



INDICE

Una Storia Lunga un millennio

La Filosofia

Vigneti e Cantina

Ospitalità

Relais

Enoturismo

We Are Social

Una Storia Lunga un millennio

In Sicilia, nel Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo, esiste un luogo dove il tempo si è fermato. **Abbazia Santa Anastasia sorge su un'abbazia medievale fondata da Ruggero d'Altavilla nel lontano XII sec. e ristrutturata nel recente passato.** Immersa in un lussureggiante vigneto sulle colline che dominano la costa cefaludese, con un panorama che si estende fino alle Isole Eolie, questa struttura si presenta oggi come cantina produttrice di vini tipicamente territoriali e piccolo relais di charme immerso nella natura.

Per lungo tempo l'abbazia, retta prima dai monaci Basiliiani e poi dai Benedettini, è stata il centro di interesse culturale e lavorativo dell'intera area madonita.

Con la fondazione della città di Castelbuono, l'abbazia venne definitivamente abbandonata dai monaci che ne decretarono, di fatto, l'inesorabile declino.

Negli anni '70 del secolo scorso, l'azienda fu rilevata con lo scopo di renderla un importante centro turistico e alberghiero. Il progetto si arenò per più di un decennio, per poi rivedere la luce verso la fine degli anni '80, quando le coltivazioni vitivinicole e olivicole ripresero vita, dando inizio al risorgimento di Abbazia Santa Anastasia. A distanza di pochi anni venne realizzata una moderna ed efficiente cantina destinata alla vinificazione delle uve coltivate nella tenuta.

Contestualmente, iniziarono i lavori di restauro dell'intera struttura, che culminarono con la realizzazione di un Relais, di grande impatto estetico ed emotivo, perfettamente integrato nell'ambiente naturale, tra vigneti e oliveti.

Trascorse le stagioni, i vigneti di Santa Anastasia iniziarono a produrre vini di qualità, recuperando le tradizioni dei monaci che anticamente lavoravano le viti da cui nascevano vini apprezzati dalle più importanti mense baronali e vescovili di Sicilia.

Nel 1994, **Giacomo Tachis**, padre del Sassicaia, visitando l'azienda s'innamorò perdutamente di questi luoghi e decise di firmare i vini di Abbazia Santa Anastasia. La prima vendemmia accompagnata dal grande enologo attirò l'interesse generale del panorama vitivinicolo, nazionale e internazionale.

Il 1998 segna il passaggio del testimone ad un altro pilastro dell'enologia italiana, **Riccardo Cotarella**, che firmò 11 vendemmie.

Oggi i vini della tenuta sono amorevolmente curati da **Gianfranco Cordero**, l'uomo che ha sposato l'idea di produzione naturale di Abbazia insieme all'attuale agronomo, Giuseppe Campisi, uno dei principali fautori dello sviluppo "naturale" dei prodotti dell'azienda.

Sin dalla prima vendemmia i vini prodotti destarono gli interessi della critica e del mercato e da allora iniziarono una entusiasmante ascesa, anche grazie all'ottenimento di riconoscimenti importanti, in Italia e nel mondo, quali, ad esempio, i tre bicchieri dalla guida Vini Buoni d'Italia 2008 del Gambero Rosso – Slow Food (Litra 2004), 92 punti da Robert Parker (Litra 2000), cinque grappoli dalla guida dell'A.I.S. Duemilavini 2014 e 93 punti dalla guida I Vini di Veronelli 2013 (Litra 2010), cinque grappoli della

Guida BIBENDA 2016 (Litra 2012), l'Oscar del bere bene dalla Guida Berebene 2014 del Gambero Rosso (Passomaggio 2011), la medaglia d'oro al Concours Mondial di Bruxelles 2015 e la medaglia d'argento al concorso Mundus Vini 2015 (Passomaggio 2012) e le tre viti della Guida A.I.S Vitae 2015 (Passomaggio 2012). La medaglia d'argento al concorso Mundus Vini 2016 (Sens(i)verso Nero d'Avola 2012) e quattro stelle della Guida ViniBuoni d'Italia 2016 (Nero d'Avola 2014).

