



**VINO, OLIO, OSPITALITA', ARTE:
PLANETA PORTA AL VINITALY "L'ESPERIENZA SICILIA"**

PLANETA **X** il Vino

"Exploring Nero d'Avola", il tour mondiale dedicato alla più famosa tra le varietà rosse siciliane, i nuovi vini di Noto, Allemanda e Controdanza, e un Pinot Nero che nasce sull'Etna: ecco tutte le novità di Planeta al Vinitaly 2018.

[----> Leggi tutto](#)

PLANETA **X** l'Olio

Per valorizzare sempre più la centralità della produzione di olio tra le attività dell'azienda, quest'anno Planeta raddoppierà la propria presenza a Verona e, oltre che al Vinitaly, sarà presente con un proprio stand anche al Sol&Agrifood.

[----> Leggi tutto](#)

PLANETA **X** l'Ospitalità

Forte di oltre vent'anni di lavoro per aprire le strade dell'enoturismo sull'Isola, Planeta presenta la propria rivoluzione in quest'ambito, con una vera e propria collezione di esperienze esclusive per gli ospiti, legate all'unicità dei territori, ai vini, alla bellezza dei paesaggi.

[----> Leggi tutto](#)

PLANETA **X** l'Arte

Nell'ambito del proprio impegno per l'arte e il territorio, l'omaggio di Planeta a Palermo Capitale della Cultura 2018 si tradurrà in duraturo progetto pensato con la Fondazione Merz, da cui nascerà anche un'etichetta speciale in edizione limitata con un'opera dell'artista.

[----> Leggi tutto](#)

Vi aspettiamo al Vinitaly, al Padiglione 2 Sicilia Stand 81 E / 90 F, e al Sol&Agrifood Padiglione C SAG Stand B67. Invitiamo i giornalisti alle due degustazioni private previste nel nostro stand: quella di Didacus - il 15, il 16 e il 17 aprile alle 15.30 in inglese; il 16 e il 17 alle 14.30 in italiano - e la Masterglass di Exploring Nero d'Avola, il 16 aprile alle 17.

Menfi, aprile 2018



PLANETA.IT
EXPLORINGNERODAVOLA.COM
@PlanetaWinery



PLANETA

Planeta per il Vino

“EXPLORING NERO D’AVOLA”: IL TOUR MONDIALE PROMOSSO DA PLANETA FA TAPPA AL VINITALY

Un intero anno dedicato a raccontare il Nero d’Avola in tutto il mondo: dopo Dubai, Tokyo, Osaka, Londra e Düsseldorf, fa tappa a Verona per il Vinitaly il tour di “Exploring Nero d’Avola”.

Un tour che ha lo scopo di far conoscere a fondo il più importante tra i vitigni a bacca rossa siciliani al pubblico internazionale, attraverso un seminario ricco di informazioni e la possibilità di assaggiare i vini a cui dà vita, frutto di zone diverse e di annate diverse.

Una “esplorazione”, appunto, attraverso i grandi territori del vino siciliano, dove ora sorgono le aziende di Planeta, che lungo il proprio “viaggio in Sicilia” è stata guidata dal desiderio di produrre ogni vino nel suo territorio, trovando la propria interpretazione delle grandi varietà autoctone siciliane. E seguendo, in particolare, proprio le tracce del Nero d’Avola, per scoprire come riesca a esprimersi ovunque in modo diverso e sempre sorprendente. Eccezion fatta per l’Etna, infatti, le altre quattro cantine di Planeta – Menfi, Noto, Vittoria e Capo Milazzo – sono state negli anni protagoniste di un grande lavoro di ricerca su questa antica e nobile varietà.

Non solo questo progetto, ovviamente, segnerà la presenza di Planeta al Vinitaly 2018.

Protagoniste saranno anche le novità dal territorio di Noto: Allemanda, il nuovo nome del Moscato bianco, e Controdanza, ancora un Nero d’Avola che stavolta va in bottiglia insieme a una piccola percentuale di Merlot. *“Dopo il Santa Cecilia, il cui nome deriva da quello della nostra famiglia e rimanda alla patrona della Musica – spiega Alessio Planeta – anche Allemanda e Controdanza sono un omaggio a quest’arte, che diventa protagonista delle etichette dei vini di Noto. Per il Moscato, abbiamo scelto il nome di una danza di apertura, così come lo è il nostro vino. E per il blend di Nero d’Avola e Merlot, non a caso, quello di un ballo di campagna costruito su un gioco di intese e contrapposizioni”*.

