

# INOS

028 VIVEREDIVINO



# Fabio Sireci

## MONTONI NELL'ANIMA

**Nel 1469 nel cuore della Sicilia, all'interno del Principato di Villanova, viene edificato dalla nobile famiglia aragonese degli Abatellis un baglio, tipica costruzione siciliana a corte quadrangolare. Prende vita così Feudo Montoni, una tra le più antiche realtà vitivinicole siciliane.**

**alessandro ercolani**

E già nel 1595 Andrea Bacci, agronomo e medico di Papa Sisto V, nelle pagine del "De Naturali Vinorum Historia", considerato il primo trattato enologico italiano, ne elogiava la tradizione viticola e scriveva di vigne secolari: "In queste terre trovai vecchie viti, dal tronco della grandezza di un uomo, crescevano ed erano così feconde che i frutti di dieci piante riempivano una botte di un vino

rosso, potentissimo, di piacevole odore e sapore e capace di lunga conservazione". Alla fine dell'Ottocento la storia di Feudo Montoni si lega con quella della famiglia Sireci, quando Rosario acquistò il Feudo, riconoscendo in esso particolari caratteristiche legate al terroir. Qui trovò antiche piante di Perricone, Nero d'Avola, Catarratto e si innamorò dei vini di quelle uve, che presentavano tratti eleganti e inconsueti, dando il via alla valorizzazione della biodi-



Fabio Sireci



versità e dei vitigni autoctoni. Nella seconda metà degli anni Sessanta del Novecento il figlio Elio selezionò le migliori piante presenti nella tenuta tramite selezione massale, con esse impiantò i nuovi vigneti e ammodernò la cantina, trasmettendo fin da piccolo al figlio Fabio la passione per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. Così Fabio, di formazione ingegnere, da ormai trent'anni prosegue il lavoro del nonno e del padre, geloso custode delle antiche piante e delle loro uve, oltre che di valori e tradizioni, avendo compreso a fondo quanto sia importante nel suo lavoro conoscere bene il passato per guardare al futuro. Gli 80 ettari della tenuta in contrada Montoni Vecchi, nella d.o.c. Contea di Sclafani, in provincia di Agrigento, si estendono da 500 metri sm con picchi d'altitudine che

si attestano fino a 800 metri, infatti sulle alte colline a est di Cammarata si pratica una viticoltura di montagna a forti pendenze. Una così peculiare esposizione geografica rende le terre di Montoni incontaminate da inquinamenti ambientali, acustici e luminosi, creando condizioni ideali per un'agricoltura biologica e un antico stile di vita. Feudo Montoni è costituito da circa 25 ettari di vigneto impiantati su un terreno a forte componente sabbiosa nelle zone più alte e a maggior presenza d'argilla mano a mano che si scende. Le viti sono allevate a spalliera con potatura a guyot, ma non mancano vecchi impianti ancora gestiti ad alberello. All'interno di Feudo Montoni vengono custodite le "piante madri" che da secoli contengono un puro e unico codice genetico. Da queste vecchie viti da oltre un secolo vengono "creati" i nuovi vigneti con l'antica tecnica "dell'innesto su pianta selvatica" o "della propaggine". Tanto che il grande Giacomo Tachis aveva identificato questi vigneti, che vanno da un'età di 50 fino a 80 anni, come la culla del Nero d'Avola, dove si poteva trovare

la sua espressione genetica più pura. In un'area dal potenziale eccellente e dalle straordinarie condizioni microclimatiche, Fabio, vignaiolo esperto ed entusiasta, che prende parte personalmente a tutte le diverse fasi del processo di produzione dal vigneto alla cantina, realizza vini molto particolari, fini ed eleganti, ricchi di stile e classe, degni testimoni dell'antica vitivinicoltura della Trinacria. Il tutto in agricoltura biologica certificata, quindi sovescio di fave e piselli, solo zolfo e rame se necessari. Vino simbolo di Feudo Montoni è dal 1999 il Vrucara - vruca in siciliano è il nome di un cespuglio dal sentore mentolato miscelato con olio d'incenso che spontaneamente cresce intorno al vigneto - da un cru di 4 ettari con piante ad alberello vecchie di 75 anni, che costituiscono il cuore aziendale. L'esposizione dei terreni a levante, l'altitudine e le forti escursioni termiche danno ai grappoli una graduale e corretta maturazione. Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono fermentate in contenitori di cemento con lunga macerazione sulle bucce per circa 25 giorni, la pigiatura

è effettuata con un antico torchio in legno e la fermentazione malolattica spontanea è interamente svolta in cemento. L'affinamento avviene per 45 mesi in cemento, 6 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia. Fabio riduce al minimo l'intervento dell'uomo, rispettando metodi naturali e tempi d'affinamento. Il Vrucara, rosso da grande invecchiamento, è una delle espressioni più belle di Nero d'Avola di tutto il "vigneto Sicilia", combinando un'equilibrata gradazione alcolica con una naturale acidità e bella ricchezza d'estratti. Color rosso rubino brillante, si caratterizza per audace freschezza, intrigante mineralità, finale molto persistente e prolungata aromaticità al retrogusto. Fabio, che ha saputo creare un'azienda che fa onore alla Sicilia tutta, ha assimilato i consigli che molti anni fa gli diede il maestro Giacomo Tachis e i risultati sono sempre più evidenti. I vini di Feudo Montoni, accomunati da una personalità spiccata, sono figli di una filosofia artigiana di lunga tradizione e conservano una forte tipicità che li lega indissolubilmente alla patria d'origine: il profondo entroterra siciliano.

