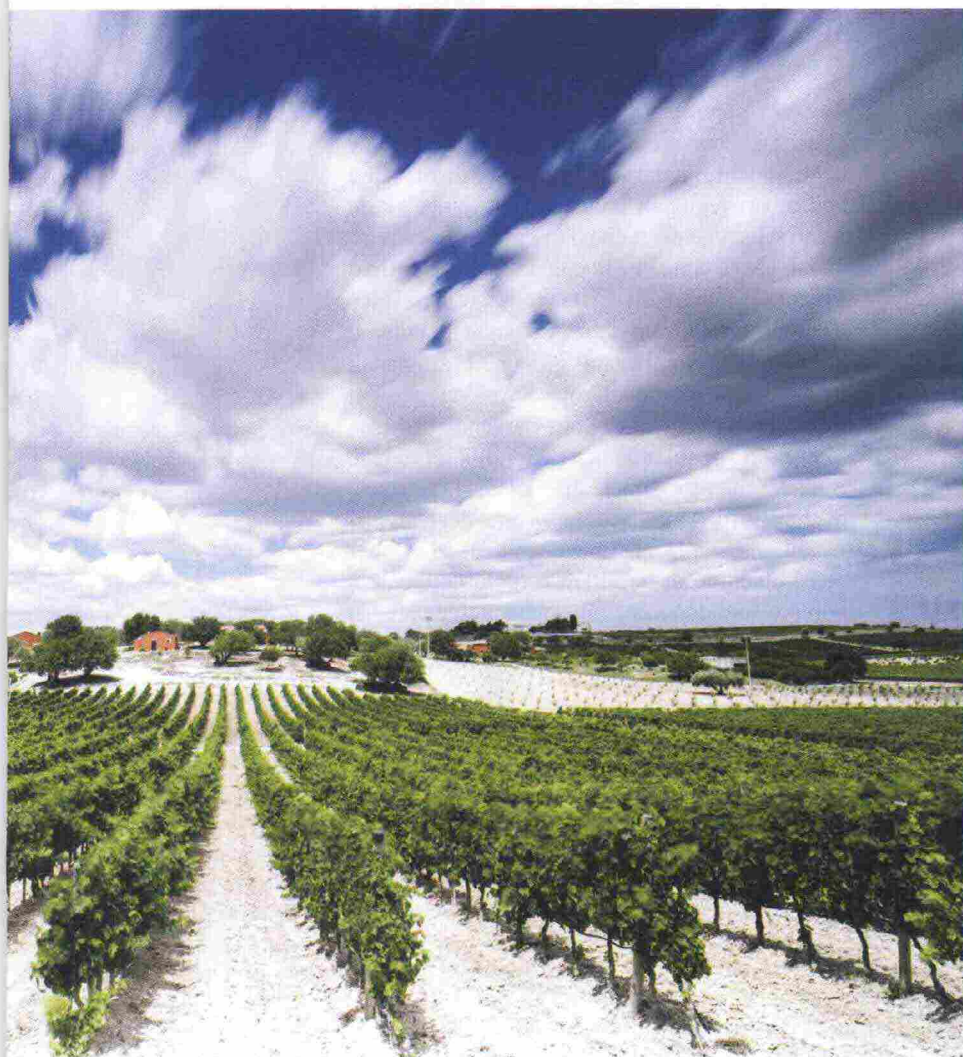
Tutte le Sicilie del mondo in un solo nome: Planeta. Ambasciatori della loro magnifica isola non solo attraverso il vino – che è quello per cui sono famosi – ma anche attraverso progetti di ospitalità, arte e responsabilità sociale.