Al Vinitaly Planeta presenterà anche i vini che con le nuove annate conquistano in etichetta la denominazione Sicilia Menfi Doc - Alastro 2017, Terebinto 2017, Burdese 2014, Merlot Sito dell’Ulmo 2014, Maroccoli Syrah 2014 -, la nuova veste grafica del Brut Metodo Classico e una chicca dalle vigne dell’Etna: l’Eruzione 1614 Pinot Nero, frutto di una specifica sperimentazione che segue quella già fatta sul Riesling. *“Abbiamo dedicato al Pinot Nero, che da secoli, seppur marginalmente, viene coltivato in zona, una piccola parcella delle vigne che crescono sulla leggendaria eruzione del 1614. Il risultato – conclude Alessio Planeta – è una nostra versione assolutamente originale di questa varietà”*.

Planeta sarà al Vinitaly, al Padiglione C SAG Stand B67.

Menfi, aprile 2018



PLANETA.IT
EXPLORINGNERODAVOLA.COM
@PlanetaWinery



PLANETA

Planeta per l'Olio

PLANETA RADDOPPIA LA PRESENZA A VERONA, PORTANDO I SUOI TRE OLI A SOL&AGRIFOOD

Per valorizzare sempre più la centralità della produzione di olio tra le attività dell'azienda, quest'anno Planeta raddoppierà la propria presenza a Verona e, oltre che al Vinitaly, sarà presente con un proprio stand anche al Sol&Agrifood.

Una scelta che segue con coerenza l'ambizioso progetto presentato già lo scorso anno: l'ampliamento dell'oliveto di Capparrina a Menfi da 100 a 150 ettari, piantando altre 13 mila piante di ulivo e ultimando così un grande progetto di tutela del paesaggio e di qualità dell'olio.

E a tal proposito Planeta porterà al Vinitaly i suoi 3 oli prodotti secondo il disciplinare della DOP Val di Mazara - il blend Tradizionale e i denocciolati monocultivar di Biancolilla e Nocella del Belice - frutto della bellissima raccolta 2017.

Una raccolta record, che ha regalato qualità straordinaria, quantità sopra le media e oli varietali, con una accresciuta qualità, grazie anche al nuovo decanter a due fasi, completo di gramole sovrapposte, che estraggono con delicatezza, recentemente installato nel frantoio posto proprio al centro dell'oliveto affacciato sul mare di Menfi.

Nella pur grande mutevolezza dell'annata agraria, infatti, per l'oliveto il meteo è stato favorevole: la primavera piuttosto asciutta ha favorito fioritura e allegagione, l'estate calda ha azzerato la popolazione di insetti dannosi e le piogge di fine settembre hanno preparato al meglio la raccolta, che ha restituito olive con valori analitici eccelsi (mai era stata registrata prima d'ora un'acidità costantemente intorno allo 0,2%).

Proprio in queste settimane, peraltro, per gli oli Planeta cominciano ad arrivare i primi premi, come quelli del Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Awards che ha assegnato la "Silver Medal Robust" al Biancolilla DOP Val di Mazara 2017 e la "Silver Medal Medium" al Tradizionale DOP Val di Mazara 2017, e di Bibenda, che ha assegnato le "5 gocce" al Tradizionale.

Planeta sarà a Sol&Agrifood, al Padiglione C SAG Stand B67.

Menfi, aprile 2018



PLANETA.IT
EXPLORINGNERODAVOLA.COM
@PlanetaWinery



PLANETA

Planeta per l'Ospitalità

ESPERIENZE SU MISURA DI OGNI TERRITORIO E DI OGNI OSPITE: PLANETA HA UN NUOVO MODO DI INTENDERE L'ENOTURISMO

Esperienze su misura di ogni territorio e su misura di ogni ospite. Planeta incarna sempre più la mission di raccontare e far vivere il meglio dell'Esperienza Sicilia anche attraverso l'ospitalità e reinterpreta completamente la propria proposta per i viaggiatori.

Forte di oltre vent'anni di lavoro per aprire le strade dell'enoturismo sull'Isola, al Vintaly 2018 Planeta presenterà la propria rivoluzione in quest'ambito, con una vera e propria collezione di esperienze uniche per gli ospiti, pensata anche per fare sistema con gli operatori locali, attraverso i loro prodotti e servizi.

“Da sempre - ricorda Francesca Planeta - coniughiamo la passione per la Sicilia con il desiderio di accogliere al meglio chi vuole scoprirla. Per questo le nostre cantine non sono mai state solo spazi dedicati alla produzione del vino, ma luoghi dell'ospitalità, legati alla cucina, alla natura, alla cultura. E da quest'anno abbiamo pensato di valorizzare ancor di più ogni territorio, pensando per ognuno di essi a un portafoglio di servizi legati all'unicità del luogo, ai vini, alla bellezza del paesaggio”.

