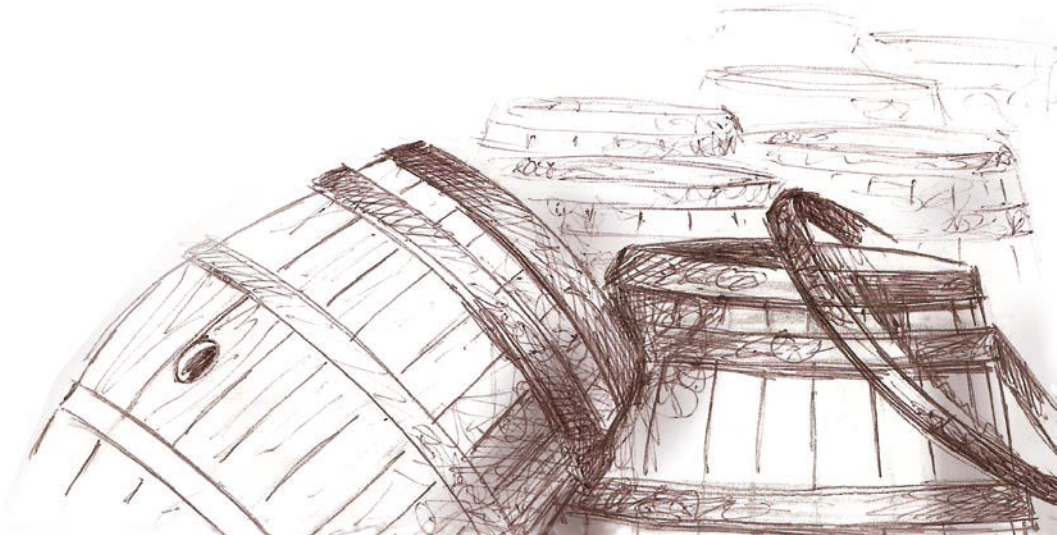
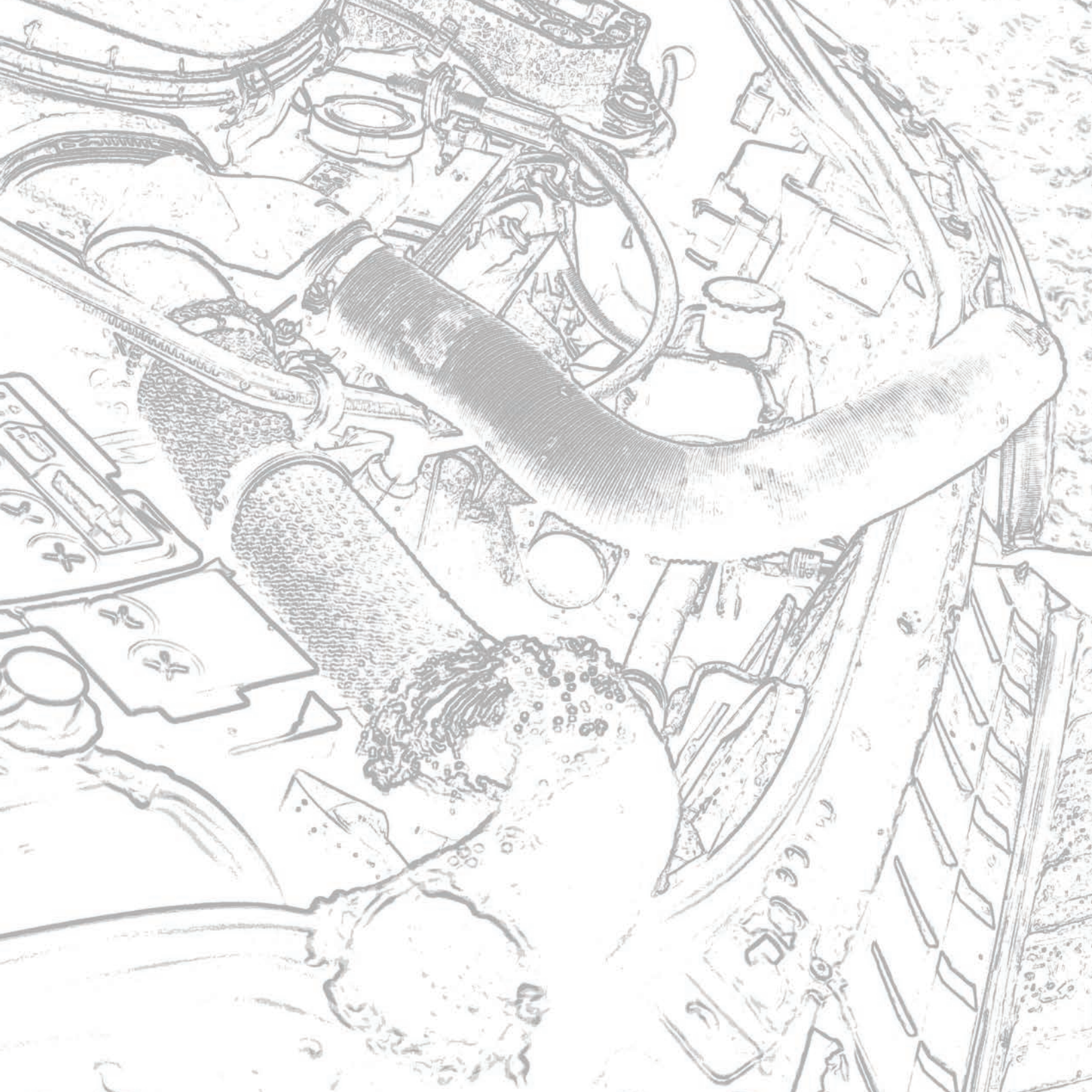
Sicilia,
wine on the road

a cura di ***Maurizio Priolo***



5 0 0 g EDIZIONI



Sicilia,
wine on the road

a cura di ***Maurizio Priolo***

2013 © Copyright by Maurizio Priolo
a norma della legge 22 Aprile 1941, 633
è vietata qualsiasi riproduzione totale o parziale
anche a mezzo di foto-riporduzioni sia del testo che delle illustrazioni.

Foto: *Maurizio Priolo*
Grafica: *Maurizio Priolo*

Finito di stampare nel mese di Marzo 2013
presso la Punto Grafica Mediterranea s.r.l.
Fondo La Rosa, 18 C.da Battaglia - Villabate (PA)
tel./fax 091.630.33.36 - info@puntografica.org

Ringrazio tutti coloro che hanno reso possibile l'opera e in modo particolare:

Fabio Bondì artista e realizzatore della copertina, Salvo Viglianisi e Daniele Pasta per i preziosi consigli e tempestiva efficienza, Antonio Carullo per aver pregato, Davide Imbergamo per averci provato, Francesca Maniscalco per l'eccellente revisione, Claudio Pilotta della CCIA di Palermo per la cortese disponibilità, Dott. Nasca e Dott. Capraro dell'IRVOS per la cartografia concessa, Dott. Daniele Oliva dell'IRVOS per il magnifico studio sui lieviti indigeni siciliani, Biagio e i dieci della Forestale di Prizzi per la premurosa ospitalità, Luisa e Peppuccio del ristorante Dejavu per la spendida degustazione, la mia Famiglia per la fiducia e la pazienza, ringrazio tutte le cantine che con immenso sorriso mi hanno accolto e autorizzato la pubblicazione.

Indice

5 Ringraziamenti

9 Preludio

10-13 Breve storia della Sicilia enoica

16-19 Florio, ascesa e declino di un impero

20-26 Cenni sui suoli di Sicilia

28-31 Elenco delle Denominazioni di Origine

32-37 Sicilia in cifre

38-40 Cenni sullo studio e sperimentazione dei lieviti indigeni siciliani

42-43 Riflessione

Cartografia

44 Orografia

45 Indice Fregoni

46 Escursione media

47 Escursione estrema

48 Precipitazione media

49 Substrati omogenei

50 Area coltivata a vigneto

51 Zone DO

Cantine

52-53 Abbazia Santa Anastasia

56-57 Alessandro Salvo

60-61 Alessandro Di Camporeale

64-65 Azienda dei Principi Spadafora

68-69 Bonavita

72-73 Cambria

76-77 Cantina Valdibella

80-81 Cantine Barbera

84-85 Casa vinicola Lanzara

88-89 Ceuso

92-93 COS

96-97 Cummo

100-101 Donnafugata

104-105 Gambino

108-109 Graci

112-113 Poggio di Bortolone

116-117 Quantico

120-121 Scilio

124-125 Tenuta Gatti

128-129 Tenuta Enza La Fauci

132-133 Tenuta La Lumia

136-137 Tenuta Regaleali

140-141 Val di Suro

144-145 Vasari

148-149 Vivera

"io sono bellezza e amore;
io sono amicizia, tuo conforto;
io sono colui che dimentica e perdona:
lo spirito del vino"

William Ernest Henley (1849 – 1903)

Preludio

"Sicilia, wine on the road" non è altro che una raccolta d'informazioni inerenti le diverse cantine del territorio siciliano, aziende visitate tra l'Estate e l'Autunno dell'anno 2012 durante un lento e lungo tragitto che mi vide percorrere le strade del vino tra le migliori eccellenze di questa regione.

