

tavola

NOVEMBRE 1992

BUON GUSTO
SAPORI
INVITI
INCONTRI

MENSILE Anno VI n. 11
Spedizione in abb. post.
Gruppo III, Lira 7.000
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

CUCINA AL VINO
RICETTE CLASSICHE
BOTTIGLIE GIUSTE
CHIANTI ALLA PROVA
QUALE COMPRARE?

COME SCEGLIERE BENE
IL SERVIZIO DI POSATE

I MARRON GLACÉS
FATTI IN CASA





L'INVITO

Il feudo di Regaleali con le sue vigne.
Un'ospitalità semplice ma elegante.
La famiglia dei conti Tasca d'Almerita
fa onore alla sua terra e all'Italia

UNA NOBILE SICILIA DA AMARE

DI GIAN LUCA MONCALVI - FOTO DI GIÒ MARTORANA



Il conte Giuseppe Tasca e la moglie Franca brindano con figlie e nipoti nel giardino di Regaleali. A destra, la figlia maggiore Anna Tasca Lanza e, a sinistra, la sorella Costanza. In piedi, il nipote Giuseppe con la moglie Luisa. A sinistra, una veduta del nucleo Case grandi, ove si trova anche un caseificio. Qui a fianco, lo stemma nobiliare e, a destra, i vini di Regaleali.

La settima generazione è già al lavoro. Giuseppe, 29 anni, laureato in Agraria all'università di Piacenza con una tesi in viticoltura, da qualche tempo collabora col padre Lucio, 52 anni, che da due decenni, a sua volta, affianca il genitore Giuseppe Mastrogiorgio Tasca, conte d'Almerita. Di padre in figlio in nipote, la passione per la terra e per uno dei suoi prodotti più nobili, la vigna, si è tramandata finora per quasi 160 anni. E promette di perpetuarsi ben oltre il 2000. Quattrocentottanta ettari di collina ondulata, di cui poco meno della metà coltivati a vigneto, costituiscono l'attuale tenuta di Regaleali, che si trova al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta. «Fino al 1954 erano 1.200 ettari», racconta, infuocandosi ancora al ricordo, il conte Giuseppe Tasca, 80 anni ben portati. «È stata la deleteria riforma agraria, una sorta di furto legalizzato, a ridurre la proprietà a meno della metà». La tenuta di Regaleali, in agro di Sclafani, era infatti un ex feudo quando fu acquistata nel 1830 da don Lucio Tasca. La coltura prevalente era quella dei cereali e soltanto 20 ettari erano dedicati al vigneto, cinto da mura nel cosiddetto "girato", l'equivalente del francese "clos". Nel 1854 Regaleali era già considerata un'azienda-modello in Sicilia. Con il passare dei decenni e delle generazioni la coltura della vite acquistò importanza: col secondo Lucio Tasca, senatore del regno, il vino di Regaleali

vinse, nel 1871, una medaglia d'oro all'esposizione di Siracusa, prima di una lunghissima serie, culminata (nel 1992) nel premio dell'Associazione italiana sommelier allo Chardonnay, ultimo nato in casa Regaleali. A don Lucio successe il secondogenito Giuseppe Tasca Lanza, anche lui senatore e a lungo

sindaco di Palermo. Fu poi la volta di Lucio Tasca Bordonaro, il padre dell'attuale proprietario, che, fra il 1922 e il 1957, fece di Regaleali una delle più efficienti imprese agricole siciliane, dando impulso alla produzione vinicola.

«Sono stato io il primo a puntare tutte le carte sul vino», ricorda oggi il conte Giuseppe Tasca, «e non è stato facile. Senza l'aiuto impareggiabile di mia moglie Franca, che per anni si è occupata della parte burocratica, non sarei riuscito a rilanciare Regaleali». Così le cantine vengono ingrandite, le tecnologie a mano a mano ammodernate, il vino viene tutto imbottigliato e comincia a essere distribuito con successo non solo nel resto d'Italia, ma anche in altri Paesi del mondo. L'azienda decolla grazie alla lungimiranza del conte che capisce che per fare vino di qualità ci si deve avvalere della collaborazione di tecnici qualificati. Così Enzo Rivella, futuro presidente dell'associazione internazionale degli enologi, in un solo giorno individua ed elimina una serie di piccoli difetti che ancora affliggevano il vino. È il 1966. Da allora a Regaleali ci si avvale dell'assidua opera di



enotecnici di vaglia, dal piemontese Renzo Peira ai siciliani Giuseppe Cavaleri e Tonino Guzzo.

