

Didacus



Cari Amici,

Un altro Didacus, altri ricordi e altre emozioni.

L'Ulmo - il suo baglio e la cantina, i terreni circostanti - da sempre lo viviamo e così è al centro di tante storie, piccole e insignificanti per i più, importanti e quasi mitiche per noi.

Storie e storielle accumulate in tante generazioni, tramandate o raccontate da chi ci ha preceduto, alle volte sminuite o appena ricordate, alle volte enfatizzate oltre misura.

La parte alta della proprietà è piena di panorami, di piccole valli e di scoscesi sentieri, che mentre ti portano su fino a quota 500 nascondono ad ogni piè sospinto frammenti di questi ricordi, forse un po' fantasiosi: natura incontaminata, agricoltura antica e da noi amata da sempre fanno il resto.

Vi racconto del Piano del Sommacco.

Se hai un po' di gambe ed hai visitato la vigna dello Chardonnay di Didacus, sali verso l'alto per altri 250 metri di dislivello, un paio di chilometri o più di salita e, superato il vecchio bosco della Segreta, sei al Piano del Sommacco.

Da lì - quando i nuovi boschi di pini marittimi non avevano ancora tagliato la proprietà in due parti - il Piano del Sommacco dava spazio e luce per guardare dall'alto i campi delle vecchie tenute della casa.

Il Baglio dell'Ulmo con il Forte Saraceno di Mazzallakar a nord, Maroccoli a sud, verso mare, e infine Cirami e Risinata a est.

Panorami e luoghi che tanto da ragazzi ci affascinarono, piccoli misteri nascosti tra le ombre



Dear Friends,

Another Didacus variation revives memories and even more emotions.

The Ulmo winery has always been part of our lives: its mansion and cellar, the surrounding terrain. It has become the source of so many tales, tales that may be small and insignificant for many, though important and almost legendary for us. These stories and anecdotes have been accumulating for generations, handed down to us and recounted by those who came before us. Sometimes they are glossed over or just barely recalled, whilst other times, they are extravagantly embellished. The upper part of the estate is filled with panoramas overlooking small vales and steep trails. As the trails take you up to 1,600 feet above sea level, they hide fragments of lively memories at every footstep. Nature here is uncontaminated, agriculture is ancient and loved by us, and that takes care of everything.

Let me tell you about the *Piano del Sommacco* (Sumac Plain). If you have sturdy legs and have just visited the Didacus Chardonnay vineyard, you ascend another 800 feet over the next mile or so. You hike past the Segreta Wood and you are on the Sumac Plain. The Sumac Plain was already standing before the new forests of cluster pines split the property in two. The plain provides a perfect view of the estate's old farms and fields from on high. You can see the Ulmo mansion with Mazzallakar Saracen Fort to the North, Maroccoli terrains to the south toward the sea, and finally

delle frequenti sorgenti e delle loro frescure, tante piccole storie di passati accadimenti ed episodi, narrati dai nostri cari e poi sempre enfatizzati e ingigantiti.

Per me ed i miei fratelli era uso essere spediti verso l'alto traversando e poi salendo ben oltre il bosco della Segreta, una estenuante camminata che consentiva uno sguardo dall'alto sullo stato delle colture e dei raccolti in corso; al temine, una bella raccolta dei frutti dalle poche rimanenti piante dell'antico sommacco (*Rhus coriaria* L.).

Un albero - o meglio un grande arbusto - un tempo fonte di sostentamento per una Sicilia che non esiste più se non nei ricordi di pochi: dalle foglie e dai rami si estraeva un tannino di straordinaria qualità per la concia delle pelli e, secondariamente, dai frutti spezie che esperte mani di donne di casa avrebbero poi usato per insaporire le zuppe di verdura delle cene d'inverno.

Restavano ormai poche piante, che si raccontava fossero residui di estese piantagioni, ereditate dalla cultura e dalla sapiente agricoltura araba impiantata in questi luoghi e prima dell'anno mille dal potente Emiro Al-Zabut.

Nei racconti di famiglia correva la fantasia di grandi superfici boschive e di lucrosi commerci con paesi lontani, di mercanti levantini votati al rischio e al guadagno, di agili sambuchi perennemente minacciati dai pirati.

Di tutto questo fantasticare, ahimè, rimanevano soltanto i pochi cespugli del Piano del Sommacco.

Verso la fine degli anni novanta, avevamo portato a compimento la lunga sperimentazione sui vigneti piantati nel 1985 e un'altra varietà riportata in Sicilia ci aveva entusiasmato: il Cabernet Franc.

Tante le prove, una la certezza: dal "terroir"

the Cirami district and the Risinata land to the East. These panoramas and places bewitched us completely as kids. Small mysteries were hidden among the shadows of the many springs and their surrounding freshness. Our relatives told us so many stories of past events and episodes, stories that became tall tales and larger than life.

