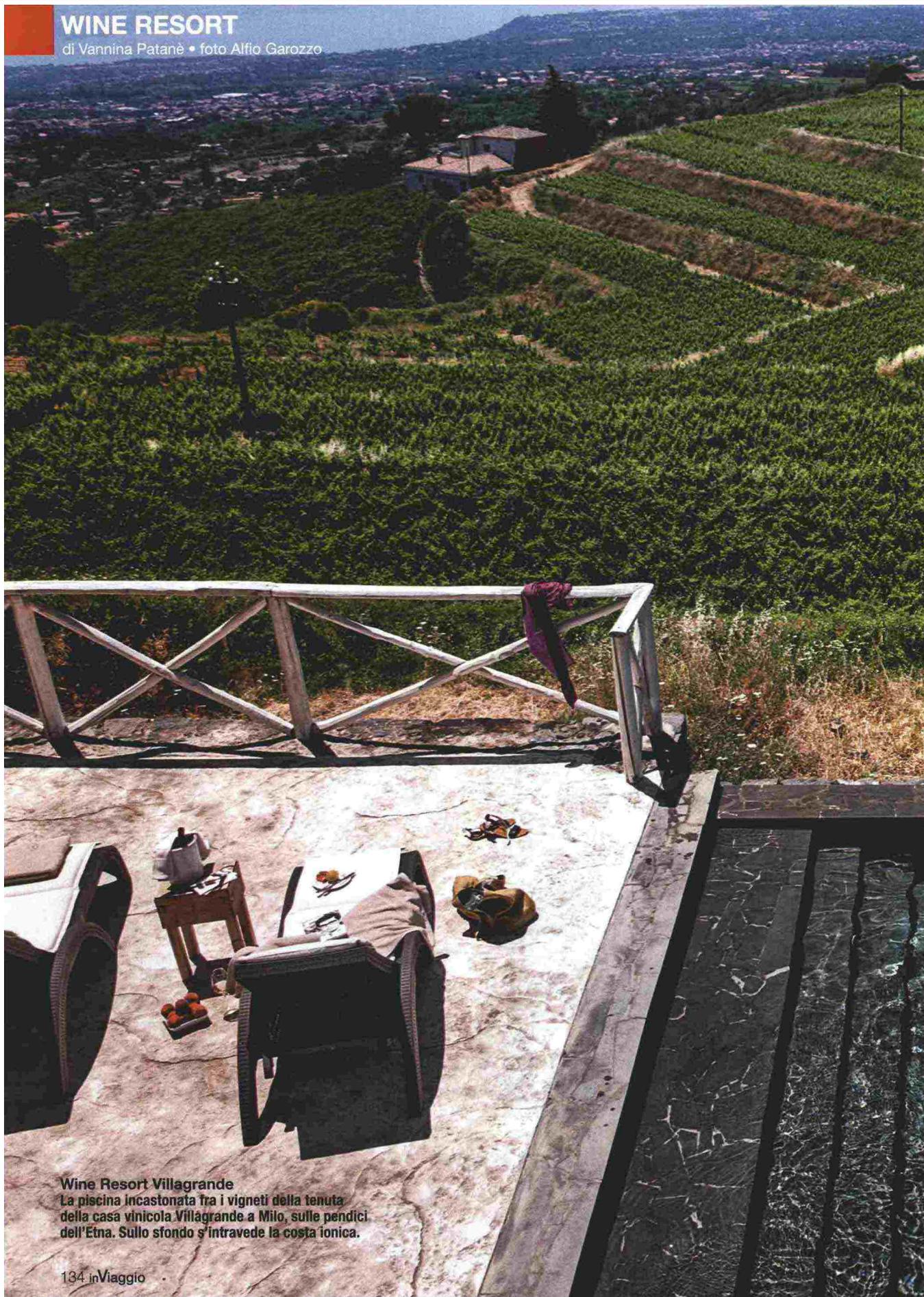


**WINE RESORT**

di Vannina Patanè • foto Alfio Garozzo



**Wine Resort Villagrande**

La piscina incastonata fra i vigneti della tenuta della casa vinicola Villagrande a Milo, sulle pendici dell'Etna. Sullo sfondo s'intravede la costa ionica.