Il conte Tasca instaura nel frattempo un rapporto di fattiva collaborazione con Ignazio Miceli, che con la sua società Mid diventa il motore propulsivo della distribuzione commerciale dei vini Re-

galeali. Grande successo ha soprattutto il bianco (tuttora leader aziendale con quasi 1,5 milioni di bottiglie l'anno), asciutto e fresco, di buona struttura e persistenza aromatica, che pur essendo fatto con uve autoctone è vinificato in modo da ottenere un prodotto moderno, senza le "pesantezze" dei più tradizionali vini siciliani. Le uve da cui deriva sono catarratto, inzolia e un misterioso sauvignon Tasca: si tratta, infatti, di un vitigno impiantato a suo tempo da un mezzadro, che il conte ha riscoperto a Regaleali intuendone il valore. In un primo tempo identificato come malvasia, poi per molti anni classificato come un sauvignon, sia pure leggermente diverso dal tipo originario, tanto che gli esperti presero a chiamarlo "sauvignon Tasca". Ultimamente altri esperti sono stati mobilitati per arrivare a una identificazione conclusiva.



Fatto sta che il sauvignon Tasca è stato uno degli atout vincenti dei vini bianchi di Regaleali: e infatti è presente (in diverse percentuali) in tutti, caratterizzando, in particolare, il prestigioso Nozze d'Oro e il Conti d'Almerita, un buon champenois brut che costituisce il primo esempio di spumante siciliano derivato da uve autoctone. Anche Regaleali rosso e rosato hanno i loro estimatori. Giuseppe Tasca ama particolarmente il suo rosato: «Vini bianchi e rossi ottimi ne conosco molti, e non posso affermare che i nostri siano migliori dei più famosi francesi, ma il rosato Regaleali è senz'altro il più buono del mondo: non ne ho trovato ancora un altro che sia all'altezza». Un'affermazione azzardata? Forse, ma è certo che si tratta di un vino di si-



cura eleganza, di grande piacevolezza, molto armonico e di lunga persistenza aromatica: un vino generoso, insomma, che soddisfa immediatamente. Ben più corposo, coi suoi 14°, il Rosso del Conte, riserva del Regaleali rosso, prodotto in non più di 30

mila bottiglie. Anche in questo caso uve autoctone come il nero d'Avola e il perricone concorrono alla vinificazione. Lunghi anni in botti di castagno conferiscono a questo vino eleganza e finezza. «Con l'annata 1988», racconta Giuseppe Tasca, «siamo però passati dalle tradi-



La contessa Franca Tasca, in alto, in una delle sale da pranzo. Se il numero degli ospiti è cospicuo, ci si sposta nell'ampio salone di rappresentanza. Qui sopra, un'icona di San Urbano, protettore dei vignaioli. Nell'altra pagina, il conte Tasca con l'enologo Giuseppe Cavalieri. In basso, Anna Tasca Lanza sovrintende alla cucina.

zionali botti di castagno a quelle in rovere. È stato mio figlio a volerlo e i risultati gli hanno dato ragione». «Il castagno lascia comunque al vino un retrogusto amaro-gnolo, non sempre piacevole», conferma Lucio Tasca, «col rovere si elimina l'amaro e si acquista in morbidezza. Per di più, siamo passati dalla fermentazione in vasche di cemento a quella nell'acciaio, a temperature totalmente controllate. Il risultato è che, ai sentori di erbe aromatiche, si aggiungono quelli di piccola frutta, di sottobosco: e il vino è diventato ancora più grande».

Lucio, unico figlio maschio dei Tasca, è ormai il motore dell'azienda, anche se il padre ha spesso l'ultima parola. E fra padre e figlio si è sviluppato negli ultimi 12 anni un rapporto dialettico che ha portato alla produzione di nuovi vini, alcuni più ancorati alla tradizione di Regaleali, altri innovativi. Fra i primi, il Nozze d'Oro: le uve sauvignon Tasca (in assoluta prevalenza), inzolia e catarratto, fermentate per un paio di settimane a temperatura controllata, danno luogo a un bianco secco di grande qualità, dai profumi intensi, elegante, perfetto accompagna-



Crement, da uve chardonnay e pinot nero». Quasi a contraddire quest'ansia di innovazione, rispetto almeno alla tradizione siciliana, Lucio Tasca ha ultimamente lanciato un vino modernissimo quanto alla tecnologia (è prodotto con la criomacerazione), ma assolutamente autoctono nelle uve: all'85% inzolia. «Ho cercato di fare un vino per il mercato, ma non ci sono riuscito», scherza Lucio Tasca: dell'annata 1990 sono state prodotte 100 mila bottiglie, di quella 1991 200 mila e per il 1992 l'ulteriore aumento è certo. Vino che vuol essere di pronta beva e di poco impegno, in vendita a un prezzo piuttosto contenuto, in realtà il Villa Tasca ha qualche marcia in più rispetto a tanti vini corretti ma anonimi che si incontrano ormai un po' dappertutto: ha una sua personalità e una sapidità che lo rendono piacevolmente riconoscibile al palato. Regaleali non è solo sinonimo di grandi vini. Chi ha avuto la fortuna o l'opportunità di sedere alla tavola dei conti Tasca ha potuto con-



