

04 Settembre 2018  
Principe di Corleone

## Narkè 'nkantu, il magico incanto del nettare rosso siciliano

Alla Tenuta Principe di Corleone la famiglia Pollara produce un vino d'eccellenza: corposo, vellutato e profumato il Narciso di Sicilia ha conquistato il marchio Igp



Sicilia

Immaginate che la bellezza di un territorio si traduca nelle profumate bacche di un vitigno, talmente pregiate da rappresentare un'eccellenza. A Corleone, nel cuore della Sicilia occidentale, il sole e il terreno vulcanico dell'altipiano offrono all'uva e al vino profumi e aromi unici, talmente preziosi ed eleganti da deliziare naso e palato. Dal 1892 la [tenuta Principe di Corleone \[1\]](#) della **famiglia Pollara** ha valorizzato i vitigni per produrre vini di qualità rispettando quello che la natura offre. Prima nonno Giuseppe, poi il figlio Leoluca e i nipoti Vincenzo e Lea, che vedono già la quarta generazione all'opera. I bisnipoti hanno una laurea in tasca o stanno ancora studiando, ma l'insegnamento che porta avanti la grande tradizione vitivinicola siciliana dei Pollara rimane sempre quello di Giuseppe: produrre vino significa seguire passo dopo passo il vigneto, come se fosse un bambino, non dimenticando mai i ritmi della natura. Nasce così **Narkè 'nkantu** un vino rosso che per le sue doti **ha conquistato il marchio Igp**. Dalle **note fruttate di frutti rossi** come ribes e lampone, **corposo, vellutato e profumato**, questo vino ha caratteristiche così preziose da meritare un nome speciale.

“Narkè è lo splendido fiore del narciso - spiega **Vincenzo Pollara**, enologo e titolare dell'azienda - ed evoca la figura mitologica del cacciatore Narciso, famoso per la sua bellezza. Talmente bello da innamorarsi della sua stessa immagine. Così questo vino ha la presunzione di essere Narciso: bello, elegante, profumato, tanto da essere magico. 'nkantu sta per 'incanto', perché vellutato ed elegante,

un autentico seduttore che si fa apprezzare anche per la sua vivacità”.

Nella tenuta Principe di Corleone la vendemmia comincia i primi giorni di agosto e finisce a metà ottobre, ma le uve utilizzate per produrre il bouquet di profumi del Narkè 'nkantu, l'autoctono **Nero d'Avola e il Syrah**, vengono raccolte **a partire da settembre**. Prima il Syrah, poi a distanza di 15 giorni circa, intorno al 20 settembre, il Nero d'Avola.

Abili mani raccolgono i grappoli la mattina presto e la sera, lontano dalle ore più calde perché qui il sole estivo è davvero bollente. Una siesta e poi si ricomincia, senza fretta perché ogni cosa ha il momento giusto. “Bisogna avere la sensibilità di ascoltare - dice sorridendo Vincenzo - perché anche il vigneto dà segnali e se non viene curato a dovere il risultato può deludere le aspettative. Se la materia prima non è buona anche il vino non lo sarà. Noi ci impegniamo perché non vogliamo aggiungere nulla al mosto per conservare fino in fondo ciò che madre natura ci ha dato. Dei **60 ettari di vitigni, ben 20 ettari** sono dedicati alla produzione del Narkè 'nkantu con sistema d'impianto a spalliera, un impianto a media intensità di coltivazione per permettere all'uva di svilupparsi al meglio”.

Dopo la vendemmia, in cantina si passa alla produzione del vino. Le uve in uguale proporzione, metà Nero d'Avola e metà Syrah, vengono **fatte macerare in fermentino d'acciaio** a una temperatura di 28 °C per 3-4 giorni. La **fermentazione malolattica** garantisce la stabilità biologica del vino e permette di ottenere un **vino equilibrato e morbido, dal carattere persistente**. Grazie anche alla **caratteristica sapidità** del Narkè 'nkantu, conferitagli dai terreni vulcanici e ricchi di minerali dove crescono i vitigni, a tavola questo vino regala grandi soddisfazioni perché perfetto accompagnatore di molti piatti: dai salumi ai formaggi speziati o freschi, fino al pesce, in modo particolare pesce azzurro e crostacei. E da autentico Narciso non perde il suo fascino neppure all'appuntamento con l'aperitivo.

#### **Potrebbe interessarti anche**

[Principe di Corleone, la tradizione del vino dai tempi del Gattopardo](#) [2]

[Principe di Corleone, il vino che profuma di Sicilia](#) [3]

---

#### **Links**

[1] <https://www.principedicorleone.it/>

[2]

<http://www.territori.coop.it/video/principe-di-corleone-la-tradizione-del-vino-dai-tempi-del-gattopardo>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/principe-di-corleone-il-vino-che-profuma-di-sicilia>