

Terreliade, la “sicilianità” secondo Santa Margherita I vini della cantina protagonisti nella Valle dei Templi



In un'oasi in provincia di Agrigento tra vallate brulle, ricche di mandorleti e uliveti si trova Terreliade, la tenuta siciliana del gruppo vitivinicolo Santa Margherita, nato nel 1935 per volontà del conte Gaetano Marzotto. Così, oltre ai vigneti in Veneto Orientale, nella vallata dell'Adige e nelle colline di Valdobbiadene-Conegliano, il gruppo ha deciso di scommettere anche sull'Isola.

“La Sicilia è una regione che presenta in quasi tutto il suo territorio caratteristiche ideali per la coltivazione della vite”, spiegano dal Gruppo, “offrendo comunque un'ampia variabilità per condizioni pedologiche e climatiche”. Feudo Terreliade è collocato tra i 200 e i 350 metri di altitudine, nella Sicilia occidentale, nei pressi del lago Arancio, nel comune di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento, dove l'esposizione, la naturale fertilità del terreno, il clima ideale per la maturazione delle uve, con estati molto calde mitigate dalla brezza marina, sono condizioni che da sempre hanno facilitato la coltivazione della vite.

E che ne permettono una coltivazione sostenibile: gli interventi in vigneto vengono fatti con il minimo utilizzo di prodotti di natura chimica e la lotta antiparassitaria utilizza tecniche di “confusione sessuale” per i parassiti. Inoltre, per la produzione di energia e acqua calda vengono utilizzati pannelli fotovoltaici e pannelli solari.

Le operazioni di potatura e diradamento sono generalmente manuali e la vendemmia effettuata con macchinari all'avanguardia, per raccogliere celermente l'uva al perfetto grado di maturazione. “Tutti sistemi studiati per valorizzare al massimo le potenzialità qualitative del frutto della vite” precisano da Terreliade.

La cantina è dotata di moderne attrezzature per preservare il patrimonio di tipicità conferito dalle caratteristiche pedoclimatiche. Il risultato sono sei vini, quattro rossi e due bianchi, ottenuti da vitigni autoctoni. Protagonisti sono Nero d'Avola, Syrah e Merlot, Inzolia e Grillo in purezza o in blend.

E per condividere con gli enoappassionati questi prodotti espressione di un territorio ricco di elementi storici e territoriali l'azienda li proporrà in degustazione sabato 7 agosto presso la Kolymbetra, un suggestivo giardino incastonato nella cornice della valle dei Templi di Agrigento, che con le sue numerose varietà di agrumi rappresenta una vera e propria “banca del germoplasma”. Qui, a partire dalle 18 si terrà la “Notte tra gli aranci della Kolymbetra”. L'appuntamento si rinnoverà lunedì 9 con “Aperitivo in musica al tramonto” a partire dalle 18,30.

Terreliade. Contrada Portella Misilbesi - 92017 Sambuca di Sicilia (AG). Telefono: +39 0421 246 281; fax +39 0421 246 417. Email: info@terreliade.com; sito: www.terreliade.com.