My brothers and I used to be sent up top, across the Segreta Wood and then climbing beyond it. This exhausting hike let us see the status of the crops and ongoing harvest from on high. At the end, there was a good harvest of fruit from the few remaining plants of the ancient Sicilian sumac bush (*Rhus corairai L.*). This tree, or rather bush, used to be a source of sustenance for a Sicily which no longer exists except in the memory of a few, perhaps. A tannin of extraordinary quality for tanning hides was extracted from its leaves and branches. Then, the expert hands of homemakers extracted spices from the sumac berries that they would use to brighten vegetable soups on a winter's eve.

There were only a few sumacs left back then, and they were said to be the remains of the powerful Emir Al-Zabut's extensive plantation. This legacy from wise Arabian agriculture and culture, dates back to before the turn of the first millennium when they started planting here. Family legends were filled with fantastic tales about the great expanses of woods and lucrative trade with distant lands, Levantine merchants devoted to risk and gain, and nimble sambuks continuously threatened by pirates. Alas, all there is left of these yarns are a few remaining bushes on Sumac Plain.

In the late nineties we finished our lengthy experimentation on the vines we had planted

dell'Ulmo e da quella varietà, un rosso doveva e poteva nascere; restava solo da decidere la parcella più adatta.

Ci ritroviamo con Alessio, Francesca e Santi a camminare dove di piante di sommacco non ve n'erano più: non restavano che i miei ricordi, i miei racconti ed il pianoro con i suoi 5 ettari, ricco della sua posizione dominante e di tanta storia legata alla famiglia.

Decisione presa: dove un tempo cresceva il sommacco avremmo piantato il più mediterraneo dei bordolesi, il Cabernet Franc.

Oggi dopo più di venti anni il Piano del Sommacco è un perfetto plateau, l'ideale terroir tanto cercato per esprimere al meglio un grande rosso destinato ad un lungo invecchiamento.

Come per il sommacco, protagonisti sono i tannini, ma tra i più nobili e vellutati: quelli dei grandi vini rossi.

Continuiamo a seguire la storia di alcune delle grandi avventure della viticoltura siciliana di fine ottocento; beviamo un Cabernet Franc che possa stare alla pari con lo Chardonnay di Ulmo, il vino dei tanti successi. Lasciate che ringrazi ancora una volta chi tanto ha messo del Suo in questi 20 anni per consentirci questo risultato.

Un caro saluto,



Diego Planeta

PLANETA

in 1985. Another variety brought back to Sicily enthralled us: Cabernet Franc. All those trials and one certainty: a red wine could and had to be created from Cabernet Franc grapes and the Ulmo terroir. Alessio, Francesca, Santi, and I found ourselves walking where the Sicilian sumac plants no longer existed. There was nothing left but my memories, my stories and the plateau with its 12 acres, privileged by its commanding position and so much history linked to our family. We made a decision: where sumac once grew, we would plant the most Mediterranean of Bordeaux: Cabernet Franc.

Today more than twenty years later, the Sumac Plain is a perfect plateau, the ideal terroir we had been searching for in order to create a great red wine destined for lengthy aging, the best way possible. Just as with the Sicilian sumac, tannins once again are at the forefront here, but some of the noblest and most velvety ones: the tannins of great red wines.

We continue to follow in the footsteps of some of the great adventures in Sicilian vine growing at the end of the 19th century. We are now drinking a Cabernet Franc that can hold its own with the so very successful Ulmo Chardonnay. Once again, let me thank the people who have put some much of themselves in this for 20 years to allow us to achieve this result.

Best Regards,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Diego Planeta', with a stylized flourish at the end.

Diego Planeta

Didacus



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

VENDEMMIA: 2020
ANNO D'IMPIANTO: 2000
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,00
PIANTE PER ETTARO: 4.545

CLONE: VCR10
PORTAINNESTO: 140R
FORMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
SISTEMA DI POTATURA: CORDONE SPERONATO

SUOLO: 46% ARGILLA; 22% LIMO; 32% SABBIA

REAZIONE DEL SUOLO:	SUBALCALINO pH 7,7
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	POVERO
BABO MEDIO IN ENTRATA:	20,90
RESA PER PIANTA:	1,105 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	148 g

GERMOGLIAMENTO 28/03/2020
FIORITURA 20/05/2020
ALLEGAGIONE 03/06/2020
INVAIATURA 22/07/2020
VENDEMMIA 18/09/2020

NOTE VENDEMMIA 2020

Autunno e inizio Inverno piovoso con temperature leggermente più fredde della media decennale; gennaio e febbraio con assenza di pioggia e temperature basse.

Il mese di marzo è stato particolarmente ricco di pioggia scortato da temperature basse.