134 inViaggio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

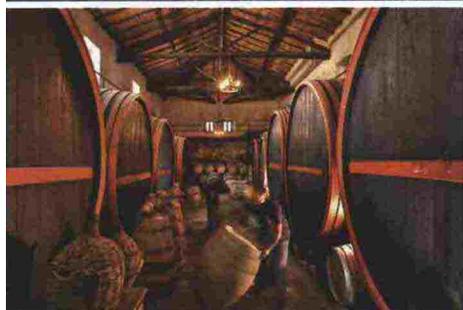
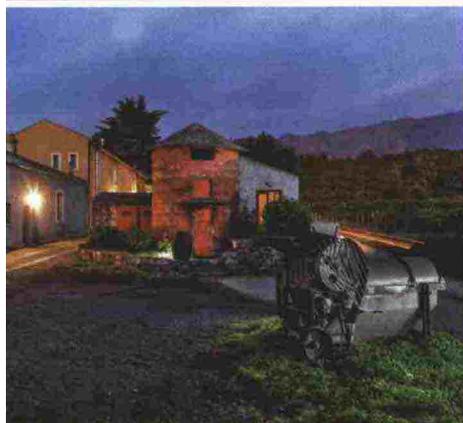
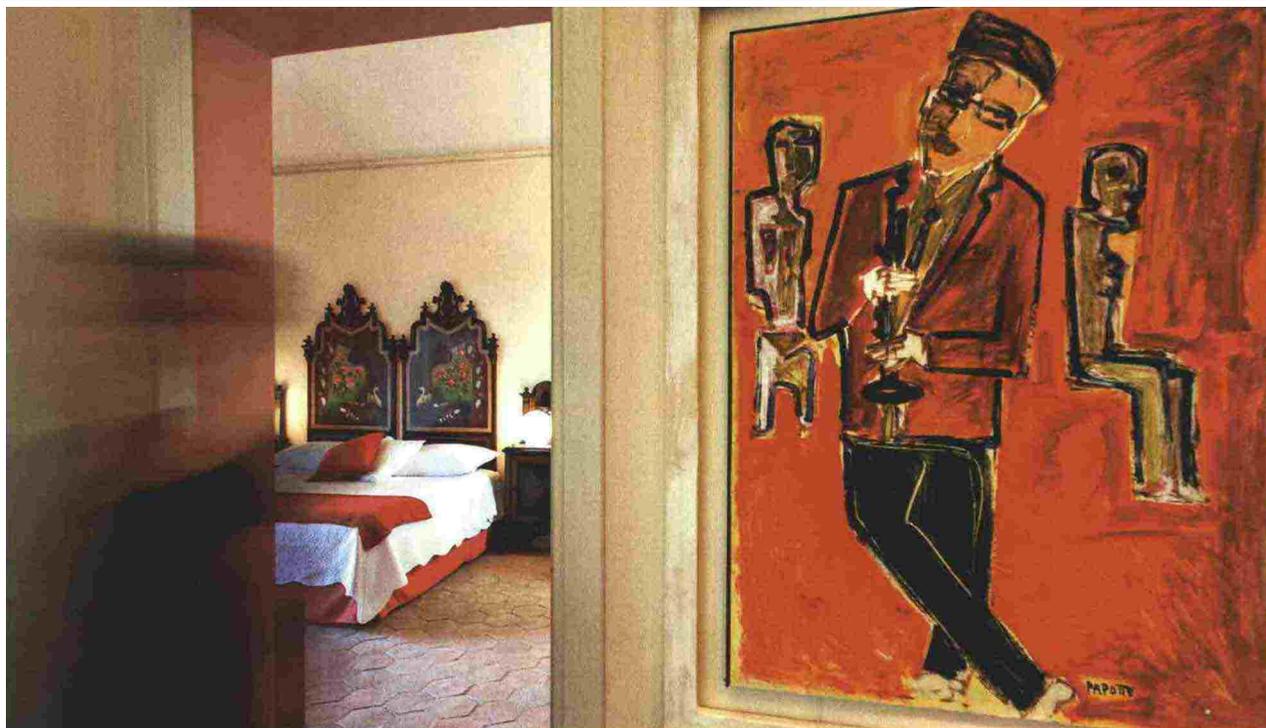


# TRA I VIGNETI a due passi dal mare

Resort con tutti i comfort nelle tenute delle principali cantine dell'isola.  
In campagna, alle pendici dell'Etna o alle Eolie. Per una vacanza insolita...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**Dall'alto:** una delle quattro camere del Wine Resort dell'Azienda vinicola Barone di Villagrande, tutte arredate con mobili d'epoca siciliani; un angolo dell'azienda, circondata da boschi di querce e castagni; la cantina dove si producono vini fin dalla seconda metà dell'Ottocento. Su prenotazione l'azienda organizza, anche per i non ospiti del resort, degustazioni private con assaggi di piatti della cucina etnea in abbinamento ai vini.

**A** Milo, alle pendici orientali dell'Etna, il panorama è una sinfonia di colori: il nero della terra vulcanica, il verde tenero della vegetazione, il blu profondo dello Ionio all'orizzonte. Dalla piscina panoramica del **Wine Resort Villagrande**, a 700 metri sul livello del mare, la vista abbraccia uno degli angoli più belli della Sicilia orientale. Fondata all'inizio del Settecento, l'**Azienda vinicola Barone di Villagrande** è ancora oggi circondata da un paesaggio intatto di vigneti storici e boschi. Il complesso che ospita le cantine storiche – una tipica villa di campagna etnea – è stato ristrutturato con gran gusto, mescolando antico e moderno, ed è diventato un intimo rifugio di campagna per pochi: solo 4 camere, arredate con mobili d'epoca e con balcone affacciato sul panorama. La prima colazione è a base di dolci fatti in casa e prodotti tipici del territorio e, su richiesta, un cuoco prepara anche gli altri pasti. In cantina, poi, si possono degustare i migliori vini della casa: **Etna Rosso** (80% Nerello Mascalese), **Bianco** (a base di uva Carricante in purezza) e **Rosato** (90% Nerello Mascalese e 10% Carricante). Per scoprire "dal di dentro" un'altra cantina storica siciliana ci si sposta a **Sclafani Bagni**, nell'entroterra palermitano, ai bordi del **Parco delle Madonie**. Qui si trova **Regareali**, storica tenuta