Un percorso questo, intento non solo a riscoprire il buon vino dell'isola, ma a conoscere gli uomini e le donne che con grande devozione e tenacia vi lavorano e, di giorno in giorno, fanno grande il nome della Sicilia enoica nel mondo.

Tutte le informazioni sono state raccolte in brevi, eppure esaurienti schede che evidenziano le differenti tecniche, le differenti pratiche vitivinicole adoperate dalle venticinque cantine visitate. Il testo è, altresì, correlato da una variegata raccolta fotografica del paesaggio siciliano, offrendo così al lettore ulteriori informazioni riguardo la grande diversità pedo-climatica del territorio isolano che, essenzialmente, si esprime e si riflette nello stile del vino prodotto.

Il testo non si propone come la "guida del buon compratore" bensì vuole render conscio l'appassionato lettore, mediante una panoramica territoriale, sulla filosofia aziendale "nel modo di produrre vino", sia nelle diverse e adiacenti cantine sia nei diversi comprensori vitivinicoli dell'isola; complice una marcata diversificazione climatica da provincia in provincia, una centenaria tradizione vinicola, aggiornate tecniche di produzione, di sperimentazione e d'innovazione.

Auguro a tutti una buona lettura.

Maurizio Priolo. A.D. 2013

Breve storia della Sicilia enoica

"Sicilia terra estrema, terra di contrasti, terra enoica. Isola dagli apprezzati vini, vanto di antica tradizione e di progresso le cui radici affondano nel ventre dei popoli che vi abitano e che vi abitarono".

"Un lungo viaggio che vide l'avvicendarsi ininterrotto di civiltà, d'invasori, di culture e di tradizioni".

Si pensa che siano stati i Greci, stanziatisi nell'VIII secolo a.C. a introdurre la coltura della vite in Sicilia, ma recenti studi hanno dimostrato che la vite era probabilmente conosciuta in epoche ancor più remote. L'addomesticazione della vite era già presente sin dai tempi dei Sicani, primordiale popolazione siciliana vissuta nel'isola circa cinquemila anni fa, dai Cretesi che qui vi approdarono nel XV secolo a.C., dai Fenici giunti nelle coste siciliane attorno al XII secolo a.C. e dagli Elimi, civiltà discendente dai Sicani e stanziatisi nella parte occidentale dell'Isola verso il X secolo a.C..

Attorno al 1860, alle falde del monte Etna, sono state ritrovate ampelidi risalenti all'età terziaria e il ritrovamento di un frammento d'orcio, recante l'iscrizione "vino fatto con uva passa nera", riconduce, secondo esperti archeologi, all'epoca fenicia, collocando così la Sicilia al centro di una vivace produzione vitivinicola nell'antico mondo.

Ai Greci, popolo incline all'agricoltura, spetta sicuramente il merito di avere affermato e tramandato attente tecniche di produzione, di allevamento e potatura della vite, metodi questi atti a produrre un vino di maggior pregio e longevità; furono proprio gli Ellenici a introdurre il sistema di allevamento della vite ad alberello nell'isola. Dall'VIII al III secolo a.C. questi nuovi coloni furono dediti a fondare città, edificare templi e

principalmente allevare la vite. Testimonia quest'antica cultura enoica il rinvenimento di anfore, di monete e di dipinti raffiguranti storie quotidiane sulla produzione e sul consumo di vino.

Largo impiego ed espansione ebbero nell'antica Roma sia la coltivazione che il consumo di vino che crebbe di pari passo con le conquiste dell'Impero e che in pochi secoli riuscì a colonizzare l'intero continente. In questa epoca il vino cantava le lodi dell'Imperatore, fu addirittura menzionato da illustri poeti e letterati del tempo. Di grande interesse scientifico è lo scritto di Lucio Moderato Columella il "De re rustica", di Marco Terenzio Varrone il "Res rusticae", di Plinio il Vecchio la "Naturalis historia", lo stesso Giulio Cesare nella sua opera il "De bello gallico" lodò un vino prodotto nel messinese, il "Mamertino", ritenendolo uno tra i migliori vini presenti tra i territori conquistati dai Romani.

Con la caduta di Roma avvenuta nel V secolo d.C. e il seguente avvento del Cristianesimo, la coltivazione della vite in Sicilia e nella penisola passò nelle mani del clero che ne tramandò e ne preservò la coltura. All'epoca due terzi dei terreni dell'isola erano in mano alla Chiesa.

Tra il IX e l'XI secolo, durante il dominio arabo, si assistette al declino della produzione vitivinicola siciliana a favore di una coltura cerealicola, ma ben presto riprese la produzione di uva, all'interno del territorio isolano, in seguito al susseguirsi di vari invasori tra cui i Normanni, gli Svevi e gli Aragonesi che nutrirono un vivido interesse per il commercio d'uva e di vino. Proprio gli Aragonesi, dominanti tra il XIII e il XVI secolo d.C., contribuirono al commercio del vino nel Mediterraneo e ne perfezionarono le tecniche di produzione. La rinascita del commercio del vino siciliano si ebbe nel 1773 ad opera del mercante inglese John Woodhouse che, venuto in Sicilia per incrementare il commercio di ceneri di soda, notò la somiglianza del vino siciliano prodotto nel marsalese con quelli prodotti nella vicina penisola Iberica, quali il Porto, lo

Sherry ed il Madeira che ai tempi erano di largo consumo nelle flotte e nei salotti inglesi; l'Inglese ne acquistò una misura di cinquanta pipe, fece aggiungere alcool per superare il viaggio e lo stivò. Visti gli ottimi risultati in Patria, Woodhouse decise di stabilirsi in Sicilia, di acquistare un vecchio baglio, la Tonnara del Camaezzo, e di trasformarlo in cantina per la produzione di vino Marsala.

Al mercante inglese seguirono Whitaker e Ingham nel 1806, quest'ultimo emulò i vicini Spagnoli nel sistema di produzione solera, seguirono gli Hopps nel 1810 e infine nel 1883 s'inserì nella produzione di Marsala l'imprenditore siciliano Vincenzo Florio.

John Woodhouse 1768-1826

Il XIX secolo fu un'epoca di grande stimolo e d'investimenti industriali, nacquero le prime storiche e importanti cantine siciliane: Duca di Salaparuta nel 1824, Amodeo nel 1837, Rallo nel 1860, Curatolo Arini nel 1875, Carlo Pellegrino nel 1880, Lombardo nel 1881.

Alla fine del XX secolo, e più precisamente negli anni '90, si assistette al risveglio del "Vino Siciliano", sia a livello nazionale che a livello internazionale. Abili imprenditori puntarono sulla coltivazione di vitigni internazionali, sia a bacca nera, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, sia a bacca bianca come lo Chardonnay ed il Sauvignon Blanc, con il presupposto di produrre vini monovarietali o da utilizzare in miscela con gli autoctoni affinchè conquistassero il gusto di un sempre più crescente e, per certi versi, omologato mercato del vino globale. Recentemente, in seguito a un cambio di rotta della domanda, alcuni produttori sempre più attenti a delicate tematiche di interesse quotidiano, quali alimentazione e ambiente, genuinità e autenticità, e sempre più inclini a preservare e a tutelare il patrimonio ambientale e culturale del proprio territorio, (che di giorno in giorno, a causa di controverse ed erronee scelte politiche ed economiche diviene sempre più fragile e vulnerabile), hanno preso coscienza dell'immensa potenzialità dei vitigni autoctoni, che rappresentano peraltro uno dei principali strumenti per la tipicità e per la differenziazione della produzione enologica

siciliana sia a livello globale sia a livello nazionale, dando il via ad una produzione di vini ottenuti da uve autoctone, che non solo esprimono il territorio ma che ne rivelano la storia, la cultura e la tradizione della zona d'origine. Quest'oculata e lungimirante decisione di concentrare la produzione vitivinicola siciliana sulla base di vitigni autoctoni da parte di sempre più numerosi produttori isolani, consente di entrare con efficacia all'interno del mercato internazionale del vino, divenuto sempre più agguerrito e concorrenziale, visto il consolidarsi, negli ultimi decenni, di paesi produttori quali Cile, Sud Africa, California e di paesi emergenti quali India, Cina e Russia, solo per citarne alcuni. Questa nuova ottica consente così di conquistare nuove fette di mercato e di consolidare i vecchi rapporti commerciali posizionando il "made in Sicily" nel mondo, approfittando della limitata diffusione o addirittura dell'inesistenza di antiche "cultivar" ancora oggi circoscritte a limitate aree di produzione: ne sono un vivido esempio i vitigni Nocera, Minnella, Carricante e Nerello Cappuccio, coltivati esclusivamente all'interno del proprio territorio d'origine, la Sicilia.

"Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone
e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare
e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere".

Omero.