Durante la maturazione dei grappoli nei mesi di agosto e settembre si sono registrati diversi eventi piovosi e le mancate giornate di scirocco hanno posticipato l'epoca di raccolta. Questa vendemmia ci ha regalato uve qualitativamente alte, con ottimi livelli di equilibrio acidità-zuccheri, come pure l'aspetto aromatico.

La lunga e omogenea maturazione dei grappoli ha contribuito ad avere vini rossi morbidi, fruttati e ricchi di colore.



NAME OF THE WINE: DIDACUS
GRAPE VARIETY: CABERNET FRANC 100%
DENOMINATION: SICILIA MENFI DOC

VINTAGE: 2020
YEAR OF PLANTATION: 2000
DISTANCE BETWEEN VINES: 2,20 X 1,00
VINES PER HECTARE: 4.545

CLONE: VCR10
ROOT STOCK: 140R
TRAINING SYSTEM: ESPALIER
PRUNING SYSTEM: SPURRED CORDON

TYPE OF SOIL: 46% CLAY; 22% LOAM; 32% SAND

REACTION OF SOIL:	SUBALCALINE pH 7,7
ORGANIC MATTER IN THE SOIL:	POOR
AVERAGE BABO ENTERING:	21,90
YIELD PER VINE:	1,105 KG
AVERAGE WEIGHT PER BUNCH:	148 G

FIRST SPROUTING 03/28/2020
FIRST FLORESCENCE 05/20/2020
BEGINNING OF FRUIT SET 06/03/2020
BEGINNING OF VERAISON 07/22/2020
DATE OF HARVEST 09/18/2020

2020 HARVEST NOTE

Autumn and early winter rainy and slightly cooler than the ten-year average.

January and February with no rain and low temperatures. The month of March was particularly rich in rain accompanied by low temperatures.

During August and September, when the grapes were ripening, several rainy events, together with the absence of the sirocco winds, postponed the harvest time.

Harvest time was delayed by the moderately hot summer, cooled by the September rain and by the absence of the sirocco winds. This vintage gave us intermediate-high quality grapes with outstanding sugar and acidity levels as well as an excellent aroma. The long and homogeneous ripening of the bunches of grapes produced soft red wines, rich in color and fruity scents.

VENDEMMIA

Manuale in casse da 12/14 kg.

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 16-24 ore alla T° 10-12 °C;
Cernita manuale col primo tavolo, sui grappoli interi,
con scarto del 3-3,5%; segue la diraspatura,
e il secondo tavolo di cernita, con selezione dei chicchi interi.
Le uve così scelte vengono inviate con un nastro attrezzato
con la pigiatrice, direttamente nei vasi vinari.

FERMENTAZIONE

La fermentazione avviene in tre modalità diverse,
con temperature tra 18 - 24 °C,
e con inoculo diretto di lieviti selezionati:

Vinificazione integrale in tonneaux;

Vinificazione integrale in barriques;

Vinificazione in acciaio e successivo affinamento in legno.

SVINATURA E PRESSATURA

Sgrondo della parte liquida;

Trasferimento della vinaccia in pressa verticale
e selezione delle prime frazioni.

LEGNI DI AFFINAMENTO

Barriques Saury / Seguin Moreau appositamente selezionate:

31% nuove integrali;

37% nuove tradizionali;

32% secondo passaggio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

svolta al 100% in barrique.

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un battonage ogni due settimane
per tutto il periodo di affinamento.

SVUOTAMENTO BARRIQUES

11/07/2022 (totale 21 mesi).

DATA IMBOTTIGLIAMENTO

18/08/2022

VINO PH 3,45 – ALCOL 14,13 – ACIDITÀ TOTALE 5,99

PLANETA

TYPE OF HARVEST

By hand in 12/14 kg bins.

GRAPES PROCESSING

Refrigerated in a cooling unit for 16/24 hours
at about 10-12 °C;

Step table sorting, first on clusters with 3-3.5% of waste, followed by destemming, and a second table for final berry selection. The grapes selected with this method are being moved directly to the tanks and barrels with the help of a conveyor belt equipped with a crusher.

FERMENTATION

The fermentation progresses in three different vessels, always in between the range of 18-24 °C, with selected yeasts.

Integral vinification in tonneaux.

Integral vinification in barrels.

Vinification in stainless steel followed by aging in oak barrels.

RACKING AND PRESSING

After the racking of the free run the skins are being transferred to a basket press, from the press fractions the best parts are being selected.

AGED WOOD

Specifically selected Saury / Seguin Moreau barriques:

31% integral, first fill.

37% traditional, first fill.

32% traditional, second fill.

MALOLACTIC FERMENTATION 100% commences in barriques.

WORK IN THE BARRIQUES

One batonnage every two week once,
for the whole period of oak aging.

EMPTYING OF BARRIQUES

11th July 2022 (21 months of aging).

DATE OF BOTTLING 18th August 2022.

PH OF THE WINE: 3,45

ALCOHOL CONTENT: 14,13

TOTAL ACIDITY: 5,99