



DEGUSTAZIONE

Sicilia – Tenuta Regaleali: Rosso del Conte in verticale



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 febbraio 2024

È bello poter andare indietro negli anni e scoprire, in una sorta di macchina del tempo, vecchie annate di vini che hanno fatto la storia dell'enologia nazionale, bottiglie che ci raccontano com'era l'Italia del vino in quegli anni, com'era la viticoltura e l'enologia.

L'occasione ci è stata offerta dall'**Associazione Italiana Sommelier** (sede nazionale) e da **Tasca Conti d'Almerita** che hanno organizzato una profonda verticale del "vino simbolo" della Tenuta Regaleali: il **Rosso del Conte**.

Nel panorama delle tenute di **Tasca Conti d'Almerita, Regaleali**, come ricorda Alberto Tasca *"possiede un suo DNA molto forte e molto chiaro, tutto ciò che noi Tasca possiamo fare è custodire questo suo carattere e tentare di non compromettere quanto la natura ha data o questo luogo"*.

Siamo al centro della Sicilia in un luogo che l'immaginario collettivo associa a pianure infuocate dal sole della torrida estate e, forse, punteggiate da vegetazione subtropicale. Invece è tutto l'opposto.

Siamo catapultati in un paesaggio collinare, lussureggiante, ricco di verde; caratteri nordici in pieno sud. A partire dalla luce, accecante ma limpida, mai afosa, dalle grandi escursioni termiche giorno notte e dall'altitudine che varia tra i 350 e i 900 metri.



Queste condizioni eccezionali hanno portato, nel 1970, alla nascita della “Riserva del Conte” successivamente chiamata “Rosso del Conte”. Fu il Conte Giuseppe Tasca che alla fine degli anni Cinquanta del Novecento piantò sulla collina di San Lucio le prime piante di Perricone e Nero d'Avola, investendo sul futuro del vino isolano come solo pochi siciliani riuscivano a immaginare. Ancora Alberto Tasca: *“negli anni Sessanta Giuseppe Tasca d'Almerita, mio nonno, amava leggere le guide internazionali dei vini che spesso osannavano i grandi francesi soprattutto quelli prodotti a Châteauneuf-du-Pape. Si mise in testa di sfidare le etichette d'oltralpe e iniziò un lungo periodo di studio, di analisi dentro e fuori l'azienda e intraprese molti viaggi per leggendari territori. Una volta tornato a casa individuò la vigna più pregiata e adatta alla produzione di un grande vino capace di lungo invecchiamento. La vigna San Lucio si trova a un'altitudine di 500 metri esposta a sud sud-est. Si estende per circa 8 ettari. È il vigneto più antico di Regaleali e ha un'incredibile costanza qualitativa: la sua è una produzione di pochi grammi per pianta capace però di resistere all'influenza di climi estremi. È come se le piante avessero una memoria organolettica e fossero capaci di dare vita a frutti sempre interessanti”*.



Le uve destinate alla produzione del Rosso del Conte, dopo un'accurata selezione, vengono fermentate in tini di acciaio a temperatura controllata, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in legno.

Legno che, nel corso degli anni, ha subito diversi cambiamenti: le grandi botti di castagno utilizzate fino al 1988 sono state sostituite con grandi botti di rovere di Slavonia fino al 1991. Dal 1992 vengono invece utilizzate barrique nuove di rovere di Allier e Tronçais. In ogni caso la sosta in legno ha una durata non inferiore ai 18 mesi a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.



Riserva del Conte 2010

Inverno mite e abbastanza piovoso, temperature primaverili ed estive non particolarmente alte, scarse le precipitazioni, vendemmia il 21 settembre.

Perricone 67% Nero d'Avola 33%, resa 34 quintali/ettaro; vinificazione in uvaggio, fermentazione in acciaio e maturazione in botti di castagno da 500 litri per 26 mesi.

I toni virano verso il rubino con accenni granati, sempre luminosi. Ritornano i sentori fumé e tostati con frutta nera in confettura e anche sotto spirito; sbuffi floreali. Fresco e quasi piccante, dalla media persistenza con un tannino presente ma non invadente, questo vino, in ottima forma, è caratterizzato dalla grande piacevolezza di beva.

Riserva del Conte 2016

Inverno mite e asciutto, primavera ed estate fresche con piogge ben distribuite, vendemmia 29 settembre.

Nero d'Avola 60% Perricone 40%, resa 67 quintali/ettaro.

Il calice volge al rubino pieno e luminoso. Si mostra austero, un po' chiuso su sé stesso, con sentori di caffè, di spezie e accenni di frutta nera, confettura e bitter. Il tannino è asciutto e deciso, buona la persistenza. Un vino ancora estremamente giovane nel quale prevalgono i sentori del Perricone, più fruttati rispetto a quelli del Nero d'Avola.



Rosso del Conte 2018

Inverno freddo e piovoso, primavera mite e asciutta, estate fresca con buone precipitazioni, vendemmia ritardata.

Nero d'Avola 53% Perricone 47%, resa 68 quintali/ettaro.

L'estrema giovinezza si denota immediatamente dal colore rubino ancora screziato di porpora. Giocato sui toni scuri, evidenzia note di frutta nera, di spezie, di pepe nero, di erbe officinali e di fiori. Ottimo il volume al palato con una nota fruttata e buona trama acida. Il tannino, deciso, guida la lunga persistenza che chiude con una nota quasi piccante.

<https://vinodabere.it/sicilia-tenuta-regaleali-rosso-del-conte-in-verticale/>