dell'azienda **Tasca d'Almerita**, con un baglio dell'Ottocento ancora pienamente produttivo, ma aperto agli ospiti sia per la visita sia per il soggiorno. Dalle vigne circostanti, fra i 400 e i 750 metri di altezza, si ricava il vino simbolo della Regareali, il **Rosso del Conte**, fatto con un uvaggio di Nero d'Avola e Perricone. Le camere sono sette, arredate con antichi mobili di famiglia. L'azienda organizza per gli ospiti degustazioni tecniche dei vini della casa, accompagnati da altri prodotti della tenuta, e si possono anche visitare i piccoli caseifici della zona, che producono un'ottima ricotta e formaggi artigianali.

### Vicino alle dune

Concepita appositamente come wine resort, invece, è la raffinata **Foresteria** creata dalla casa vinicola **Planeta** (con vigneti in diverse località siciliane) fra le basse colline di **Menfi**, a metà strada fra Selinunte e Agrigento. Dalle linee modernissime, s'ispira ai tradizionali borghi rurali della zona, con terrazze, corti e giardini interni, ma ha anche una grande piscina. Le 15 camere, ampie e piene di luce, sono arredate con mobili d'epoca e pezzi di artigianato locale. La tradizione isolana trionfa poi in cucina, dove lo chef Angelo Pumilia propone le ricette tipiche siciliane, dalla pasta con le sarde alla caponata, abbinata ai



WINE RESORT

MARSALA, CITTÀ DEL VINO  
Scoperto dagli inglesi

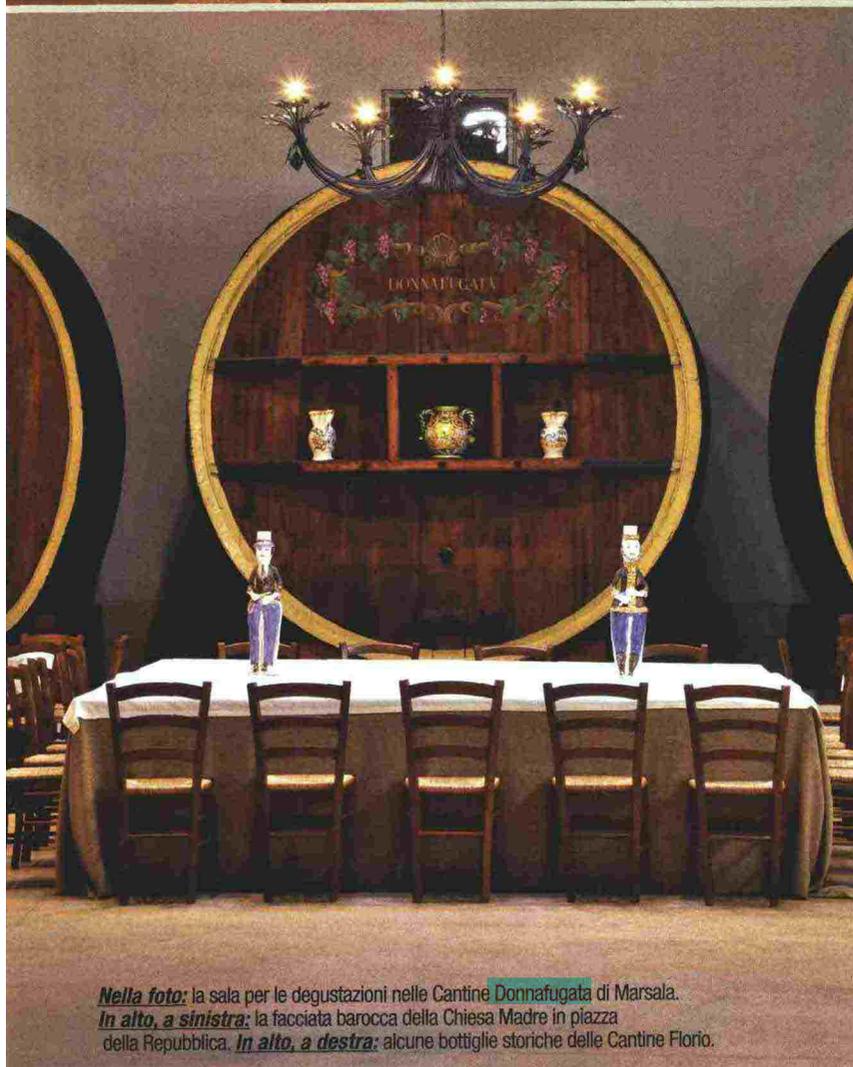
Fu una tempesta a far approdare a Marsala, nel 1773, il commerciante inglese **John Woodhouse** che, in una bettola, assaggiò il *Perpetuum*, un vino locale. E lo trovò così simile al Madeira e al Porto, tanto amati dai britannici, che decise di acquistarne una grossa partita da rivendere in patria, ma per conservarlo meglio vi aggiunse una dose di alcol, aumentandone così la gradazione. A Londra, il "vino di Marsala" riscosse un clamoroso successo e Woodhouse comprò un baglio vinicolo nella piana di Marsala seguito da altri imprenditori inglesi come Benjamin Ingham e John Whitaker. Nel 1832 entrò nel settore anche Vincenzo Florio, fondatore delle storiche **Cantine Florio** (oggi gruppo Duca di Salaparuta), sul lungomare di Marsala, ancora oggi punto di partenza degli itinerari enologici in città. Degustazioni guidate dei diversi tipi di Marsala sono organizzate nella nuova **Enoteca della Strada del Vino di Marsala** che ospita una selezione di vini regionali. Una visita - anche se non producono Marsala - meritano le storiche **Cantine Donnafugata**, con degustazione finale nella spettacolare sala delle botti. Da scoprire, poi, è il bel centro storico cittadino, a pochi passi dal mare, che ha mantenuto l'impianto viario di origine romana: all'incrocio fra i due assi principali - piazza della Repubblica - si trova la Chiesa Madre, dalla facciata barocca.

