WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Masseria del Feudo e i vini mittel-isolani di Francesco e Carolina Cucurullo

di: **Manlio Giustiniani**

16 novembre 2020



Conobbi **Francesco Cucurullo** nell'estate del 2002 in vacanza a Taormina. Mi raccontò che aveva da poco cominciato un'appassionante avventura fra le vigna e la cantina dell'azienda agricola di famiglia.

A diciotto anni da quell'incontro i suoi vini si confermano una sfida interessante e all'altezza di non deludere le aspettative. L'azienda racconta la memoria familiare del territorio vitivinicolo dei ***Castelli Nisseni***, in provincia di Caltanissetta, colline sulle quali antiche masserie e vaste coltivazioni governano il paesaggio a 600 metri sopra il livello del mare. Una "***Sicilia di mezzo***" dove la vigna, gli ulivi e i cereali sono un'antica presenza.

I terreni, prevalentemente calcareo–argillosi, godono di un clima continentale con temperature medio-basse nell'arco dell'anno. Gli inverni, ventilati e alquanto rigidi, si alternano ad estati con temperature elevate e in prevalenza secche. Un'importante escursione termica che si riscontra anche fra il giorno e la notte, determinante per una perfetta maturazione dei grappoli che favorisce, ai vitigni come il Nero d'Avola, una produzione nobile espressione e valore organolettico.



Francesco e Carolina Cucurullo

Francesco, assieme alla sorella **Carolina**, rappresentano la quarta generazione della tradizione agricola della famiglia. Dal 2000 hanno convertito in **agricoltura biologica**: la fertilizzazione avviene esclusivamente con concimi naturali, così come l'utilizzo di rame, zolfo e prodotti di origini organiche impiegati nel contrasto di parassiti.

Le superfici: 15 ettari di proprietà, di cui 5 di Nero d'Avola, 2 di Grillo, 3 di Insolia, 2 di syrah e 3 di altri vitigni.

Il lavoro tra i filari è manuale e il diserbo non prevede l'ausilio di prodotti chimici. Rispetto dell'ambiente; cura nella raccolta; lieviti indigeni; qualità produttiva, sono i dogmi indiscutibili delle buone pratiche aziendali.

I vini e la degustazione:

Sely 2018



Sely

E' un rosato ***ancestrale*** di Nero D'Avola, proveniente da vigne giovani allevate a guyot, sulle colline circostanti la cantina a circa 500 mt. s.l.m.. I terreni sono di medio impasto, calcarei, con presenza di scheletro. La produzione si aggira sui due chili per pianta. Il 2018 è stata un'annata fresca, con le caratteristiche ideali per un metodo ancestrale. I grappoli sono stati raccolti manualmente nella prima metà di agosto, con un grado zuccherino basso, un potenziale grado alcolico contenuto e una buona acidità naturale. Il mosto fermenta con lieviti indigeni, viene poi raffreddato per bloccare la fermentazione alcolica, ma lasciando una parte di zucchero residua per completarla in bottiglia. Il Sely è un vino secco, "petillant", rifermentato naturalmente in bottiglia. È un ancestrale in chiave moderna: la fermentazione è a temperatura controllata, cui segue una decantazione statica. Il colore è buccia di cipolla. Piacevole al naso, bouquet fresco di rose, sentori agrumati e fruttati melograno, pesca e leggere nuance di crosta di pane. Al palato è dinamico, fresco, una bella sapidità ne accentua la bevibilità con un bel finale amaricante. Produzione complessiva: 2.000 bottiglie

Cotì 2019



Masseria del
Feudo –
Haermosa Grillo
2018

E’ un 100% Nero D’Avola da vigne giovani allevate a Guyot a circa 500 mt s.l.m. Il terreno è a medio impasto, argilloso. La vendemmia inizia nella prima decade di settembre. La vinificazione avviene con una leggera criomacerazione, pressatura soffice dei grappoli; segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione in acciaio inox con i lieviti spontanei e a seguire un affinamento in acciaio sulle fecce fini per circa 4 mesi con frequenti batonnage. Il colore è rosa; all’olfatto tipici sentori di ciliegia, fragola e lampone, erbe aromatiche, basilico, origano e timo. Al palato è fresco e fruttato, con una vena minerale di grande piacevolezza di beva.