"il vino ha una pastosa pienezza
ch'empie palato e anima di sapore"

Antonio Fogazzaro (1842 – 1911)

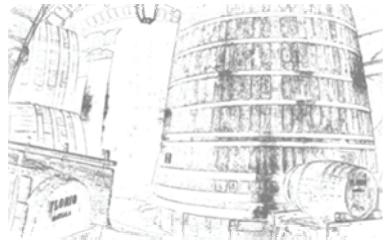
"Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla"

Edoardo VII (1841-1910)

Florio, ascesa e declino di un impero

Una delle famiglie imprenditoriali più significative e prestigiose nella storia della giovane Italia industriale e della Sicilia stessa. Lungimirante dinastia che seppe conquistare i consensi dei mercati e dei salotti Europei grazie a numerose iniziative imprenditoriali che, nell'arco di tre generazioni, scolpirono profondamente il tessuto culturale, civile e paesaggistico della Sicilia.

L'ascesa dei Florio ebbe inizio con il calabrese Paolo Florio giunto a Palermo nel 1783 in seguito al terremoto che distrusse il nativo paese di Bagnara Calabra. Arrivato nel capoluogo siciliano, all'epoca avamposto dello Stato Borbonico e presidiato da flotte navali inglesi, Paolo intraprese l'attività di droghiere, gestendo una bottega in via dei Materassai, l'Aromateria, nel pieno centro urbano di Palermo, commercializzando spezie e merci rare, esercizio divenuto così florido da gettare le basi per i futuri investimenti della famiglia Florio. Alla morte di Paolo, avvenuta nel 1806, fu chiamato dalla Calabria il cognato Ignazio a cui passò il controllo dell'attività ereditate dal giovane figlio di Paolo, Vincenzo, di appena otto anni. Alla drogheria seguirono, nell'arco di più decenni, facoltosi e innumerevoli investimenti in svariati comparti produttivi, sia sotto la direzione di Vincenzo, figlio di Paolo, sia dei successivi eredi di casa Florio. Importanza ebbe la produzione e il commercio del tonno, furono, infatti, prima affittate e dopo acquisite le tonnare palermitane, poi nel 1874, sotto la guida di Ignazio Senior, si aggiunsero le tonnare di Favignana e Formica, nel trapanese. In quegli anni venne sperimentato il primo metodo di produzione di tonno sott'olio, pescato che ai tempi era commercializzato esclusivamente sotto sale, portando così le tonnare Florio alla avanguardia nel mondo.



Dal 1829 al 1868, sotto la guida di Vincenzo, la casa Florio vide l'incentivarsi di prospere iniziative commerciali. Storici investimenti si ebbero con l'acquisizione dei primi battelli a vapore, ai tempi i Florio potevano contare su una flotta navale che toccava i maggiori porti mondiali: New York, Londra, Marsiglia, Genova da dove s'importavano manifatture, caffè, zucchero, catrame, rame e una grande mole di merci che trovavano ampio mercato in Sicilia. Grande interesse ebbero anche i mercati orientali da dove venivano importate spezie da ridistribuire nel mercato italiano, grande impulso ebbe l'attività mineraria dell'estrazione dello zolfo e la conseguente costituzione di una holding anglo-siciliana, fu costituto un Consorzio Agrario Siciliano e grandi capitali furono investiti nella costruzione del porto di Palermo, nella cantieristica navale e nella metallurgica con la fondazione della Fonderia Oretea, un'azienda complementare alle esigenze della flotta dei Florio. Sempre per opera di Vincenzo, nel 1840, fu fondata la società dei Battelli a Vapore Siciliani, poi divenuta Società in Accomandita Piroscafi Postali e infine nel 1881, l'attività armatoriale venne consolidata da Ignazio Florio Junior, con la fondazione della consociata compagnia "Navigazione Generale Italiana" dei Florio e dei Rubattino, in modo da monopolizzare i trasporti marittimi nel Mediterraneo per il transito di merci e persone. Dalla futura fusione con la Citra nascerà ai primi del '900 la compagnia di navigazione Tirrenia.

All' iniziativa di Vincenzo Florio e del cugino Raffaele Barbaro, nel 1833, si deve la costituzione di una società in nome collettivo finalizzata alla produzione di vino all'uso Madeira, uscito in produzione con il marchio "Florio e C.", l'unica proficua iniziativa industriale sopravvissuta alla famiglia dopo il tracollo finanziario dei primi anni del '900. Una lungimirante attività vinicola, quella dei Florio, che affiancava i già rinomati produttori del tempo: gli Ingham, i Woodhouse e i Whitaker ma, a differenza di questi, che avevano già conquistato importanti fette di mercato sia oltreoceano che in Europa settentrionale, Vincenzo Florio puntava al commercio di vino imbottigliato all'interno del

mercato nazionale riuscendo a coprire, nel giro di pochi anni, il 66% del fabbisogno nazionale. Lo stabilimento Florio e Barbaro fu organizzato secondo logiche operative moderne ed efficienti, fu la prima cantina del marsalese a vantare un sistema d'imbottigliamento all'avanguardia, precedendo i concorrenti Inglesi. La materia prima veniva acquistata in vigna con contratti anticipati, in modo da spuntare prezzi più convenienti. Grandi capitali furono investiti nell'acquisto di attrezzature e macchinari per la produzione vinicola. Lo stabilimento fu essenzialmente allestito con grandi botti di rovere americano, assemblate in loco, con una capacità di sette, dieci ettolitri ed oltre; botti tutt'ora in uso e impiegate per l'affinamento dei grandi marsala siciliani, vino ai tempi distribuito tramite la vasta flotta di battelli a vapore dei Florio.

Nel 1893 Ignazio Florio Junior sposa Donna Franca, la loro unione legherà il nome del casato Florio alle maggiori attività culturali Palermitane. Tale periodo è ricordato come la "Primavera Palermitana", epoca di grande risveglio artistico e culturale. In quegli anni furono promosse e commissionate a illustri artisti e architetti, del calibro di Ernesto Basile e Damiani Almeyda, monumentali opere architettoniche. Tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento vennero edificate ville, teatri e palazzi in stile liberty, la città di Palermo ospitò, sovente, convegni artistici, commerciali e modani; nel 1891 venne ultimato il prestigioso Teatro Massimo, ideato e commissionato da Ernesto Basile e Ignazio Florio Senior e completato da Basile figlio e Ignazio Florio Junior, proclamando Palermo capitale operistica europea al pari dell'Opera di Parigi.

Le iniziative culturali e imprenditoriali dei Florio non si fermarono all'attività armatoriale o della pesca o vinicola ma coprirono svariati settori dell'industria dei tempi: dalla chimica, alla produzione di porcellana, all'alta finanza con la

creazione del Banco Florio, all'industria dell'ospitalità con la costruzione di Villa Igea, all'editoria con la redazione del giornale L'Ora, all'organizzazione di eventi automobilistici sportivi con il circuito " Targa Florio" e molti altri.

Declino

Il novecento segna il declino del casato Florio, l'epoca giolittiana ridimensiona le concessioni navali, la cantieristica palermitana non poté più competere con gli emergenti porti di Napoli e Genova appoggiati dal consenso del Parlamento. L'officina metallurgica Oretea non reggeva più il confronto con l'industria napoletana e lavorava essenzialmente come officina per le navi dei Florio precludendo ulteriori commesse; la crisi del comparto zolfifero, causato da una sovrapproduzione e dall'introduzione in America di nuove e più convenienti tecniche estrattive, sciolse di fatto gli accordi anglo-siciliani con il conseguente collasso dell'intero comparto minerario; errate speculazioni finanziarie, come ad esempio la partecipazione azionaria al fallimentare Credito Mobiliare e i cospicui debiti contratti con le banche, risucchiarono nel vortice dell'insolvenza tutti gli investimenti della famiglia. Le ingenti perdite finanziarie, aggravate da gravi lutti familiari, la prematura morte dei figli, la mancanza di un erede diretto, decretarono il crollo sia morale che economico di quella che un tempo fu la più prestigiosa famiglia siciliana. Ma i Florio non fallirono mai, vendettero tutto, perfino i gioielli di famiglia, e le loro grandi imprese echeggiano, tutt'oggi, il nome della più illustre famiglia siciliana.

Cenni sui suoli di Sicilia

Premessa

Con un'estensione di 25.702 kmq e uno sviluppo costiero di 1.039 km la Sicilia è la più grande delle isole del Mediterraneo e la più estesa delle venti regioni italiane. In posizione centrale rispetto al Mediterraneo, la Sicilia dista: dal Canale di Suez circa 1.850 km, dal canale di Gibilterra circa 1.650 km, dalla costa della Tunisia circa 140 km e dalla penisola italiana circa 3,4 km.

Secondo i dati ISTAT del 2012 la popolazione ammonta a 5.043.510 abitanti concentrata nelle nove province.