**Informazioni:**

**Cantine Florio** via Florio 1, Marsala (TP), tel. 0923 781111; cantineflorio.it e duca.it Visite guidate: genn-marzo e nov-dic, lun-ven 15,30; apr-ott, lun-ven 11 e 15,30; sabato 10,30 tutto l'anno.

**Cantine Donnafugata** via Sebastiano Lipari 18, Marsala (TP), tel. 0923 724 245/263; donnafugata.it Visite su prenotazione, da lunedì a sabato.

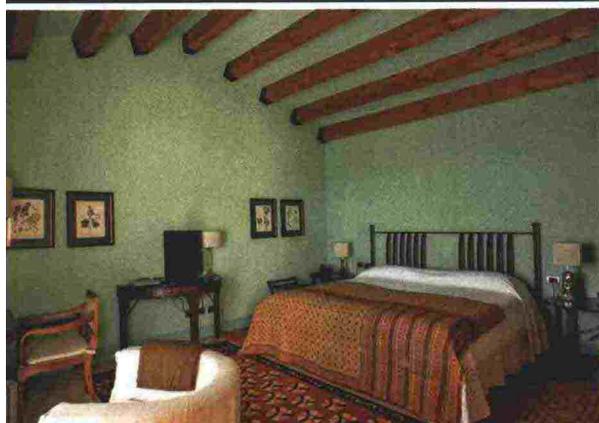
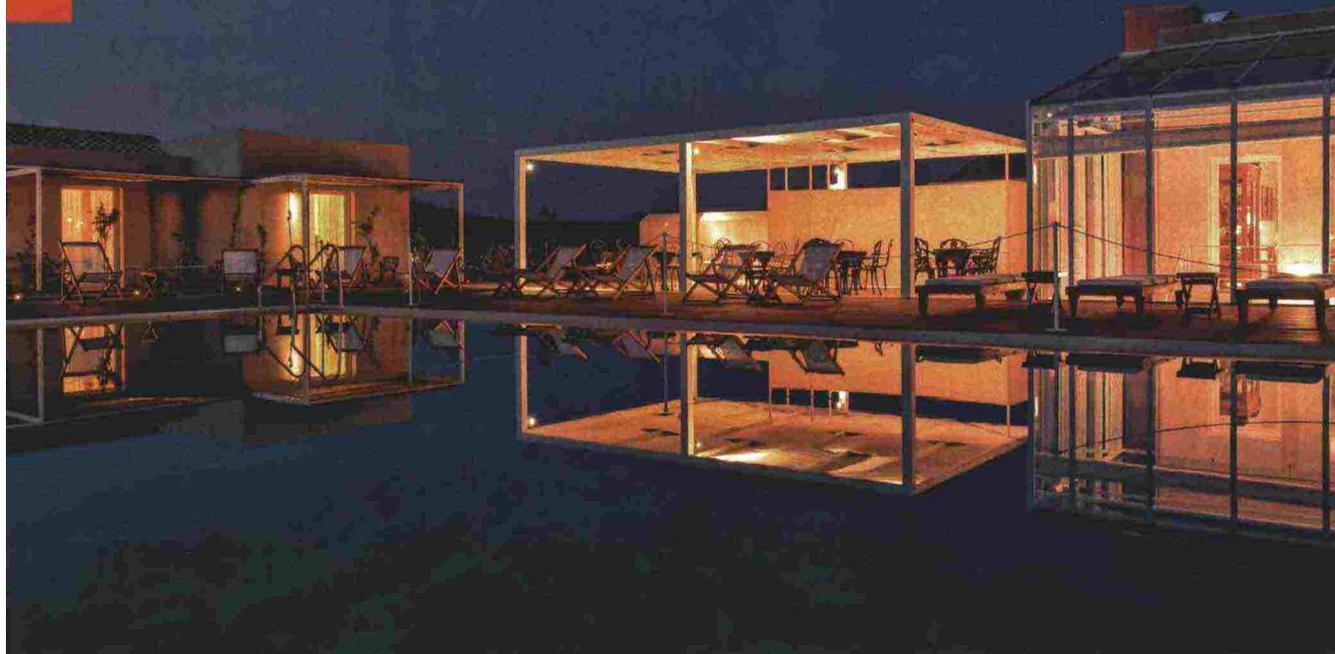
**Enoteca della Strada del Vino di Marsala** via XI Maggio 32, Marsala (TP), tel. 0923 713489; enotecastradavinomarsala.it Degustazioni guidate, su prenotazione, con assaggi dolci e salati: 10 €.