Haermosa 2018 (macerato sulle bucce)
100% grillo. Questa è una nuova interpretazione del grillo, che il grande interesse e la ricerca in campo enologico di questi ultimi anni di rinascita qualitativa della viticoltura siciliana hanno rivalutato e valorizzato. Le uve vendemmiate, nella prima settimana di settembre, provengono da una selezione di un vecchio vigneto di grillo allevato a Guyot, a 500 metri di altitudine. I suoli sono calcarei, di medio impasto, la produzione di circa 1,5 Kg per pianta.

Dopo la diraspatura si procede ad una macerazione prefermentativa a 10°C, con le bucce a contatto con il mosto per circa 2 settimane. Successivamente la temperatura viene elevata e inizia la fermentazione alcolica con lieviti indigeni, seguono alcuni mesi in acciaio in assenza di CO_2 sulle fecce nobili con una macerazione spinta. Il vino non diventa orange perché la vinificazione avviene a temperatura controllata per preservare l’eleganza, l’equilibrio e i profumi. Alla vista è di colore giallo oro, con un naso complesso, dalle tipiche note varietali del grillo, bouquet floreale di gelsomino, profumi agrumati a seguire sentori erbacei di ortica e resina, zolfo, pietra focaia, e una leggera note di riduzione. L’assaggio parte con una bella freschezza: mineralità e sapidità sono ben presenti, bilanciate dalla dolcezza della frutta gialla. Finale lungo e sapido. Si consiglia dopo l’apertura della bottiglia di scaraffare il vino e tenerlo nel calice per farlo respirare ed esprimere quelle dolcezze che arrivano fino alle note di miele.

Rosso delle Rose 2017



Nero d'avola Doc Sicilia. Le uve provengono dalla Vigna delle Rose, allevata a cordone speronato a 480 mt s.l.m. con un terreno a medio impasto argilloso.
La raccolta manuale avviene nella terza decade di Settembre e dopo la fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox, il vino affina 12 mesi in botti da 25 hl di rovere francese e trascorre 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio. Il colore è rosso rubino intenso. Ampio il ventaglio di profumi di frutti rossi, dalla ciliegia alla prugna, al bouquet floreale di rosa macerata. A seguire, note speziate di chiodi di garofano e pepe verde, arricchiti da sentori minerali di grafite e china, macchia mediterranea e una nota di caffè e liquirizia. In bocca è equilibrato, di buona la struttura, piacevole la sapidità. Presenta un tannino setoso ma presente, di una certa avvolgenza. Il tutto sorretto da una acidità tipica che lo rende dinamico e sapido con una lunga la persistenza in bocca e un retrogusto olfattivo dove emergono le note fruttate e di torrefazione.

Syrah 2017
100% Syrah, proveniente dalla Vigna delle Rose, allevato a cordone speronato a 480 mt s.l.m. su un terreno a medio impasto argilloso. La fermentazione alcolica avviene con lieviti indigeni e dopo una macerazione in vasche inox per 14 giorni a temperatura controllata, un breve affinamento in vasche di cemento e poi in bottiglia.



Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si caratterizza per un intenso aroma di frutta rossa matura e cioccolato. Eleganti note balsamiche e spezie dolci, liquirizia e china, erbe aromatiche, rosmarino, timo, finocchio selvatico che gli conferiscono grande complessità. Al palato nell'ingresso è morbido, largo e avvolgente, ricco ed equilibrato, ottimi tannini vellutati e rotondi aromaticità speziata di lunga persistenza.

Nel mentre, Francesco ci ha preso gusto a sperimentare e ha piantato degli ettari a Frappato e Nerello Mascalese, per apprezzare le diverse espressioni di questi vitigni fuori dalle zone normalmente vocate. Vedremo nei prossimi anni.

di Manlio Giustiniani

Info: **Masseria del Feudo**
www.masseriadelfeudo.it