Per quanto riguarda l'aspetto termico si distinguono quattro aree le cui temperature medie annue sono comprese fra:

- 16°C e 20°C nelle zone costiere e di pianura,
- 12°C e 16°C nelle zone collinari interne e sub montane,
- 8°C e 12°C nelle zone più alte dei rilievi,
- < 8°C nella zona sommitale dell'Etna

Ripartizione morfologica del territorio

Territorio	Superficie (ha)	%
Montano	628.617	24,4
Collinare	1.577.970	61,4
Pianura	364.000	14,2

Altimetria media e superficie singole provincie

Provincia	Altitudine sul livello del mare	Superficie (ha)
Messina	630	324.600
Palermo	530	499.125
Catania	520	355.120
Enna	485	256.163
Ragusa	330	161.400
Agrigento	320	304.090
Caltanissetta	315	212.809
Siracusa	300	210.830
Trapani	270	246.000
Sicilia	411	2.570.137

Tipi e sottotipi di scenari naturali

Tipi	Sottotipi
Montano	Metamorfici Arenaceo-Argillosi Calcarei Sabbiosi e Argillo-Sabbiosi Vulcanici
Altopiano	Calcarei Vulcanici
Collinare	Argillosi Gessoso-Solfiferi Arenacei
Piano	Alluvionali Calcarenitici
Dunale	Sabbia

Paesaggi montani

Il territorio siculo è costituito per il 24% circa da un ampio sistema di catene montuose che rendono unico il paesaggio e il macro-clima isolano. La maggior parte del sistema montuoso siciliano è collocato nella parte orientale dell'isola, tra le province di Palermo, Messina, Catania e Ragusa.

- Monti Peloritani,
- Monti Nebrodi,
- Monti Madonie,
- Monti Sicani,
- Monti Erei,
- Monti Iblei,
- Monte Etna,
- Monti del palermitano e trapanese.

Catena montuosa dei Peloritani:

Massiccio della Sicilia nord-orientale, nel territorio messinese, altitudine media pari a 1.200 mt s.l.m., picco di 1.374 mt della Montagna Grande. I Peloritani sono costituiti da rocce metamorfiche (filladi, scisti, graniti, micascisti, quarziti) con frammiste rocce carbonatiche (dolomie cristalline e marne) e da rocce eruttive acide. Le precipitazioni annue sono comprese fra i 600 mm, delle quote più basse, e i 1.200 mm e oltre ad altitudine superiore i 1.000 mt, temperatura media annua intorno i 16°C (media min. 9°, media max. 25°).

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:

Enza la Fauci, Bonavita. (Faro D.O.C.)

Catena montuosa dei Nebrodi:

Complesso montuoso collocato nella Sicilia nord occidentale, limitrofe ai Peloritani in provincia di Messina, la quota più elevata è raggiunta dal monte Soro con i suoi 1.874 mt s.l.m.; di formazione sedimentaria costituita da argille scistose eoceniche, calcari marnosi, marne e arenarie, predominano formazioni clastiche; nella parte orientale affiorano terreni terziari e mesozoici con formazioni di flysch costituite da arenarie e argille.

Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai valori di 900 mm a quote più basse e 1.200-1.300 mm a quote più elevate. Temperature medie invernali attorno 2°C-9°C ed estive attorno 19°C-24°C.

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione :

Gatti, Alessandro Salvo.(Mamertino D.O.C.)

Catena montuosa delle Madonie:

Complesso roccioso situato nella parte settentrionale dell'isola, nella provincia di Palermo, raggiunge quota 1.979 mt con il monte Pizzo Carbonara. Le Madonie sono un potente complesso roccioso costituito da calcarei mesozoici, formati da calcarei dolomitici, calcari bianchi, calcari bioclastici e calcari di scogliera. Le precipitazioni medie annue si aggirano intorno agli 810 mm. con temperature medie minime intorno i 5°C di gennaio e massime di 24°C di luglio.

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:

Abbazia Santa Anastasia, Suro Museum. (Sicilia D.O.C.)

Complesso dei Monti Sicani:

Sistema montuoso morfologicamente disomogeneo situato tra Agrigento e Palermo, la vetta più alta è il monte Cammarata che raggiunge quota 1.580 mt.. I Monti Sicani sono costituiti in prevalenza da formazioni carbonatiche mesozoiche, argille terziarie e marne. Le precipitazioni medie annue si attestano intorno ai 750-850 mm con temperature medie comprese i 13°C e 17°C.

Complesso montuoso degli Erei:

localizzato nella Sicilia sud-orientale in prossimità di Caltanissetta, la quota più elevata è raggiunta dal monte Rossomanno con i suoi 889 mt s.l.m.. Gli Erei sono formati da arenarie, sabbie argillose, conglomerati calcarei e calcareniti cementate. Precipitazioni medie di 700mm annui, temperature medie di 14°C (min.7°C, max 24°C).

Monti Iblei:

Posti a sud dell'altopiano ragusano, la quota più elevata è toccata dal monte Lauro con i suoi 986mt s.l.m.. Gli Iblei sono un complesso costituito da calcari e vulcaniti. Precipitazioni medie attorno ai 700 mm annui, temperature medie fra 16°C e 17°C (media min.8°C, media max.26°C).

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:

Cos, Poggio di Bortolone. (Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.)

Monti dell'Etna:

Vulcano attivo situato nella parte nord- orientale dell'isola in provincia di Catania, la vetta sfiora i 3.330 mt s.l.m., occupa una superficie di 1.580 kmq. Precipitazioni medie attorno ai 1.000-1.200 mm annui, temperatura media minima intorno i 6°C-7°C, media massima intorno i 23°C.

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:
Graci, Vivera, Scilio, Gambino, Quantico. (Etna D.O.C.)

Monti del palermitano e trapanese:

Isolati e raggruppati monti del territorio delle provincie di Trapani e Palermo, nella Sicilia nord occidentale, la vetta più alta tocca i 1.833mt con il monte La Pizzuta. Il complesso montuoso è formato carbonati del mesozoico. Le precipitazioni si attestano intorno ai 750-900 mm annui nel palermitano e i 600 mm annui nel trapanese, la temperatura media annua si aggira intorno i 17°C con valori minimi nel palermitano di 9°C e di 6°C nel trapanese.

Paesaggi collinari

Con il 61% dell'intero territorio il paesaggio collinare è il più esteso dell'Isola.

- Colline Argillose,
- Colline Gessoso-Solfifere,
- Colline Arenacee.

Suoli delle colline argillose:

Ampia area nell'entroterra siciliano tra le provincie di: Palermo, Trapani, Agrigento, Caltanissetta, Enna, Messina, Catania e Ragusa; suoli costituiti da formazioni sedimentarie argillose mio-plioceniche con inclusione di livelli conglomeratici sabbiosi, quarzarenitici e contenuti salini di origine marina. Le precipitazioni raggiungono valori di 550-700 mm annui, temperature medie tra i 15°C e i18°C (media min 7°C, media max.27°C).

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:

Tenuta Regaleali, Valdibella, Castellucci Miano, Spadafora, Alessandro di Camporeale, Ceuso, Planeta, Lanzara, Baglio del Cristo di Campobello. (Contea di Sclafani D.O.C., Monreale D.O.C., Alcamo D.O.C., Menfi D.O.C., Sciacca D.O.C., Sicilia D.O.C.)

Suoli delle colline gessoso-solfifera:

Le colline gesoso-solfifere interessano una vasta fascia che tocca le province di Agrigento, Palermo, Messina, (da Salemi sino alle propaggini dei monti Nebrodi), suoli formati da sedimenti evaporitici, da calcari, calcari marnosi, marne e gessi. Precipitazioni medie intorno ai 570 mm annui, temperature medie intorno i 15°C e i 16°(media min.8°C, media max.25°C).

Suoli delle colline arenacee:

Comprende diversi territori in predominanza nelle provincie di Palermo e Caltanissetta, suoli spaziano da formazioni arenaceo sabbiose di Piazza Armerina, a glauconitiche del corleonese a quarzarenitiche del bosco Ficuzza. Precipitazioni intorno ai 570 mm annui, temperature medie intorno i 16°C (medi min.8°C, media max.25°C)

Paesaggi di pianura

La pianura attesta il 14% dell'intero territorio siciliano.

- Suoli su calcari,
- Suoli su calcareniti,
- Suoli sulle alluvionali.

Suoli su calcari:

Formazione calcarea dell'entroterra costiero che si estende dal palermitano ai confini con la costa trapanese (San Vito Lo Capo), zona arida.

Suoli su calcareniti:

Area molto estesa localizzata in varie provincie: nel trapanese a Mazzara del Vallo e Marsala, nel palermitano da Cefalù a punta Granitola, a Siracusa, nell'agrigentino a Sciacca. Piattaforme costituite da calcari detritici e conchigliari grossolani e cementificati tra loro, tufi calcarei organogeni del pleistocene. Fanno parte di questa categoria le terre rosse e i suoli bruni rossastri. Precipitazioni medie comprese i 500 e i 700 mm annui, temperature medie intorno i 17°C-e i19°C (media min.11°C-13°C, media max.24°C-26°C).