Raccontare il pianeta Planeta non è facile ma ci proviamo partendo, come fanno i giornalisti all'americana, dal "who", dal "chi". Una famiglia molto ramificata, fatta di numerosi fra fratelli e cugini, tutti eredi di Vito Planeta

che agli inizi del Novecento fondò una grande cantina sociale a Menfi, e del figlio Diego, che la trasformò in un modello di sviluppo territoriale, diventando senza saperlo una sorta di pioniere del rinascimento enologico. Ma è dal 1985 che nasce il progetto Planeta vero e proprio, oggi condotto da Alessio, da Santi e dalla affascinante Francesca, figlia di Diego, che guida il marketing e la comunicazione e si occupa con savoir faire dei progetti di ospitalità, cucina e cultura nei cinque territori che fanno di Planeta una sorta



Parte integrante del sistema Planeta è l'accoglienza, grazie alla quale creare un contesto ideale per trasmettere i valori della famiglia e della migliore sicilianità. Cuore di questo progetto è la Foresteria, un'elegante struttura nella campagna di Menfi, non lontano dalle tenute di Ulmo e Dispensa, a pochi chilometri dal mare (c'è anche una spiaggia privata a Portopalo) e non lontana da Selinunte, dalla Valle dei templi, da Sambuca di Sicilia, dal cretto di Burri a Gibellina. Il resort si compone di quattordici eleganti camere di varie tipologie (per un'accoglienza totale di 28 persone), tutte con i nomi delle erbe aromatiche che riempiono il giardino mediterraneo. Nella struttura si trova anche una piscina a sfioro, con bar e un ristorante — con trenta coperti e aperto anche a chi non è ospite della Foresteria) la cui bellissima cucina a vista è guidata da Angelo Pumilia, che ha ideato un percorso mnemonico e sensuale di grande rigore. La foresteria è aperta da marzo ai primi di novembre. Ma l'ospitalità Planeta si declina anche a Palermo, dove la famiglia ha ristrutturato Palazzo Planeta, un apartment hotel aperto un paio di anni fa nel palazzo di famiglia, in pieno centro. Un luogo ideale come base per l'esplorazione della vitalissima Capitale europea della cultura 2019.



di sistema universale del vivere bene, del vivere bello.

Ecco, abbiamo introdotto il “where”, il dove. Planeta ha vigneti in cinque differenti angoli di Sicilia, ognuno con una propria spiccata identità, come da dna di questa regione plurale, per un totale di 394 ettari, sei cantine e una trentina di etichette. Il luogo nativo è a Menfi, vicino a Sambuca di Sicilia, dove si estendono 260 ettari di vigneti autoctoni e internazionali nelle due tenute di Ulmo e Dispensa e dove vengono prodotti alcune delle etichette iconiche dell'azienda: lo Chardonnay, il magnifico bianco da uve Fiano di nome Cometa, il Cabernet Burdese, il Syrah Marroccoli, il Merlot Sito dell'Ulmo e tanti altri. Qui si trova anche l'oliveto Capparrina da cui si ricavano tre differenti tipologie di olio extravergine d'oliva (il Tradizionale e i denocciolati monocultivara da Biancolilla e da Nocellara del Belice. E qui si trova anche la bellissima Foresteria con un accogliente ristorante.

La seconda tenuta per estensione (51 ettari) e storia (fu acquistata nel 1998) è quella di Noto, in provincia di Ragusa, specializzata nella coltivazione di Nero d'Avola e Moscato Bianco. Nella Tenuta Buonivini (nome piuttosto esplicito, non trovate?). Il vino più rappresentativo è il rosso Santa Cecilia.

Nel 2001 Planeta ha acquistato la Tenuta Dorilli nel territorio di Vittoria (37 ettari vitati di Nero d'Avola e Frappato), dove vengono prodotti due etichette di Cerasuolo di Vittoria, l'unica docg siciliana, e un Frappato doc.

Una storia a parte è quella dell'Etna, il territorio che da anni è il più interessante dell'intera regione. Qui Planeta lavora dal 2008 su 36 ettari totali delle tenute Sciaranuova e Montelaguardia attorno alla cantina Feudo di Mezzo, una scatola scura perfettamente inserita nel paesaggio lunare dell'etna. Qui nasce il Brut metodo classico da uve Carricante, l'Eruzione 1614 nelle edizioni Carricante, Nerello Mascalese, Riesling e Pinot Nero.

Infine c'è il piccolo territorio di Capo Milazzo, sulla punta nord-orientale dell'isola: otto ettari che danno vita a un Mamertino doc da uve Nero d'Avola e Nocera e a un Nocera in purezza.