statare l'eccellenza della cucina di casa. Nel grande salone a volte, ove avvengono le più belle riunioni di famiglia lo chef di casa Mario Lo Menzo serve una serie di manicaretti che per decenni hanno nutrito golosamente grandi e bambini. Fra i piatti più amati di casa Tasca c'è la pasta alla siciliana. Il sugo che la condisce è solo apparentemente semplice, costituito com'è da soli due ingredienti, ragù e ricotta. Ma il ragù (oltre a contenere carne) è preparato con l'estratto di pomodoro, di tradizionale, ma «faticosissima» preparazione, come ammette la

to quasi una professione. Così, in autunno e primavera, a Regaleali si tengono corsi sull'arte culinaria siciliana per piccoli gruppi di allievi provenienti da tutto il mondo. Da poco tempo, poi, sotto la griffe "Anna Tasca Lanza", sono in commercio alcune chicche gastronomiche della tenuta, come appunto l'estratto di pomodoro e alcune soavi marmellate di agrumi. Mentre una casa editrice americana si è assicurata i diritti del nuovo libro di Anna Tasca Lanza che uscirà fra un anno a New York e che avrà il titolo significativo di *Recipes and reminiscences from Regaleali*.

Nessuna difficoltà in casa Tasca, si potrebbe pensare, per abbinare convenientemente i vini ai cibi. «Con la pasta alla siciliana», conferma Anna Tasca Lanza, «è perfetto il Regaleali rosato, che accompagna bene, in alternativa al rosso, anche l'agnello in fricassea». Mentre sul castrato al forno o in spezzatino (tutti gli ovini sono quelli allevati nella tenuta) il Rosso del Conte la fa da padrone. Coi piatti di pesce, Regaleali bianco e Nozze d'Oro vanno... a nozze. Eppure un problema c'è. Quale vino acco-

stare alla ricchissima (e dolcissima) pasticceria siciliana? Un vino da dessert in casa Tasca non c'è mai stato. Ma il conte vuole dare un'altra zampata che lasci il segno sulla viticoltura siciliana. E per le non lontane nozze di diamante (60 anni di matrimonio) ha in serbo una sorpresa. «La mia musa, nella creazione del Rosso del Conte, è stato lo Château-neuf du Pape, un grande di Francia. Per questo nuovo vino è il Porto bianco Ferreira». Si tratterà, dunque di un vino dolce, sempre da uve autoctone e "rinforzato" nella gradazione. Una scommessa sul futuro, che già si preannuncia vincente. ★



Giuseppe Tasca, 29 anni, figlio di Lucio, collabora con lui e con il nonno nell'azienda di famiglia.

marchesa Anna Tasca Lanza, la figlia primogenita, che sovrintende ogni volta alla lunga procedura, assolutamente artigianale. Al termine della quale, da 100 chili di pomodoro si ottengono solo 800 grammi di estratto. La concentrazione è però tale che con una noce se ne può ricavare un eccellente ragù per 10 persone.

La marchesa Anna abita, come le sorelle minori Costanza e Rosemarie, nella tenuta di Regaleali. Di questa sua passione per la cucina ha fat-



PASTA CON LE SARDE

Tempo di preparazione 20'
Tempo di cottura 75'

Ingredienti per 10 persone

2 grosse cipolle

200 gr olio extravergine d'oliva

250 gr di salsa di pomodoro
passata

3 cucchiaini da tavola di pinoli

3 cucchiaini da tavola di passolini
(uvetta di Corinto)

1 pizzico di noce moscata

1 kg di finocchietti selvatici

1 kg di sarde fresche

6 acciughe salate a pezzetti
piccoli

2 bustine di zafferano

1 kg di bucati

Tritate grossolanamente le cipolle, poi soffriggetele nell'olio extravergine e, appena si siano imbriondate, versatevi sopra la salsa di pomodoro passata. Dopo 2 o 3 minuti aggiungete le acciughe, i pinoli, i passolini, la noce moscata, sale e pepe a piacere, e i finocchietti bolliti e tritati grossolanamente.

Cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti.

Aggiungete a questo punto le sarde fresche spinatate e tagliate a pezzetti (tenendone da parte 6 intere per la decorazione finale), salate e continuate a cuocere, sempre a fuoco basso, ancora 15 minuti, mescolando di tanto in tanto delicatamente.

Friggete quindi le sarde intere in olio bollente e asciugatele su carta. Diluite lo zafferano in una tazzina di acqua tiepida.

Bollite la pasta in abbondante acqua salata, scolatela piuttosto al dente, e conditela nella stessa pentola di cottura, prima con lo zafferano, e poi con $\frac{2}{3}$ della salsa di finocchietti rigirandola bene. Versate nel piatto di servizio e coprite con il resto della salsa. Decorate con le sarde fritte tenute da parte. Lasciate riposare 5 minuti prima di portare a tavola.