La Filosofia

Abbazia Santa Anastasia coltiva le proprie terre e orienta la produzione nel rispetto della natura. Oltre al metodo di coltivazione biologica, da lungo tempo applicato dall'azienda, più di recente è stato adottato il metodo biodinamico declinato nella forma tradizionale di Rudolf Steiner - filosofo austriaco che visse a cavallo tra il XIX e il XX secolo. Tale metodo considera il vigneto, le viti, il terreno, la natura e gli organismi coinvolti come parte di un unico ecosistema organico e complesso. Credendo in questa filosofia, l'azienda, già da dieci anni, ha integrato il metodo di coltivazione biologico con il metodo biodinamico. Seguendo i postulati steineriani, Abbazia Santa Anastasia utilizza, nella coltivazione dei vigneti, preparati di origine vegetale e animale (sovescio, corno letame e corno silicio), osservando attentamente anche i cicli lunari e planetari. Queste tecniche consentono di raggiungere alti standard qualitativi dei prodotti e di armonizzare le varie fasi della produzione.

Da sempre attenta alla salvaguardia dell'ecosistema di cui fa parte, l'azienda si è anche impegnata nella **produzione di energia solare**. Nel 2007, infatti, Abbazia Santa Anastasia ha installato un impianto fotovoltaico di 750 mq di pannelli in silicio che consentono di coprire l'80% del fabbisogno energetico dell'azienda. Infine, ulteriore tassello di questo percorso volto alla tutela del patrimonio naturale in cui è immersa è rappresentato dal sistema di riciclo delle acque impiegate nelle lavorazioni in cantina che vengono riutilizzate per l'irrigazione delle coltivazioni.

LA CANTINA E I VIGNETI

a. La Cantina

La cantina ristrutturata e ampliata agli inizi degli anni 2000, è dotata di moderne e sofisticate attrezzature enologiche. Gli ambienti sono termo condizionati e la temperatura è strategicamente controllata per la produzione di vini vocati all'eccellenza.

Dal punto di vista strutturale per la copertura delle capriate in legno sono stati utilizzati pannelli assorbenti realizzati con materiali che consentono la coibentazione

e l'assorbimento del rumore (legno mineralizzato e impastato ad alta temperatura con la magnesite).

La raccolta delle uve avviene manualmente, all'aurora, nel momento in cui la loro temperatura è più bassa, quando l'ultimo sole è ormai lontano.

Le uve bianche vengono pigiadiraspate in presse soffici, un particolare tipo di pressa che garantisce una pressatura dolce delle uve. Gli acini restano a macerare per 24/48 ore in serbatoi di cemento vetrificati all'interno, materiale utilizzato per controllare le correnti galvaniche, e a bassa temperatura. Dopo la pressatura il mosto fermenta per effetto dei propri lieviti e senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti. I vini bianchi vengono portati a maturazione in barriques di rovere francese alsaziano di secondo passaggio, al fine di evitare che il legno possa imprimere un'impronta forte sui vini.

Gli acini di uva rossa, pigiati in parte, svolgono la fermentazione spontanea, macerando per 15/20 giorni in tini troncoconici di rovere e serbatoi in cemento, anche essi senza l'ausilio di

lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti. La temperatura di fermentazione è controllata senza l'ausilio di liquidi refrigeranti, ma mediante rimontaggi all'aria e operazioni di delestage.

Per tutte le fasi di produzione, affinamento e maturazione vengono utilizzati esclusivamente serbatoi di cemento e di legno. Quando i vini raggiungono il giusto equilibrio di maturazione vengono imbottigliati senza subire trattamenti chimici, fisici e meccanici.

Questo processo di produzione consente di portare in bottiglia vini dalle caratteristiche autentiche, pura espressione del territorio da cui provengono.

b. I Vigneti

L'Azienda si estende per 400 ettari di cui 69 vitati, tutti in agro di Castelbuono in contrada Santa Anastasia, a un'altitudine tra i 200 e i 500 metri sul livello del mare.

I vigneti circondano la struttura e caratterizzano il paesaggio. I terreni sono di medio impasto tendenti all'argilloso. La peculiare composizione chimica dei diversi appezzamenti permette alle viti di crescere in maniera equilibrata e di generare grappoli con differenti caratteristiche, in grado di produrre vini che rispecchiano il terroir d'origine.

Le condizioni microclimatiche della zona e l'esposizione a nord dei versanti collinari, oltre all'isolamento della tenuta da altre realtà produttive limitrofe, permettono di portare a maturazione uve perfettamente sane senza l'ausilio di fitofarmaci ed esenti da ogni traccia di sostanze estranee.