Così ad esempio la visita a Ulmo, nel territorio di Menfi, baglio del '500 in cui è nata la storia di Planeta, sarà un'immersione nell'atmosfera, nei simboli e nella cucina della tradizione di famiglia. Di contro, tra le morbide colline di Buonivini, a Noto, nella culla del Nero d'Avola, gli ospiti troveranno un'accoglienza informale, per esplorare un grande territorio del vino e fermarsi per una sosta sotto i carrubi. E ancora a Sciaranuova, sull'Etna, tra le vigne che rinascono sulle colate, saranno guidati in un percorso alla scoperta del carattere unico dei vini di montagna.

Una nuova carta di servizi esclusivi, insomma, che sarà organizzata secondo un'agenda annuale delle attività pensata in base alle stagioni, pur lasciando sempre grande spazio alla costruzione di proposte “su misura” degli enoturisti più curiosi ed esigenti.

Alle novità in cantina, si affiancano quelle che hanno segnato, già a marzo, la riapertura primaverile della Foresteria Menfi: dalle stanze alla cucina, dall'accoglienza agli spazi esterni, dai servizi per gli ospiti agli spazi comuni, l'intero resort è stato ripensato e arricchito.

A Palermo, invece, l'esperienza offerta agli ospiti di Palazzo Planeta, l'apartment hotel aperto l'anno scorso nel palazzo di famiglia che si trova proprio nel cuore del centro storico, sarà interamente dedicata a Palermo Capitale della Cultura 2018, con percorsi inediti alla scoperta sia dell'anima antica che degli sguardi contemporanei sul capoluogo siciliano.

Menfi, aprile 2018



PLANETA.IT
EXPLORINGNERODAVOLA.COM
@PlanetaWinery



PLANETA

Planeta per l'Arte

“SE LA FORMA SCOMPARE LA SUA RADICE È ETERNA” L'IMPEGNO DI PLANETA PER PALERMO CAPITALE DELLA CULTURA 2018

Una progetto che unisce la creazione di una biblioteca permanente all'Orto botanico e un'etichetta speciale da un'opera di Mario Merz

Questa volta è Palermo al centro dell'ultimo progetto di Planeta per l'Arte e il Territorio. Dalla partnership con la Fondazione Merz e l'associazione “Radiceterna” sono nati due progetti paralleli che saranno il concreto contributo di Planeta al calendario degli eventi che stanno animando il capoluogo. Un omaggio alla città che per il 2018 sarà la Capitale Italiana della Cultura.

Il primo progetto è “Radiceterna”, un'idea di Valentina Bruschi, Ignazio Mortellaro, Vittorio Rappa ed Eveline Wüthrich, in coproduzione con Planeta e Fondazione Merz, inserito nel programma degli eventi collaterali della biennale europea di arte contemporanea *Manifesta 12*.

Il teatro dell'iniziativa è un luogo particolarmente caro a Planeta: l'Orto Botanico dell'Università di Palermo.

“Radiceterna” regalerà alla città una biblioteca permanente presso il *Calidarium* dell'Orto - con un fondo librario di grande pregio dedicato essenzialmente al paesaggio e all'arte contemporanea - e un piccolo spazio espositivo dove per il 2018 sono già programmate quattro mostre.

“Radiceterna” si inaugurerà il 19 maggio con una mostra degli artisti Allora & Calzadilla e con l'esposizione - nello spazio antistante al *Calidarium* - di una delle opere più rappresentative di Mario Merz: “Se la forma scompare la sua radice è eterna” (1984).

Un'opera, quest'ultima, che ha subito colpito la famiglia Planeta: “*Ci è sembrata* - spiegano Alessio, Francesca e Santi Planeta - *la perfetta sintesi di ciò che aspiriamo a realizzare ogni giorno, con il nostro lavoro in agricoltura, sul territorio, nel vino*”.

Da ciò è scaturito il secondo progetto: “*Abbiamo deciso, in accordo con la Fondazione Merz, di produrre una bottiglia speciale, che riprende in etichetta l'opera dell'artista torinese. Siamo orgogliosi e onorati di legare uno dei nostri vini alla memoria di Mario Merz; per coerenza con il lascito culturale e ideologico del maestro torinese non sarà una bottiglia di alto prezzo, pur essendo prodotta in quantità molto limitata*”.

Il 19 maggio è il primo appuntamento a Palermo, ma altri come di consueto seguiranno. Negli ultimi due fine settimana di luglio è già in programma sull'Etna la quarta edizione di Sciaranuova Festival, nel Teatro in Vigna di Planeta. A fine agosto saranno invece le vigne di Noto a ospitare la terza edizione di Planeta Santa Cecilia in Musica, con il prezioso contributo del maestro Giovanni Bietti. E settembre con l'inizio della vendemmia vedrà poi prendere il via anche all'ottava edizione del nostro primo progetto di arte contemporanea, curato da Valentina Bruschi: la residenza nomade “Viaggio in Sicilia”.

Menfi, aprile 2018



PLANETA.IT
EXPLORINGNERODAVOLA.COM
@PlanetaWinery

