

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 isolate, 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 caparbia 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: 2023
ANNO D'IMPIANTO: 1985
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2
PIANTE PER ETTARO: 3.787

CLONE: R8
PORTAINNESTO: 1103 P
FORMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
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:	20,90
RESA PER PIANTA:	1,129 KG
PESO MEDIO GRAPPOLO:	145 G

GERMOGLIAMENTO	30/03/2023
FIORITURA	22/05/2023
ALLEGAGIONE	31/05/2023
INVAIATURA	22/07/2023
VENDEMMIA	02/09/2023

NOTE VENDEMMIA 2023

Breve descrizione del clima che ha caratterizzato la vendemmia 2023 a confronto delle vendemmie precedenti! Abbiamo avuto un autunno e un inizio inverno piovosi.

L'inverno era stato mediamente freddino, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature basse fino al trimestre del mese di marzo - maggio.

Questa combinazione, basse temperature dei suoli e primavera medio fredda, ha determinato un inizio vendemmia leggermente tardiva.

Tutti i mesi compreso giugno, luglio e agosto hanno registrato delle temperature medie a confronto degli altri anni.

La vendemmia è iniziata il 02 settembre, ovvero circa 5/7 giorni più tardi del solito, senza mai dimenticare che siamo in Sicilia, regalandoci uve perfette sia dal punto di vista sanitario ed organolettico.

VENDEMMIA

Manuale in casse da 12 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12-16 ore;
cernita in tavolo con scarto del 10,5%;
uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli,
macerazione in pressa per 3-4 ore a circa 8,5°C;
resa in mosto del 57%

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 7 settembre per 7 giorni;
temperature nelle barriques 17-19°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau
appositamente selezionate;
60% nuove e 40% 2022; tostatura media;
foreste Nevers, Vosge e Allier

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

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

FERMENTAZIONE MALOLATTICA svolta al 82%

SVUOTAMENTO BARRIQUES 18/07/2024 (totale 10 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 26/07/2024

VINO PH 3,27 – ALCOL 13,60 – ACIDITÀ TOTALE 5,95

ACIDO MALICO 0,22 g/l.

PLANETA