Suoli sulle alluvionali:

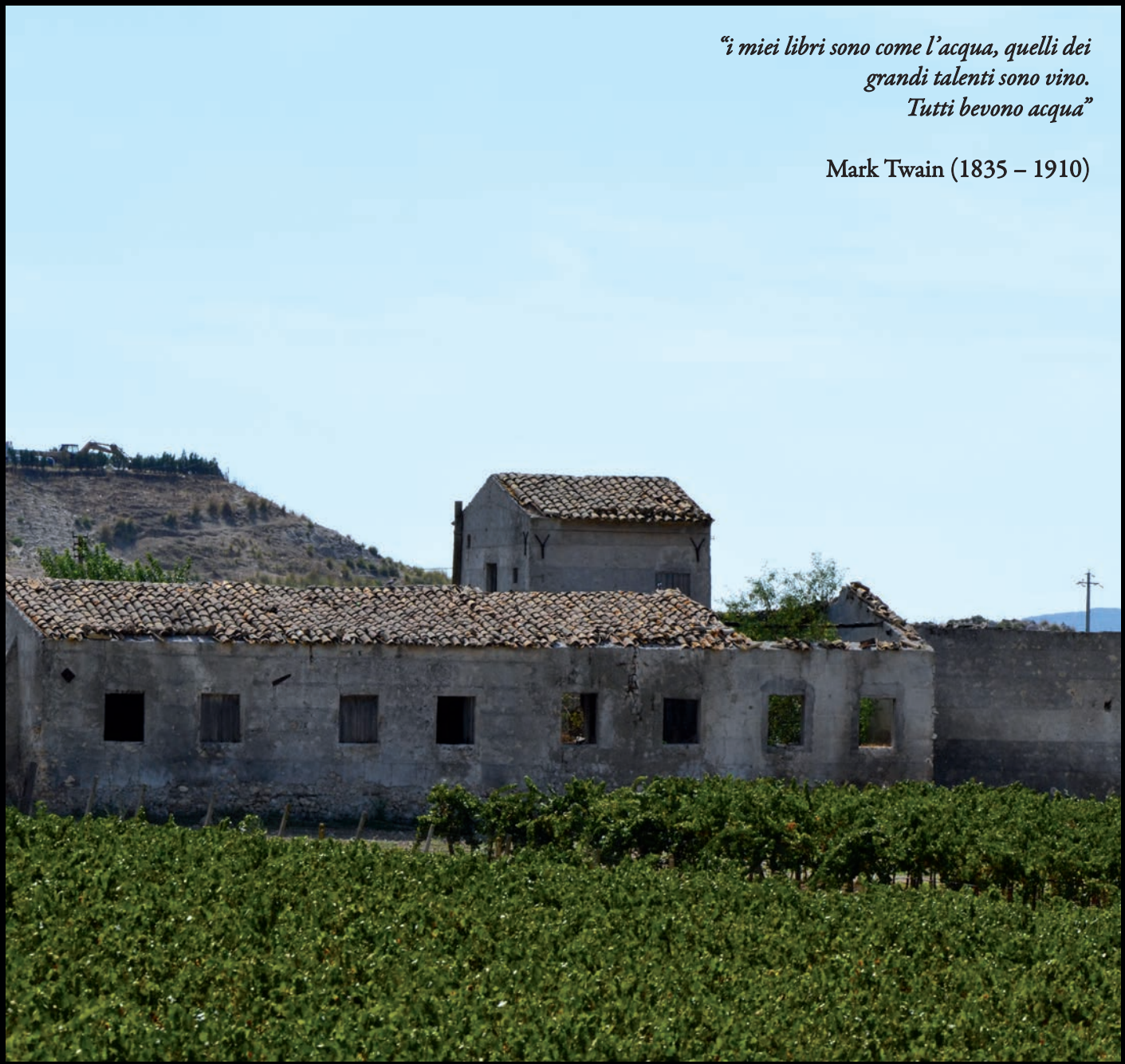
Delle grandi spianate di Licata, Gela, Milazzo e Catania, della fascia costiera settentrionale e meridionale, nei fondovalle e in prossimità di fiumi. Precipitazioni medie dai 400 ai 700 mm annui, temperature medie intorno i 18°C (media min. 10°C, media max 26°C).

Aziende vitivinicole visitate e area di produzione:

Barone La Lumia, Cummo, Cantine Berbera, Cambria, Alessandro Salvo, Poggio di Bortolone, Vasari. (Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., Sicilia D.O.C., Mamertino D.O.C.)

"i miei libri sono come l'acqua, quelli dei grandi talenti sono vino. Tutti bevono acqua"

Mark Twain (1835 – 1910)



Elenco delle Denominazioni di Origine

La regione Sicilia vanta di ben ventidue territori a Denominazione di Origine Controllata e una sola D.O.C.G., coprendo complessivamente una superficie di circa 5 mila ettari vitati a VQPRD, sui quasi 125 mila regionali, e una produzione media complessiva di circa 230.000 ettolitri a vini VQPRD sul totale regionale. La prima D.O.C siciliana è stata disciplinata nel 1968 "l'Etna D.O.C.", la più recente è stata istituita nel 2011, "la Sicila D.O.C.".

Elenco delle Denominanzioni di Origine Controllata e Garantita.

1. Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico

Unica D.O.C.G. siciliana istituita con D.M. 13 Settembre 2005, zona di produzione in provincia di Ragusa, Caltanissetta, Catania. Sicilia sud-orientale.

Elenco delle Denominazioni di Origine Controllata.

1. Alcamo

Istituita con D.M. il 30 Settembre 1999, zona di produzione in provincia di Palermo e Trapani. Sicilia nord-occidentale.

2. Contea di Sclafani

Istituita con D.M. il 21 Agosto 1996, zona di produzione in provincia di Palermo. Sicilia centrale.

3. Contessa Entellina

Istituita con D.M. il 22 Febbraio 2010, zona di produzione in provincia di Palermo. Sicilia occidentale.

4. Delia Nivolelli

Istituita con D.M. il 10 Giugno 1998, zona di produzione in provincia di Trapani. Sicilia occidentale.

5. Eloro

Istituita con D.M. il 30 Ottobre 1994, zona di produzione in provincia di Ragusa e Siracusa. Sicilia sud-orientale.

6. Erice

Istituita con D.M. il 20 Ottobre 2004, zona di produzione in provincia di Trapani. Sicilia occidentale.

7. Etna

Istituita con D.P.R. l'11 Agosto 1968, ultima modifica con D.M. il 27 Settembre 2011, zona di produzione in provincia di Catania. Sicilia nord-orientale.

8. Faro

Istituita con D.P.R. il 3 Dicembre 1976, zona di produzione in provincia di Messina. Sicilia nord-orientale.

9. Malvasia delle Lipari

Istituita con D.P.R. il 20 Settembre 1973, zona di produzione nell'arcipelago delle isole Eolie in provincia di Messina.

10. Mamertino di Milazzo

Istituita con D.M. il 3 Settembre 2004, zona di produzione in provincia di Messina. Sicilia nord-orientale.

11. Marsala

Istituita con D.P.R. il 2 Aprile 1969, ultima modifica con D.M. il 28 Febbraio 1995, zona di produzione in provincia di Trapani. Sicilia occidentale.

12. Menfi

Istituita con D.M. il 18 Agosto 1995, ultima modifica con D.M. il 1 Settembre 1997, zona di produzione in provincia di Agrigento. Sicilia sud-occidentale.

13. Monreale

Istituita con D.M. il 2 Novembre 2000, zona di produzione in provincia di Palermo. Sicilia occidentale.

14. Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria, Pantelleria

Istituita con D.P.R. l'11 Agosto 1971, ultima modifica con D.M. il 27 Settembre 2000, zona di produzione nell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani. Canale di Sicilia.

15. Moscato di Siracusa

Istituita con D.P.R. il 26 Giugno 1973, zona di produzione in provincia di Siracusa. Sicilia sud-orientale.

16. Noto

Istituita con D.P.R. il 14 Marzo 1974, ultima modifica con D.M. il 2 Gennaio 2008, zona di produzione in provincia di Siracusa. Sicilia sud-orientale.

17. Riesi

Istituita con D.M. il 23 Luglio 2001, zona di produzione in provincia di Caltanissetta. Sicilia centrale.

18. Salaparuta

Istituita con D.M. l'8 Febbraio 2006, zona di produzione in provincia di Trapani. Siclia occidentale.

19. Sambuca di Sicilia

Istituita con D.M. il 14 Settembre 1995, ultima modifica con D.M. l'11 Luglio 2002, zona di produzione in provincia di Agrigento. Sicilia sud occidentale.

20. Santa Margherita del Belice

Istituita con D.M. il 9 Gennaio 1996, zona di produzione in provincia di Agrigento. Sicilia sud-occidentale.

21. Sciacca

Istituita con D.M. il 5 Giugno 1998, zona di produzione in provincia di Agrigento. Sicilia sud-occidentale.

22. Sicilia

Istituita con D.M. il 22 Novembre 2011, zona di produzione nella regione Sicilia.