Tutte le varietà coltivate, autoctone e internazionali, grazie alla filosofia aziendale, ai lieviti indigeni e alle caratteristiche pedoclimatiche presentano peculiarità tipiche di questa parte di Sicilia. La crescita equilibrata delle uve è controllata dalla distribuzione delle piante sul campo. Al fine di garantire l'alta qualità della produzione si limita il numero di piante coltivate e si effettua un tipo di potatura: il cordone speronato - che consente una crescita equilibrata della vite. I vigneti sono coltivati a spalliera e si applica la coltivazione alternata. Il sovescio, forma di concimazione naturale, consiste nella semina di alcune varietà di graminacee e leguminose nei filari non coltivati a vite che, nel mese di aprile, vengono raccolte, triturate e inglobate nel terreno per consentire la concimazione azotata. Per mantenere i terreni soffici e leggeri, l'uso di mezzi pesanti in campo è limitato a situazioni in cui è strettamente necessario. Si utilizzano, inoltre, alcuni composti volti a stimolare il terreno ad una buona fertilità, quali il corno letame e il corno silice. Queste forme di concimazione naturale sono effettuate in particolari periodi dell'anno e con riferimento al ciclo astrale, per beneficiare di condizioni energetiche ottimali in grado di influire sulle coltivazioni, nel pieno rispetto dei principi steineriani.

L'OSPITALITA'

a. Il Relais

Le ultime fasi della storia della Abbazia, prima del recupero negli anni '90, sono tramandate da testimonianze discordanti tra loro. Secondo alcune fonti, l'Abate non risiedeva nell'Abbazia già dal 1840, che era curata dai Padri Cappuccini; altri riferiscono che nel marzo 1851 i Benedettini abbandonarono il luogo a causa delle distruzioni provocate da una tremenda perturbazione che colpì le contrade castelbuonesi e che rese instabili e inabitabili i vecchi fabbricati dell'Abbazia.

Verso la metà degli anni '80 iniziarono i lavori di recupero dei terreni della tenuta. Un decennio più tardi il sapiente restauro dell'intera struttura portò alla **realizzazione di un Relais di charme dotato di 29 camere**, che pur mantenendo il fascino del passato, è in grado di offrire ai suoi ospiti tutti i comfort di un moderno e sofisticato hotel.

Ogni camera prende il nome da un vitigno, i motivi e le decorazioni riprendono soggetti floreali dipinti a mano, le tappezzerie hanno colori caldi e accoglienti.

Nel 2000, nella terrazza panoramica fu inaugurata la piscina con idromassaggio che, sospesa tra cielo e mare, offre una vista mozzafiato.

Nel parco di 400 ettari in cui è immersa l'azienda, è possibile effettuare passeggiate a piedi, in bicicletta o a cavallo. Da pochi anni esiste anche una piccola area benessere e una moderna e attrezzata palestra.

Numerosi gli spazi comuni. La sala della musica, caratterizzata da un maestoso camino e dall'arredamento d'epoca, è possibile ammirare, tra gli imponenti quadri presenti, un dipinto raffigurante "il Montenero" da cui prende il nome una delle etichette storiche dell'azienda.

I ristoranti sono due, *Corte dell'Abate* e *Passioni & Tentazioni*, e offrono una cucina d'eccellenza che fa proprie la tradizione siciliana e le materie prime dei campi, coltivate biologicamente e reinterpretate dalla creatività dello Chef Antonio Bonadonna.

b. Enoturismo

Lo staff dell'azienda organizza ogni giorno tour guidati dei vigneti e della cantina per i curiosi e gli appassionati che vogliono approfondire gli aspetti legati alla lavorazione del vino, dalla vigna alla bottiglia. I tour culminano con la degustazione dei vini dell'azienda e sono aperti non soltanto agli ospiti dell'albergo, ma anche a visitatori occasionali, previa prenotazione.

Molteplici, inoltre, le opportunità in ogni periodo dell'anno per "vivere" l'azienda, grazie a incontri, seminari ed eventi organizzati in loco. Tra gli appuntamenti annuali da non perdere si ricordano *Cantine Aperte*, a Maggio,



e *Calici di Stelle*, ad Agosto, eventi di grande fascino che richiamano folle di appassionati ad ogni edizione.

We Are Social

Abbazia Santa Anastasia ha scelto di declinare i concetti di ospitalità e accoglienza in maniera più ampia, mantenendo un contatto oltre la visita presso la propria struttura e raccontandosi ogni giorno. Per questo è sui principali social network, dove apre le porte ai suoi fan per mantenere un dialogo aperto e trasparente. |

FACEBOOK - ABBAZIA SANTA ANASTASIA

TWITTER - @abbaziaRSA

INSTAGRAM - ABBAZIASANTANASTASIA

PINTEREST - **Santanastasia**



Ufficio stampa:

Filomena

press@abbaziasantanastasia.com

+39 366 7752364