



Tenuta San Giaime



**“Incredibile è l’Italia: e bisogna andare in Sicilia
per constatare quanto è incredibile l’Italia.”**

Leonardo Sciascia

Le Madonie

“ In queste zone isolate, impervie e selvagge, dalle particolari condizioni pedoclimatiche, nascono e crescono vini “eroici”, privi di qualsiasi contaminazione ambientale. ”

Le Alte Madonie, situate nell'entroterra siciliano tra le province di Palermo ed Enna, sono un territorio caratterizzato dalla presenza di aziende agricole che per tradizione e rispetto dei cicli della natura coltivano cereali, ortaggi in campo aperto, olio e frutta di stagione senza l'utilizzo di diserbanti, concimi e trattamenti chimici, determinando un **territorio salubre che trasferisce a tutti i prodotti della sua terra qualità eccellenti.**

La presenza di api, vacche e pecore al pascolo libero, riportano a un “mondo del tempo che fu”, che garantisce ancora lunga vita agli abitanti del luogo. Le Madonie, infatti, potrebbero configurarsi come la **“Sesta Zona Blu”** del Pianeta, nel cui prestigioso club dei longevi sono annoverati Okinawa in Giappone, Loma Linda in California, Nicoya in Costa Rica, Icaria in Grecia e la provincia di Nuoro in Sardegna.



Gangi

“ Ogni cani è liuni na sò casa. ”

Eletto “**Borgo più bello d’Italia 2014**” e “**Comune Gioiello d’Italia 2012**”, Gangi è un comune palermitano di settemila abitanti delle alte Madonie. Situato nell’entroterra occidentale della Sicilia, a 1000 mt sul livello del mare, è poco distante in linea d’aria dal Vulcano Etna ad est e dal Mar Mediterraneo a nord, entrambi visibili all’orizzonte. È ancora un luogo poco conosciuto, lontano dalle rotte del turismo di massa.

In tale contesto, **Tenuta San Giaime** è parte attiva della **Condotta Slow Food** e, dal 2015, è stata inserita tra i percorsi del vino in Sicilia di **MTV (Movimento Turismo del Vino)**, permettendo agli enoturisti appassionati di scoprire questa perla incastonata tra le montagne siciliane.



La Tenuta

“ 7 Ha di vigneto dal quale si raccolgono uve di Syrah, Grillo, Pinot Noir e Nerello Mascalese, uniche per sapori e profumi, felice connubio tra mare e sole, principali connotati di Sicilia e la terra quasi primordiale delle Madonie. ”

L'Azienda Agricola dispone di **26 Ha di terreno** in parte già destinati a seminativo (grani antichi siciliani), uliveto, ortaggi in serra e, tra i vigneti già piantati, anche Carricante, Zibibbo e Perricone, dai quali nei prossimi anni nasceranno nuove etichette.

Tutta la produzione dell'azienda è in **regime biologico certificato**, nel rispetto dei cicli della natura, con l'obiettivo primario della salvaguardia del territorio, del clima e della salute dell'uomo. **Tutte le attività in vigna e in cantina sono condotte limitando il più possibile l'intervento umano.** Le fermentazioni sono spontanee e non si praticano né filtraggi né chiarifiche. Il desiderio è quello di produrre vini che, riflettendo le diversità varietali, le caratteristiche del territorio e delle sue origini, possano esprimere il **vero Terroir di questi luoghi.**





Alessio

“ È nella Tenuta di famiglia che ho passato tutte le mie estati, cominciando a conoscere fin da piccolo le vigne di Syrah che, con tanta passione e un po' meno tecnica, coltivava mio nonno Gaetano. ”

Imprenditore, classe 1984, nato e cresciuto a Milano, con famiglia di Gangi.

Nel 2006, assieme al **padre Salvatore**, allo **zio Franco Mastrandrea** ed all'**enologo Gianfranco Cordero**, ha deciso di “sporcarsi le mani” mettendo assieme idee, passione, tempo e risorse per rinvigorire il legame con Gangi e la Tenuta, ripartendo da quello che su quella terra era sempre stato fatto ma mai giustamente valorizzato: il vino!

Sono state ripiantate e riorganizzate le prime viti d'altura, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica ed in totale assenza di prodotti chimici, per poi attendere, **nel 2012, le prime 1.000 bottiglie di Syrah...**dalle quali tutto ha avuto inizio!



I nostri vini



“ E’ un vino evocativo che racconta la tradizione di uno dei vitigni più importanti e antichi dell’isola che, con le sue fragranze floreali che sanno d’estate e il colore del sole di Sicilia, donano calma e quiete all’anima. ”

La vigna “**Trazzera Marraffa**” di Tenuta San Giaime è collocata a circa 850 mt di altitudine in un pendio esposto a Sud-Est. Qui nasce il Grillo, che affonda le sue radici in un **suolo argilloso, ricco di minerali**.