23. Vittoria

Istituita con D.M. il 13 Settembre 2005, zona di produzione in provincia di Ragusa, Caltanissetta, Catania. Sicilia sud-orientale.

Sicilia in cifre

La Sicilia è tra le più produttive ed estese regioni vitivinicole italiane detenendo il primato, sia per superficie vitata sia per produzione vinicola, affiancando gli alti valori produttivi della regione del Veneto e della Puglia.

La Sicilia è l'areale più produttivo, sia a livello nazionale sia a livello comunitario, di vini provenienti da agricoltura biologica.

I dati di riferimento dei valori produttivi per singola provincia siciliana sono cosi ripartiti:

Provincie	*Kmq*	*ha vitati*	*hl vino*
Agrigento	*3.042*	*29.000*	*753.000*
Caltanissetta	*2.124*	*5.539*	*20.000*
Catania	*3.553*	*3.176*	*172.000*
Enna	*2.562*	*376*	*42.000*
Messina	*3.247*	*897*	*119.900*
Palermo	*5.000*	*16.625*	*1.100.000*
Ragusa	*1.614*	*1.513*	*123.100*
Siracusa	*2.109*	*1.876*	*7.806*
Trapani	*2.500*	*66.000*	*3.420.000*

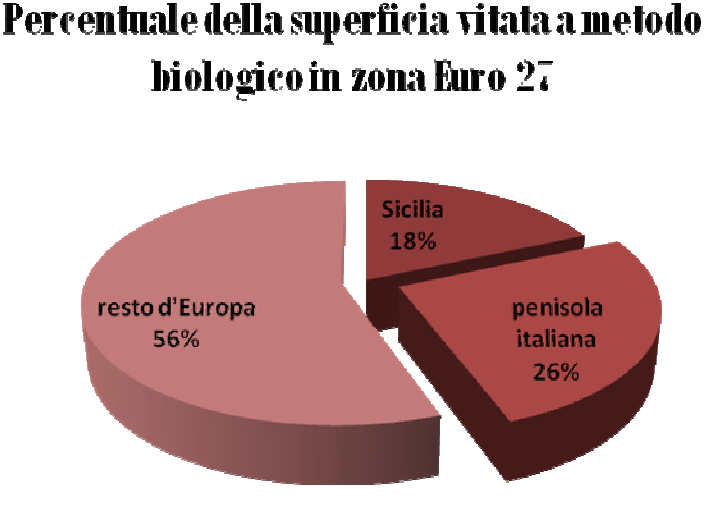
Nove provincie	*25.751*	*124.999*	*5.757.806*

Dati 2011 relativi a varie riviste del settore.

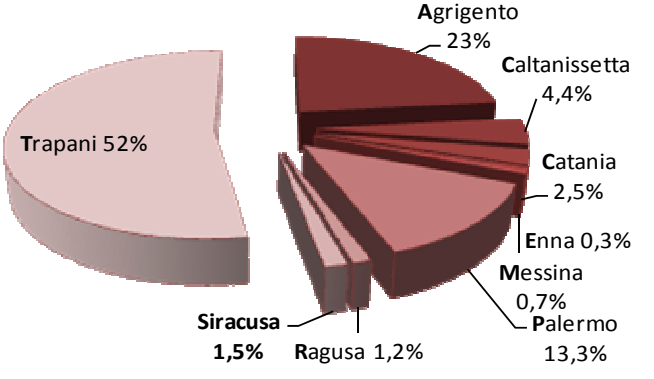
I terreni coltivati con metodo biologico nella zona Euro a 27 coprono una superficie complessiva di 84.838 ettari, la Sicilia ne detiene il primato.

Viticoltura organica valori espressi in ettari vitati:

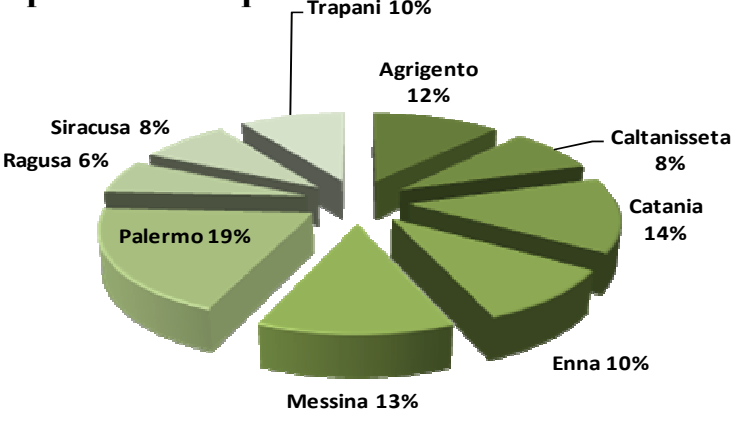
Sicilia	*Italia(penisola)*	*Europa (escluso Italia e Sicilia)*
15.577	*18.500*	*47.145*



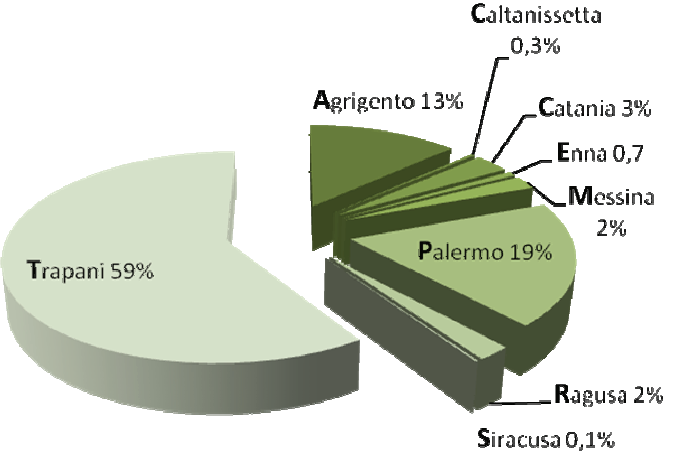
Ettari vitati.



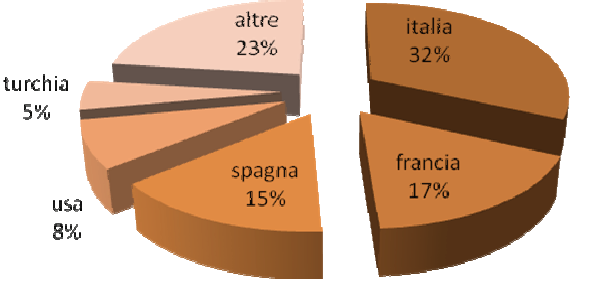
Superficie in kmq.



Produzione in ettolitri.



Viticoltura organica % su superficie vitata a livello globale



Viticoltura organica, dati europei

Secondo i dati emessi dall'Organic Forum Congress di Modena del 2008, la coltivazione di uva con metodo biologico in Europa copre una superficie pari a 95.102 ettari su 107.779 globali. L'Italia, la Francia e la Spagna ne detengono il primato.

Paese	Ettari vitati in biologico	Percentuale dei vigneti in biologico su produzione nazionale (%)
Albania	5	0.1
Austria	1'766	3.5
Bulgaria	228	0.4
Croatia	32	0.1
Cipro	119	1.0
Rep.Ceca	20	0.1
Francia	18'808	2.2
Germania	2'700	2.8
Grecia	4'603	4.3
Ungheria	594	0.8
Italia	37'693	5.2
Luxemburg (2005)	6	0.5
Macedonia	21	0.1
Malta	2	0.3
Moldova	4'327	3.1
Portigallo	1'178	0.6
Romania	83	0.0
Serbia	6	No data
Rep.Slovacca	53	0.3
Slovenia	125	0.8

Spagna	16'832	1.7
Svizzera	388	3.0
Turchia	5'485	1.0
UK	29	4.2
All European Countries	**95'102**	**2.3**
European Union (EU 27)	***84'838***	***2.5***

Fonte: Organic Forum Congress Modena 2008

Cenni sullo studio e sperimentazione dei lieviti indigeni siciliani

Nell'ultimo decennio, in Sicilia, è stato condotto un rilevante studio inerente la biodiversità dei lieviti a uso enologico sia del gruppo *Saccharomyces* che di quello non-*Saccharomyces* del territorio siciliano; uno studio tanto importante da destare l'attenzione di autorevoli riviste scientifiche quali Science e Plos One, e di aziende produttrici di lieviti enologici a livello globale.
Tale ricerca è stata compiuta dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia di Palermo e condotta dal dott. Daniele Oliva e dal suo staff tecnico.
Scopo di tale studio è stato quello di isolare una gamma di lieviti indigeni siciliani con specifiche caratteristiche, in grado di esaltare "l'autenticità" territoriale del vino prodotto, facilitarne il processo di fermentazione e trovare, altresì, largo impiego anche su scala industriale.

