

Una nuova realtà a Sambuca

Serra Ferdinanda vendemmia 2023



Serra Ferdinanda è un'azienda agricola nata nel 2021 dalla collaborazione tra le famiglie Oddo e Planeta, entrambe attive nel mondo vitivinicolo rispettivamente in Francia e in Sicilia, per dare vita a un progetto imprenditoriale e culturale innovativo che rappresentasse l'unione - simbolica e fisica tra i due paesi in un luogo speciale. Nel 1831, nei pressi di Sciacca, la leggendaria Isola Ferdinanda emerse e velocemente scomparve sprofondando di nuovo nei fondali marini: contesa da italiani e francesi, l'isola nacque da una catena di vulcani sottomarini che si estendono sotto il Canale di Sicilia. Di qui il nome dell'azienda, il cui dominio territoriale si estende per 110 ettari tra 400 e 450 metri sopra il livello del mare risalendo da Sciacca verso le colline, in direzione Sambuca di Sicilia. Serra Ferdinanda è concepita come un organismo agricolo ideale, fondato sui principi del rispetto dell'identità del luogo e della tutela e valorizzazione della biodiversità: un insieme di coltivazioni che spaziano dalla vite al grano, dai legumi, ai fichi e al miele. La produzione si concentra su tre vini Sicilia Doc, frutto della contaminazione tra uve autoctone e alloctone: un bianco, composto da Grillo e Sau-



vignon Blanc, un rosato e un rosso composti da Nero d'Avola e Syrah, e sulla linea Nutrimenti, composta da pasta, farine e legumi di antiche varietà locali, e miele di ape nera sicula. Tutte le coltivazioni sono in regime biodinamico.

Serra Ferdinandeasi estende per circa 110 ettari, di questi, 17 sono gli ettari di vigneto impiantato con varietà Grillo, Sauvignon Blanc, Syrah e Nero D'Avola; dedicati alla produzione di vini Sicilia Doc; 10 ettari sono dedicati alla coltura dei ceci, dei fichi bianchi e dell'antico grano Perciasacchi; 50 sono le arnie per la produzione di miele millefiori da ape nera sicula.

Serra Ferdinanda è un progetto che mette al centro una visione agricola, una visione del mondo del vino, tutta basata sul confronto.

Tra varietà francesi e siciliane, tra una gestione agricola in biodinamica all'interno di un mondo con solide tradizioni agricole, tra intelligenze e sensibilità diverse, grazie all'apporto di consulenti come Adriano Zago e Florent Dumeau. È anche "al femminile", gestito da due giovani donne: Cecilia Carbone, manager ligure trasferitasi in Sicilia con una formazione su cultura e comunicazione del cibo, e Lorraine Oddo, rappresentante della famiglia francese che ha investito nel progetto.

“Mettiamo la biodiversità e la pluricoltura al centro della nostra strategia per contribuire a preservare l’ambiente e i suoi ecosistemi” - è la dichiarazione della proprietà siculo-francese.

“Annata molto importante e significativa per Serra Ferdinanda quella del 2023” - commenta il consulente agronomo per la biodinamica Adriano Zago - “Seppure con molte sfide climatiche e difficoltà produttive, i risultati sono stati particolarmente positivi. Dopo anni di solida gestione in agricoltura biodinamica, Serra Ferdinanda sta beneficiando di suoli vivi, di una biodiversità concreta che vive nel vigneto e al di fuori del vigneto e di un team sempre più coeso e preparato. La viticoltura di Serra Ferdinanda è inserita all’interno di un organismo agricolo policulturale che crea una biodiversità funzionale alla resilienza fondamentale per reagire con successo a malattie quali la peronospora e altre sfide dovute ai cambiamenti climatici.

Il miglior enologo del mondo

Alessio Planeta Winemaker of the Year 2023



Un premio che mancava all'Italia da sedici anni.

Solo altri due italiani prima di lui, infatti, avevano conseguito l'ambito riconoscimento, Riccardo Cotarella e Carlo Ferrini.

CEO e winemaker dell'omonima azienda familiare, Planeta lo vive come un premio alla carriera: *"Arriva dopo quasi 30 anni di attività e, per quanto sia contento, so che è frutto di incontri e di un lavoro di squadra."*

Ho avuto eccellenti maestri come mio zio Diego, Carlo Corino, Giacomo Tachis e oggi io stesso sono a capo di un team di enologi ed enologhe che si occupano delle cinque differenti tenute, tra l'Ulmo cui Sambuca, ciascuna con diverse esigenze."

Ad Alessio, tra l'altro Presidente della Strada del Vino Terre Sicane per nove anni, i complimenti de "La Voce".

Itinerari e luoghi

Le cantine migliori d'Italia scelte da DOVE

Un viaggio tra i filari, dal Piemonte alla Sicilia; Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE dal nord alle isole.

La cantina Di Giovanna, 65 ettari di vigneti a conduzione biologica fin dal 1997, sorge alle pendici del Monte Genuardo, riserva naturale protetta.



I vigneti di famiglia sono coltivati in biologico tra Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina.

Le varietà bianche includono Chardonnay, Catarratto, Grillo e Viognier. Quelle rosse Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot e Syrah.

Fra le esperienze proposte, oltre alle classiche visite con degustazione in azienda, ci sono il picnic fra i vigneti, l'aperitivo al tramonto in vigna o il soggiorno di due notti nell'Abbazia benedettina di Santa Maria del Bosco del XIV secolo, incastonata tra le montagne della riserva naturale Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco, un parco ricco di biodiversità.

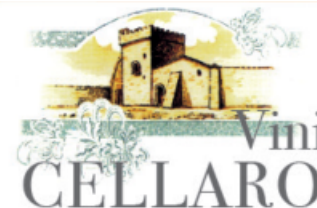
Durante il soggiorno è prevista una visita alla cantina Di Giovanna per un tour completo dei vigneti di Sambuca di Sicilia, con tour della cantina e cinque degustazioni.

PLANETA

Vini di Sicilia

www.planeta.it

C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965



**Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310**