

# 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

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

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

# 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.

## **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