Le ricerche condotte negli ultimi anni dallo staff dell'IRVOS hanno messo in evidenza la vasta biodiversità dei lieviti indigeni presenti nel territorio siciliano, studi che hanno consentito di isolare oltre 2500 ceppi di lieviti indigeni mostrando, per certi versi, la capacità dei lieviti del territorio siciliano di produrre vini qualitativamente differenti rispetto ai lieviti *Saccharomyces* isolati in altre aree geografiche e prodotti industrialmente. Qualità valutate in termini di: vigore e potere fermentativo, tolleranza ai solfiti, modo di sviluppo e capacità di sporificare, produzione sia di acido acetico, sia di acido solfidrico che di sostanze fenoliche, nonché di glicerolo e di aromi.

Dagli studi più recenti effettuati dal dott. Oliva, si rileva la possibilità di ottenere vini con una maggiore complessità e con marcate note territoriali, attraverso l'uso di fermentazioni miste in cui sono inoculati lieviti

selezionati non-*Saccharomyces* insieme con un ceppo *Saccharomyces* commerciale. Inoculo che potrebbe rappresentare un'opportunità per aumentare l'attrattiva dei vini prodotti in una specifica area, offrendo al contempo una fermentazione facilmente gestibile, vista l'imprevedibilità dei lieviti indigeni nel condurre una sana e completa fermentazione. Dall'analisi del team dell'IRVOS, si evidenziano alcune specie di lieviti non-*Saccharomyces* in grado di sintetizzare composti ed enzimi che possono influire positivamente sulla qualità dei vini. Inoltre è stato dimostrato che le caratteristiche negative di alcuni di questi lieviti, sono notevolmente attenuate quando questi si trovano in fermentazione mista con i *Saccharomyces*.

Notevoli studi sono stati effettuati sui lieviti indigeni della *Candida zemplinina*. Dall'impiego di tali ceppi si sono ottenuti ottimi risultati sia nel processo di fermentazione che nella fase degustativa, sfoggiando vini con ottimi parametri organolettici. I vini prodotti con l'uso di ceppi di *Candida zemplinina* conferiscono grosse quantità di glicerolo e note aromatiche specifiche; una vittoria questa basata sulla premessa di vinificare vini autentici ossia vini autoctoni. Un risultato che minimizza l'impiego dei lieviti industriali del gruppo *Saccharomyces*, distribuiti perlopiù da multinazionali europee e americane, che conferiscono un profilo aromatico standardizzato, omologato, tipico dei vini prodotti, nell'ultimo ventennio, nelle nuove, emergenti zone vitivinicole.

Varie ricerche, condotte dall'IRVOS, hanno mostrato che i lieviti delle specie *Candida zemplinina* sono tra quelli più presenti nelle fermentazioni spontanee in Sicilia. Tra le caratteristiche più interessanti nei vini prodotti con i lieviti *Candida zemplinina*, spiccano l'alto contenuto di glicerolo (superiore alla media) e ridotti livelli di etanolo. Queste caratteristiche hanno un alto interesse commerciale, poiché il glicerolo può contribuire a migliorare il gusto del vino, mentre un basso livello di etanolo può attrarre un'ampia platea di consumatori. Da attente analisi è stato anche suggerito che rispetto ai lieviti di *Candida stellata*, i lieviti di *Candida zemplinina* siano più adatti per la realizzazione di fermentazioni miste, in quanto potrebbero ridurre, efficacemente, lo stress osmotico imposto alle cellule di *Saccharomyces* rimuovendo più zucchero dal mezzo di coltura.

In stretta collaborazione con l'Università di Catania e il Dipartimento di Biochimica dell'Università di Messina, l'IRVOS di Palermo ha condotto altre rilevanti ricerche sui lieviti *Saccharomyces* indigeni nel territorio della regione Sicilia. Il team del dott. Oliva ha isolato, su 900 ceppi, 35 lieviti con un eccellente potenziale enologico, di cui tre nuovi ceppi utilizzati per la fermentazione dei bianchi ottenuti da uve Grillo, Catarratto e Inzolia: A2-40, A3-2, A4-9. Ceppi, questi, che messi a confronto con ceppi di lieviti prodotti industrialmente, mostrano superiori valori chimici-organolettici e un distintivo corredo aromatico; qualità queste, che oltre a produrre vino di maggior pregio, possono trovare un ottimo riscontro nella produzione di lieviti indigeni siciliani anche su scala industriale, con un valente ritorno economico e di immagine.

Si può facilmente intuire la valenza di questi lungimiranti risultati ottenuti dalla ricerca siciliana. Importanti esiti rinvenuti per merito di brillanti ricercatori italiani e da una stretta e motivata collaborazione fra enti e aziende vitivinicole; collocando cosi la Sicilia quale centro sperimentale e l'avanguardia enologica internazionale.

Riflessione

Da una attenta riflessione riguardo la produzione enologica siciliana, ipotizzando di dover suddividere la produzione vitivinicola isolana in due distinte macro-aree: orientale e occidentale, si nota una grossolana ripartizione, fatta eccezione da parte di qualche produttore, nel metodo di produrre vino.

Da numerosi incontri e degustazioni, sia durante il progetto "Sicilia, *wine on the road*" sia nei salotti ed eventi enogastronomici, si evidenziano nette differenze nelle scelte agronomiche (nella selezione delle "cultivar" impiantate, delle forme di allevamento e di potatura applicate) e nel processo di vinificazione e affinamento in cantina.

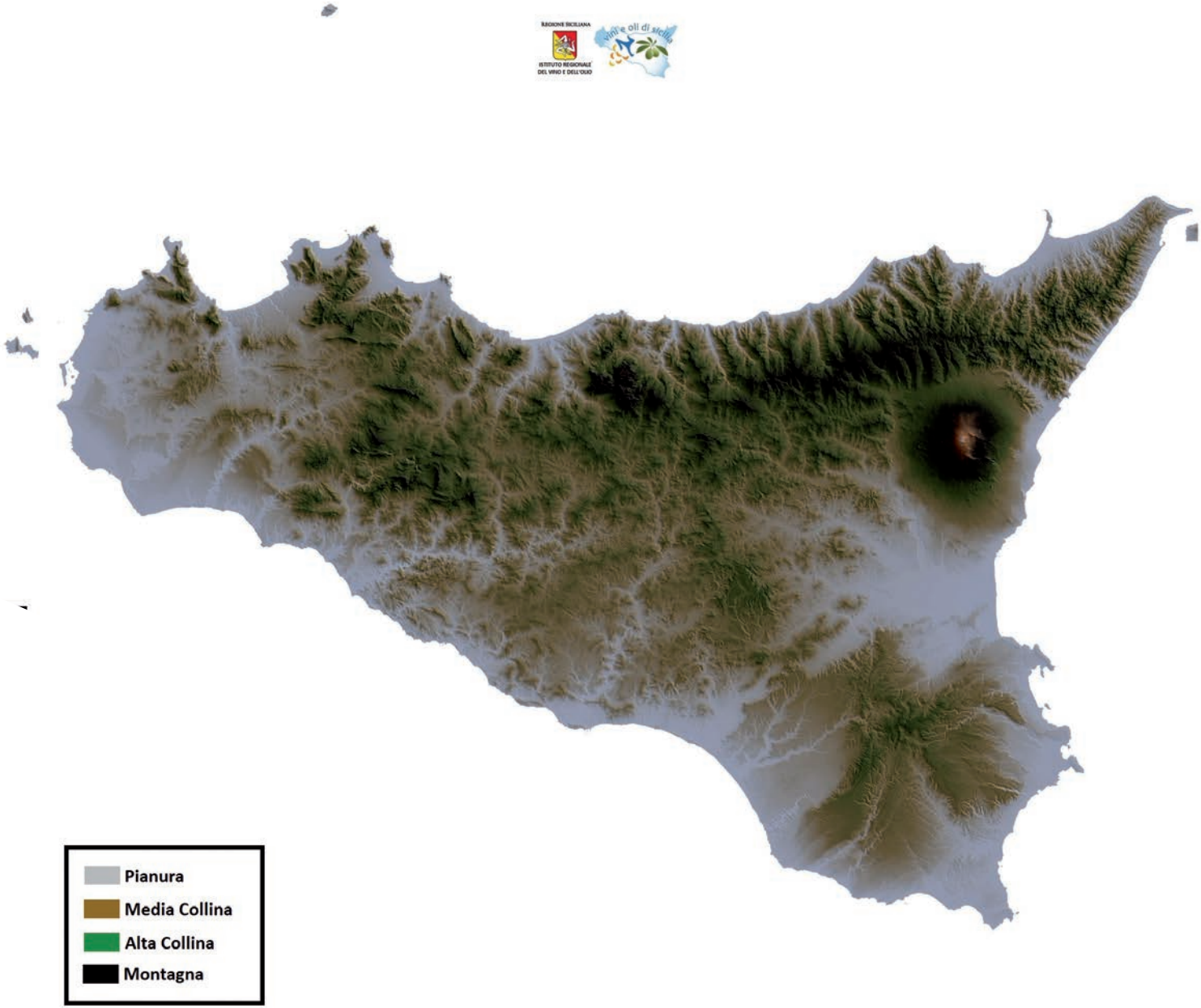
Osservando la produzione vitivinicola nel versante orientale della Sicilia, specificatamente nelle province di Messina, di Catania, di Ragusa e Siracusa è evidente l'interesse, da parte di più cantine, di produrre un vino ottenuto quasi esclusivamente da uve autoctone e principalmente da uve Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Carricante, il cui affinamento predilige l'uso di botti e di tonneau a scapito delle barrique. Prassi questa volta sia a esaltare, tramite il minimo impiego di rovere, le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno, sia a valorizzare la tipicità delle antiche "cultivar" siciliane preservandone di fatto la storia, le tradizioni e l'immenso patrimonio ampelografico regionale.