*Nella foto:* la sala per le degustazioni nelle Cantine Donnafugata di Marsala. *In alto, a sinistra:* la facciata barocca della Chiesa Madre in piazza della Repubblica. *In alto, a destra:* alcune bottiglie storiche delle Cantine Florio.

Fabrizio Gambina

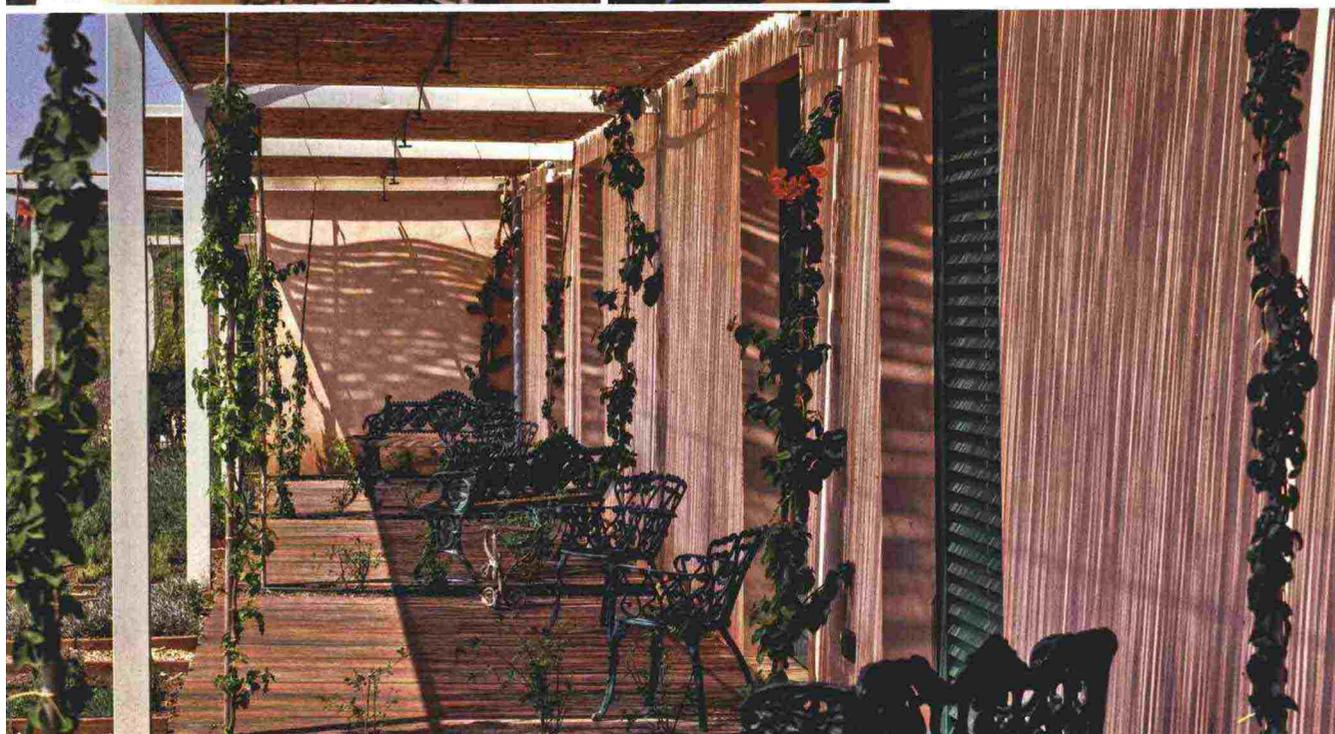
**WINE RESORT**



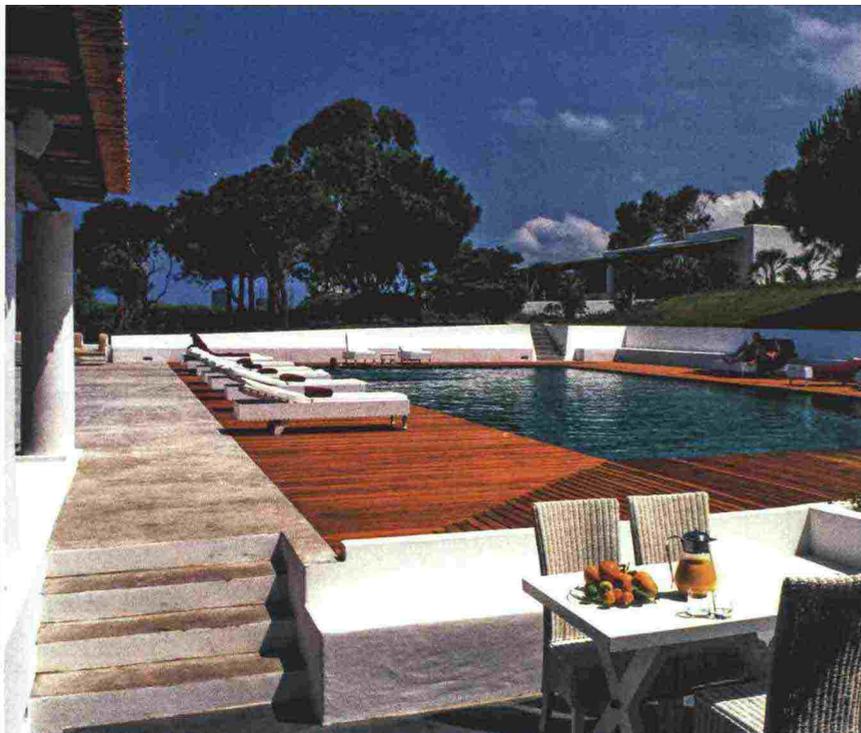
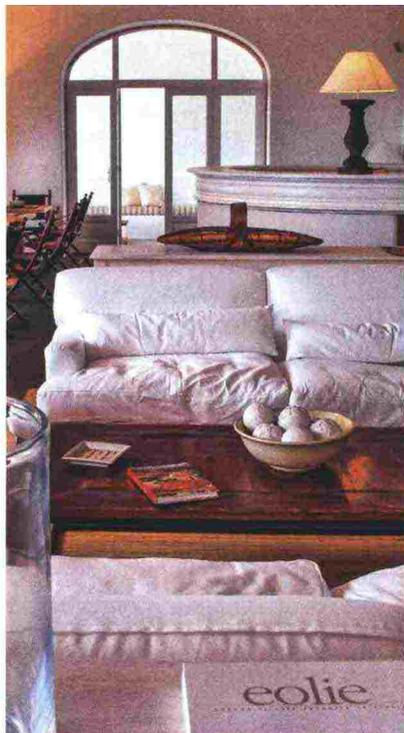
**Sopra:** la piscina a sfioro della Foresteria nella Tenuta Planeta a Menfi, tra Selinunte e Agrigento.

**A sinistra:** nella tenuta c'è anche la sala degustazione; una delle nove camere matrimoniali Classic di 22 mq cui si aggiungono quattro Twin Superior di 26 mq e una Deluxe di 35 mq.

**Sotto:** le verande delle camere, affacciate sulla campagna. La tenuta Planeta è situata su una collina a 4 km da Porto Palo (16 bandiere blu).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

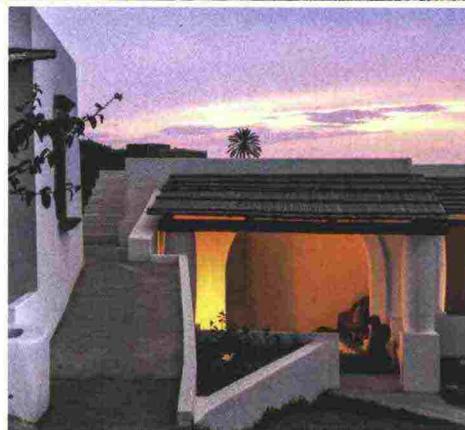


migliori vini della casa; periodicamente sono organizzati minicorsi di cucina. Dalle terrazze si vede il mare, e che mare: a 4 km dalla foresteria, infatti, si trovano le splendide **dune di sabbia di Porto Palo**, affacciate sul turchese del Mediterraneo. Nelle vicinanze è la **Tenuta Dispensa**, il nucleo produttivo dell'azienda Planeta, con il baglio di famiglia e le cantine principali dell'azienda: qui vengono prodotti e imbottigliati il cru **Cometa** (Doc Sicilia Fiano 100%) e il **Burdese**, un uvaggio di Cabernet diversi prodotto in quantità limitata da vigneti selezionati. Merita una visita anche la **Tenuta dell'Ulmo**, nelle campagne di **Sambuco di Sicilia** (30 km dalla Foresteria), sulle sponde del **lago Arancio**: è qui che nel 1995 Planeta ha scelto di costruire la sua prima cantina, a pochi metri dal baglio cinquecentesco da sempre di proprietà della famiglia. Aperta per visite e degustazioni, la tenuta ospita il museo a cielo aperto **Iter Vitis**, che racconta la storia della viticoltura siciliana negli ambienti recuperati di un'antica casa tradizionale in pietra, circondata da un "Campo collezione" in cui sono state piantate le diverse varietà di vite autoctone e anche alcune, antichissime, di origine georgiana. E si può fare anche un bella passeggiata seguendo il sentiero **Natura La Segreta**, con tre diversi itinerari che si snodano fra il lago e le vigne.

