

FOOD & WINE

TENUTA RASOCOLMO, VIGNETI AFFACCIATI SUL MARE



AIS MILANO • 23 FEBBRAIO 2018

♥ 0 👁 196 ➦ 0



Tenuta Rasocolmo

Tenuta Rasocolmo, vigneti affacciati sul mare



In collaborazione con **AIS Milano**.

Un vero colpo di fulmine è stato quello che ha colpito Francesco Giostra Reitano, un affermato manager nel campo del marketing e della comunicazione, quando è ritornato nella sua Sicilia e si è imbattuto nella vecchia tenuta di famiglia sul promontorio di Capo Rasocolmo, sulla costa settentrionale dell'Isola, proprio davanti alle isole Eolie.

Un casale di campagna abbandonato da una cinquantina d'anni circondati da una decina di ettari di terra: nasce da qui l'idea di produrre vino all'interno della piccola Denominazione di Origine Controllata Faro valorizzando un territorio ricco di specificità. Anzi preservando questo territorio, fortunatamente ancora incontaminato, dall'attacco del turismo di massa o degli speculatori e favorendone la biodiversità e il ritorno delle specie animali e vegetali originarie.

Nel 2003 inizia il primo impianto di un primo vigneto, ora divenuto di circa tre ettari, a cui segue, nel 2012 la ristrutturazione dell'antico palmento di famiglia che oggi è diventata la sede aziendale con tanto di sala degustazione e luogo di accoglienza.

Francesco ha creato, struttura forse unica nel comune di Messina, un luogo dove fare enoturismo di alto livello in una riserva naturalistica che circonda l'azienda.

La produzione vinicola è limitata a due vini: un bianco, il Terre Siciliane IGP Hismael, Inzolia in purezza, che proviene dai vigneti che l'azienda coltiva alle pendici dell'Etna e che si caratterizza per le spiccate note minerali e un rosso, il Faro DOC Rasocolmo. Prodotto in uvaggio con le varietà Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e Sangiovese, il Rasocolmo effettua la fermentazione alcolica e la maturazione in acciaio per almeno 12 mesi. Una scelta coraggiosa, l'utilizzo del solo acciaio, che Francesco Giostra Reitano ha voluto per lasciare esprimere al meglio le caratteristiche dei vitigni e del terroir senza che subissero l'influenza del legno durante il periodo di maturazione. Il coraggio ha dato i suoi frutti tanto da meritare ben quattro premi tra cui il massimo riconoscimento della Guida Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier e la medaglia d'argento all'International Wine Challenge di Londra dove è stato definito il "barolo siciliano".

Completano la produzione aziendale due tipologie diverse di olio extravergine d'oliva ricavato rispettivamente dalla molitura di olive delle cultivar Ulivi Cipressini e Ogliarola Messinese.

Rasocolmo realizza anche un idromiele: Acqua di Aron. Si tratta di una bevanda antichissima, un fermentato di acqua e miele millefiori già conosciuta ed apprezzata al tempo degli antichi egizi. Matura in barrique per almeno due anni e si serve fredda, a fine pasto in accompagnamento a dessert al cioccolato o biscotti secchi oppure con formaggi dal gusto deciso o piatti piccanti.

di *Paolo Valente*

TAGS: Ais Milano Tenuta Rasocolmo vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA SLOVENIA LITORALE. AI CONFINI DELL'ITALIA