Ogni barbatella è curata con amore e intima dedizione come fosse un gioiello di famiglia. Le regole sono quelle dell’**agricoltura biologica** ma le modalità seguono la **filosofia del biodinamico**.

Colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole. **Al naso è floreale e fruttato**. L’aroma caratteristico ricorda l’ortica, il pepe verde e il gelsomino. **Al gusto è fresco, sapido con una buona acidità ed equilibrata morbidezza**.

Dopo la vendemmia di fine agosto prosegue con una **fermentazione a temperatura controllata** per poi affinare in acciaio per almeno 6-8 mesi.



“ Un vino ricco di sentori e fragranze che solo vigneti “eroici” sono in grado di regalare. ”

A mille metri circa sul livello del mare, dove la natura incontaminata delle montagne delle Madonie regna sovrana, nasce un **Syrah dalla mineralità straordinaria e dai sentori unici del mare e della montagna di Sicilia.**

La leggenda narra che le barbatelle di Syrah arrivarono in questi luoghi dalla lontana Persia (oggi Iran) attraverso i pellegrini che nel medioevo transitavano nell'entroterra siciliano per raggiungere Santiago di Compostela in Spagna, per venerare il Santo Patrono San Giacomo (Jaime in spagnolo). Pare che le avessero lasciate in dono ai locali come riconoscenza per la loro generosa ospitalità.

Da allora e per generazioni i contadini del territorio, con passione e fatica, hanno curato questo vitigno, tanto da considerarlo autoctono.

Affinamento in barrique di secondo passaggio per poi riposare pochi mesi in bottiglia. Colore rosso rubino. **Al naso frutti rossi e mandorle tostate. Al gusto pieno, caldo e rotondo.**



“ Una storia semplice ma che all’assaggio dona un crescendo di sensazioni coinvolgenti che stimolano e appagano i sensi. ”

L’eccezionale annata 2015, unita alla passione per il piccolo appezzamento **“Regia Trazzera”** e alla cura dei particolari in cantina, hanno prodotto il **“Don Gaetano”**, in onore del fondatore di Tenuta San Giaime che, già a suo tempo, aveva visto lungo.

Appena **960 bottiglie** “sottratte” alla riserva personale e **destinate ad un pubblico di estimatori.**

Maturato a lungo in piccole botti di rovere di secondo passaggio e affinato in bottiglia per oltre 36 mesi presenta ancora grande capacità evolutiva.

Questo vino **non ha subito alcun trattamento di chiarifica o filtrazione**, per cui eventuali piccole precipitazioni dei residui sono da ritenersi del tutto naturali.

S'15 Don Gaetano



“E’ la quintessenza dell’eleganza e della finezza, profumato, etereo, con note fruttate di piccole bacche, spezie leggere, muschio, ribes e lamponi. Profumi selvatici come selvaggia è la natura delle Madonie.”

La vigna “**Settevie**”, dove nasce il Pinot Noir, è esposta a Sud Est, con vista Etna, in leggero pendio su di un terreno ben drenato e ventilato. La scelta di questo vitigno dalla nobile tradizione è stata di Salvatore, ritenendo che proprio qui ci fossero le condizioni pedoclimatiche ideali per affrontare una sfida importante: **vinificare il Pinot Noir in Sicilia!**

Con passione e dedizione la sfida si è trasformata in opportunità, ottenendo un **vino di grande complessità**, dal colore rosso rubino quasi trasparente, con **struttura e tannini delicati e con acidità non marcata**.

E’ un vino che si abbina perfettamente a funghi porcini, risotto al tartufo, agnello e piatti speziati. In accompagnamento a tutto ciò che ha profumi decisi il nostro Pinot Noir sprigiona il massimo delle espressioni sensoriali.

Affinamento in barrique di rovere di secondo passaggio.



“ Vitigno esigente e difficile ma capace di restituire grande emozione nel calice, con rara eleganza e complessità. ”

Il Nerello Mascalese è un **vitigno autoctono di Sicilia** la cui migliore espressione si ritrova nella parte centro-orientale dell'isola, dove sono presenti montagne con altitudini significative, ideali per la maturazione tardiva di queste uve.

Anche questa, come per il Pinot Noir, è stata una scelta difficile, volendo quasi visionaria, ma il piccolo appezzamento di Montelavano a 800 mt Slm già dopo pochi anni, sta regalando soddisfazioni.

Con rese molto basse (50 q.li per Ha) le uve, raccolte e selezionate a mano, danno vita a un **vino generoso che sa di ribes, gelso nero e melagrana. Purezza espressiva al palato, verticale e floreale con freschezza appagante in bocca.**

Affinamento in barrique di secondo passaggio.



“A casa capi
quantu voli
u patruni”
Vi aspettiamo tutti



Tenuta San Giaime di Alessio Gaetano Cicco
Contrada San Giaime Gangi (PA)
Alessio Cicco: +39 349 5074624
Salvatore Cicco: +39 339 6665858
info@tenutasangiaime.it
www.tenutasangiaime.it