Sull'isola hanno aperto le loro porte agli ospiti anche alcune aziende vinicole che credono nel biologico. Sulle colline di **Alcamo**, fra le strade del vino **Monreale Doc** e **Alcamo Doc**, un antico baglio della famiglia **Marchesi de Gregorio** è diventato il **Sirignano Wine Resort**: si dorme fra le vigne e gli ulivi, in candide casette che un tempo ospitavano i lavoratori della tenuta, con a disposizione una bella piscina. Nei sotterranei del baglio si trova la cantina storica, dove ancora oggi vengono lavorate le uve, di coltivazione biologica, e imbottigliato il vino. Il complesso offre anche un ristorante di cucina tipica, uno spazio per degustazioni, un piccolo museo dell'agricoltura e una bottega con i vini e l'olio bio della casa e altri prodotti biologici del territorio. Su prenotazione, propone anche minicorsi di cucina, della durata di mezza giornata.

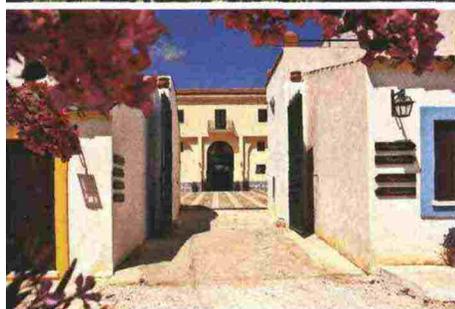
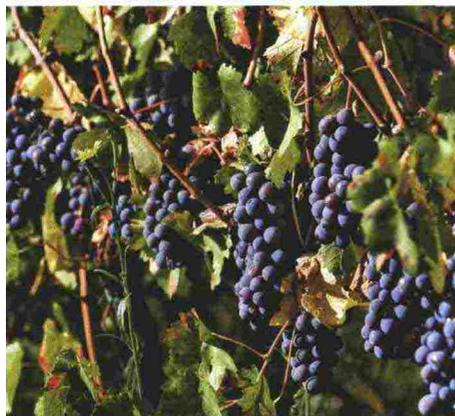
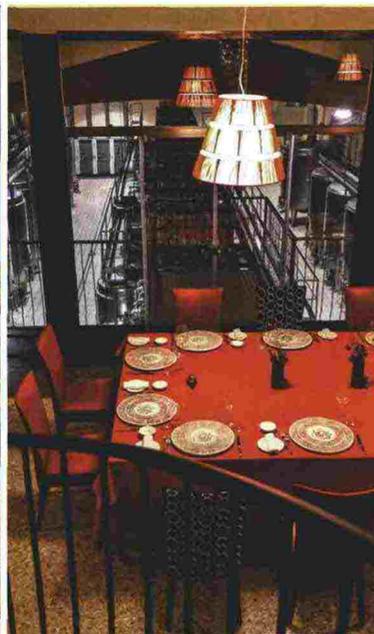
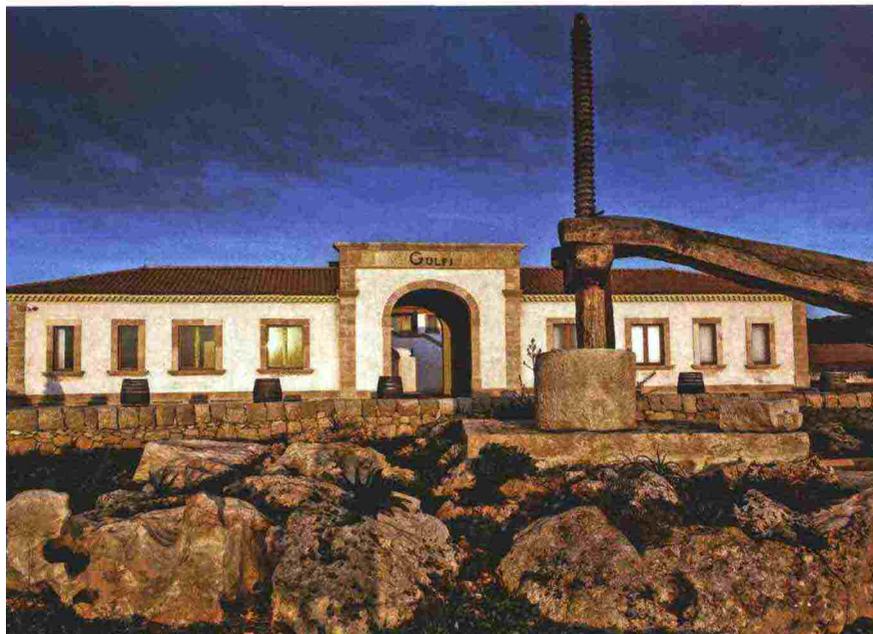
### Nelle vinerie biologiche

