

PLANETA assume la gestione dell'intera produzione del Castello Solicchiata

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Ottobre 2022



Con l'obiettivo di salvaguardare, valorizzare e promuovere le eccellenze siciliane di ambito vitivinicolo, **PLANETA entra nel mondo della distribuzione rilevando il 100% della produzione dell'azienda Feudi Spitaleri**, situata nella meravigliosa tenuta del Castello Solicchiata ad Adrano (CT), sull'Etna.

A partire da ottobre 2022 **i vini Castello Solicchiata saranno commercializzati in esclusiva da PLANETA** che, oltre a prendere interamente in carico la distribuzione commerciale, si occuperà delle strategie di valorizzazione del catalogo e dell'affiancamento nella fase produttiva, fornendo la propria expertise in viticoltura ed enologia. **La distribuzione sarà rivolta al mercato globale, concentrandosi inizialmente sui paesi principali come Usa, UK e Germania, oltre all'Italia in**

primis, con l'obiettivo di coprire l'intera produzione.

La tenuta, quasi inaccessibile ai visitatori in rispetto alla straordinarietà dei luoghi e della riservatezza della famiglia Spitaleri di Muglia, è parte di **60 ettari vitati su una superficie agraria complessiva di oltre 300 ettari.**

Oltre 100 chilometri di muretti in pietra lavica scolpita, altezze che vanno da 700 a 1000 metri; 550.000 viti ad alberello. **Solicchiata è probabilmente il più grande vigneto al mondo ad alberello terrazzato**, impiantato per il 70% a Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, e il restante a varietà Bordolesi minori. Parte dello straordinario patrimonio del castello è il Feudo Boschetto, coltivato interamente a Pinot nero con alcune piante che risalgono all'originario progetto. **Il catalogo è composto da sei etichette** – tre a base Cabernet Franc e tre Pinot neri in purezza. Solo varietà francesi, così come era la volontà del fondatore già da metà Ottocento.

IL PROGETTO

Castello Solicchiata è un progetto unico nel suo genere, ideato a metà dell'Ottocento dagli Spitaleri di Muglia, famiglia di nobile e antichissimo lignaggio: il nome deriva infatti da 'Ospidaliere', cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme e poi di Malta, baroni crociati arrivati sull'Etna per commercializzare vino alla fine del XIII secolo, sulla via del ritorno dal viaggio a Gerusalemme. **Illuminati agricoltori, vantano il primato di aver portato per primi la coltivazione della vite sull'Etna**, e di aver perpetrato l'attività agricola seguendo l'avvicinarsi di diverse dominazioni e culture (dal fiorentino commercio altomedievale alla sospensione della dominazione moresca, fino alla ripresa del XVI secolo).

Nel 1855, il barone Felice Spitaleri – il più giovane senatore del Regno d'Italia fautore del Risorgimento vitivinicolo italiano – concepisce una visione tanto ardita quanto

fascinoso: costruire sull'Etna uno chateau alla francese, con centinaia di terrazzamenti scavati nella roccia lavica e un modello di produzione all'avanguardia. La sperimentazione delle varietà autoctone è affidata al più famoso geo-botanico e ampelografo dell'epoca: **Padre Francesco Tornabene, afferente alla famosa scuola catanese e fondatore dell'orto botanico di Catania;** la progettazione architettonica viene guidata da Andrea Scala, che si ispira ai palchi dei teatri all'italiana per disegnare gli oltre 300 ettari di terrazzamenti vitati.

Solicchiata diventa così il luogo eletto dove coltivare famose varietà alloctone e produrre grandi bottiglie, eleganti e uniche, in grado di dialogare con il mondo del vino internazionale guadagnando i palcoscenici dei maggiori concorsi enologici dell'epoca. **Il vino di Solicchiata, infatti, vince il primo premio all'Esposizione di Londra nel 1888,** il Grande Diploma d'Onore e Medaglia d'Oro a Palermo nel 1889, Vienna 1890, Berlino 1892, Bruxelles 1893, Milano 1894 e fu la prima fornitura ufficiale della Real Casa d'Italia, rimanendo il vino italiano più premiato ai concorsi internazionali e universali del XIX secolo.

“Per noi **collaborare con la famiglia Spitaleri significa raccogliere il sogno enoico** che i loro antenati hanno concepito ormai due secoli fa e traghettarlo nel presente. Un presente nel quale la Sicilia ha non solo un posto d'onore nel panorama enologico italiano e mondiale ma, con i vini Castello Solicchiata, esprime la determinazione con cui una famiglia di uomini eccezionali ha disegnato, costruito e infine sviluppato la sua idea di vino eleggendo l'Etna a luogo ideale”, commenta **Alessio Planeta, amministratore delegato di PLANETA.** “Il progetto Castello Solicchiata è motivato da un profondo amore per la nostra meravigliosa isola e, come per Serra Ferdinandea – dove, insieme alla famiglia francese degli Oddo, abbiamo concepito la visione di un'azienda agricola 'perfetta' dove l'agricoltura diventa espressione di un'armonia superiore che trova nella natura la sua massima realizzazione – **Planeta si**

fa attento selezionatore di eccellenze nascoste o potenziali;
di persone che, con il loro carattere straordinario,
alimentano l'immagine gloriosa della Sicilia come culla
storica e culturale dell'Italia e del mondo occidentale in
generale. Tutto questo si chiama Ab Insula, un progetto che
raccolge – e raccoglierà – **le eccellenze più distintive
dell'isola da noi selezionate, valorizzate e promosse per
essere portate a conoscenza di tutti".**