Di coltivazione organica sono anche i vigneti dell'**Azienda Gulfi**, distribuiti in diverse zone della Sicilia orientale: a **Chiaromonte Gulfi**, nel Ragusano, produce in primo luogo **Nero d'Avola**, dalle vigne più antiche dei **Monti Iblei**, oltre a un ottimo olio extravergine. Qui è nata la **Locanda Gulfi**, cuore e simbolo della casa: il suo fiore all'occhiello è il ristorante, dove lo chef Carmelo Floridia



**Dall'alto:** la piscina d'acqua dolce con solarium e deck, al Capofaro Malvasia & Resort, sull'isola di Salina; le camere, distribuite in 7 ettari di vigneto, sono in puro stile eoliano con le terrazze ombreggiate dai **cannizzi** (le tettoie di canne) sostenuti da **puleri** (le colonne che sorreggono le travi di castagno su cui poggiano gli incannucciati delle verande); controllo della Malvasia nella cantina di Capofaro Resort.

WINE RESORT



rinnova con sapienza la cucina tradizionale degli Iblei. Dopo aver cenato nel salone affacciato sulla sala vinificazione, ci si può fermare per la notte in una delle sette camere ricavate sopra le cantine, arredate nel classico stile rustico siciliano di campagna. Nei fine settimana sono proposti speciali pacchetti weekend, che includono visite guidate alle cantine, degustazioni e lezioni di cucina (da 280 € a persona). Vale la pena anche visitare il paese di Chiaramonte Gulfi, in posizione panoramica su una collina, con la vista che spazia dal lontano profilo dell'Etna al Mediterraneo; in cima al colle si trova la parte più antica, il quartiere di San Giovanni, con il suo intreccio di stradine d'origine medievale. Nei vicoli si trova il Palazzo Montesano, una dimora barocca del Settecento che oggi ospita alcuni piccoli musei legati al territorio.

Pane, amore e... Malvasia

Vigne a picco sul mare, silenzio, luce abbagliante già a primavera: è l'ambiente magico che circonda il Capofaro Malvasia & Resort, il cinque stelle lusso creato dalla famiglia Tasca d'Almerita fra i vigneti di Malvasia dell'isola di Salina, nelle Eolie. L'ospitalità è di alto livello, la vista che si ammira dalle terrazze strepitosa, con le isole di Stromboli e di Panarea che galleggiano in un orizzonte dove cielo e mare si confondono. Raffinato

e minimal, in stile eoliano moderno, il resort si allunga bianco e morbido fra le vigne, sulla punta di Capofaro, che prende il nome dal vecchio faro. Il ristorante è il regno del giovane chef Riccardo Di Giacinto, che ha recentemente ottenuto la sua prima stella Michelin. E il clima mite delle isole Eolie consente di usare la bella piscina all'aperto, circondata da un deck di legno, già a primavera.

Indirizzi

- Wine Resort Villagrande**, via del Bosco 25, Milo (CT), tel. 095 7082175; villagrande.it Prezzi: doppia 140 € (soggiorno minimo 2 notti).
- Tenuta Regaleali**, C.da Regaleali, Sclafani Bagni (PA), tel. 0921 544011; tascadalmerita.it/tenute/regaleali Prezzi: su richiesta.
- La Foresteria**, Tenuta Planeta, C.da Passo di Gurra, Menfi (AG), tel. 0925 1955460; planetaestate.it Prezzi: doppia da 180 a 220 €, con colazione.
- Sirignano Wine Resort**, C.da Sirignano, Monreale (PA), tel. 091 2515281; sirignanowineresort.it Prezzi: doppia da 84 a 108 €, con colazione.
- Locanda Gulfi**, C.da Patria, Chiaramonte Gulfi (RG), tel. 0932 928081; locandagulfi.it Prezzi: doppia da 98 a 130 €, con prima colazione e visita guidata alla cantina.
- Capofaro Malvasia Resort**, Tenuta Capofaro, via Faro 3, Salina, Isole Eolie (ME), tel. 090 9844330/1; capofaro.it Prezzi: doppia da 200 a 410 €, con prima colazione.

**Dall'alto:** l'ingresso alla Locanda Gulfi, a Chiaramonte Gulfi, nel Ragusano, con l'antico torchio che serviva per pressare le uve; la sala del ristorante che affaccia sulla sala vinificazione dove si produce vino, rigorosamente biologico; grappoli di uve Nero d'Avola; il grande baglio tra i Monti Iblei in cui è stata ricavata la Locanda Gulfi. Le sette camere si trovano sopra le cantine e sono arredate in stile rustico.