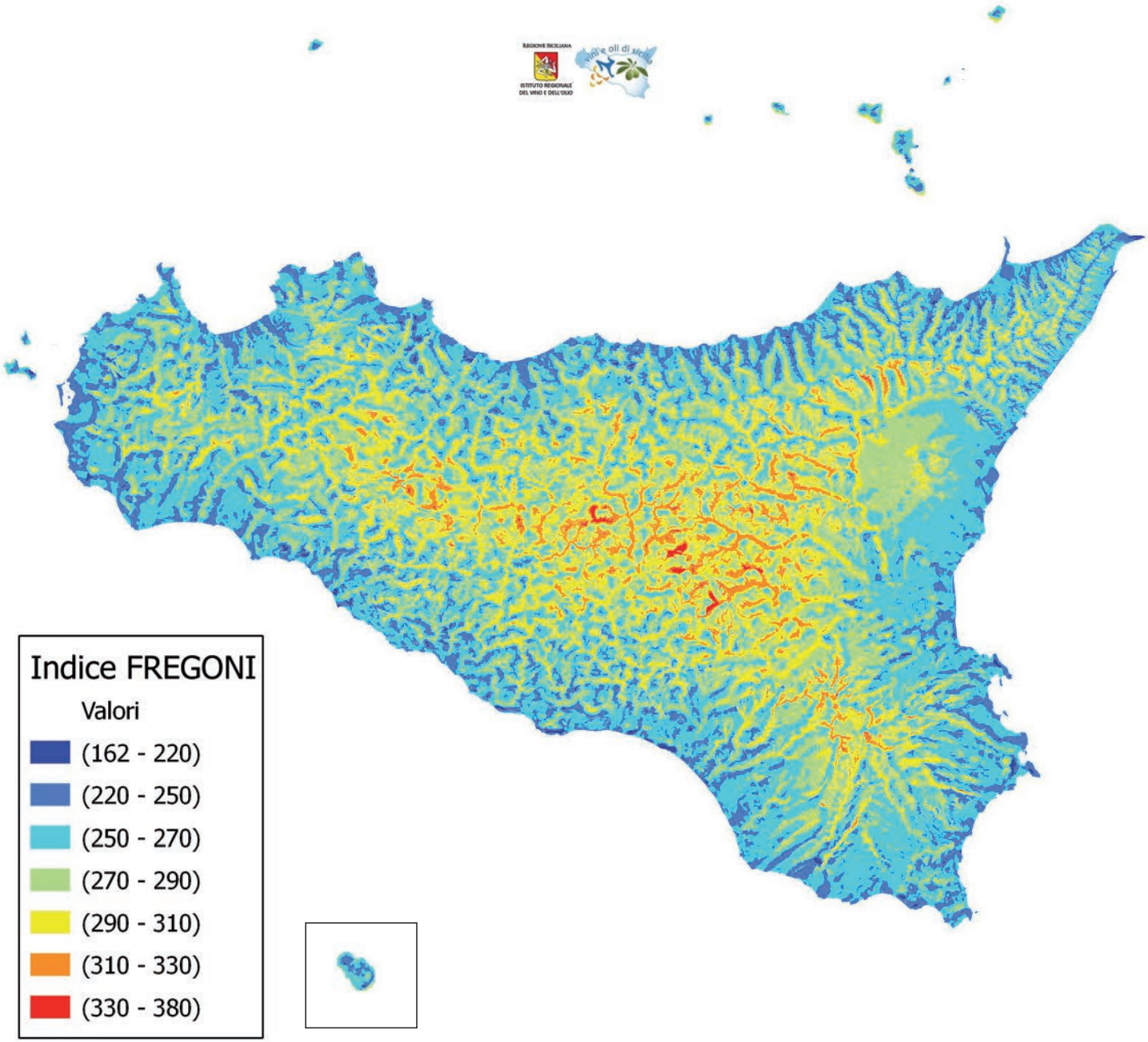
D'altra parte, volgendo lo sguardo sulla produzione del versante occidentale dell'Isola, fatta eccezione per la secolare produzione del Marsala, quindi riferendoci alle zone vinicole del palermitano, dell'agrigentino e del trapanese, si nota un largo impiego di "cultivar" internazionali quali: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Chardonnay , il cui affinamento, predilige, talvolta in maniera eccessiva, l'utilizzo di barrique con capacità di duecentocinquanta ettolitri e perlopiù di primo e secondo passaggio. Va inoltre ricordato che molti

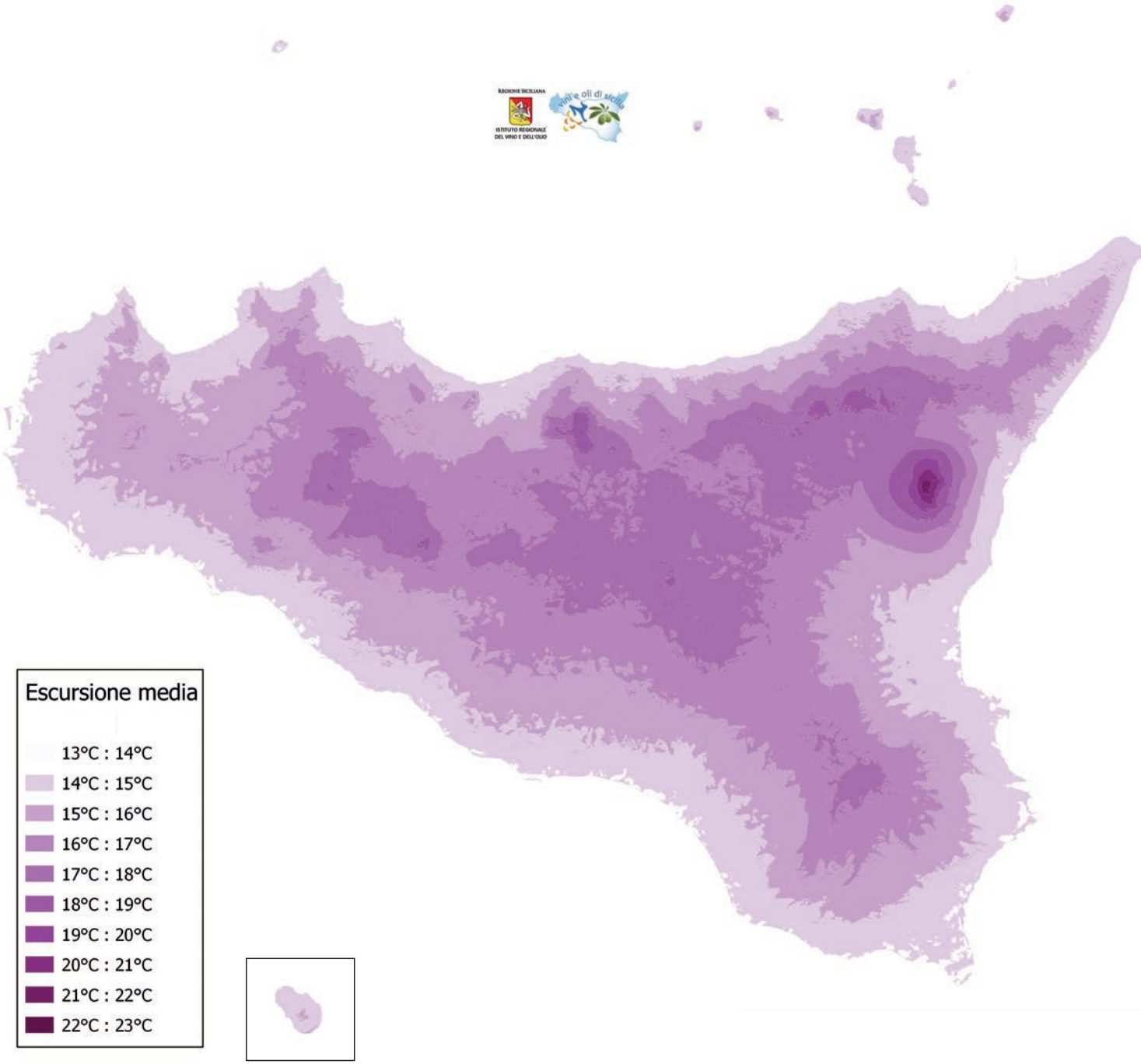
investimenti nel versante occidentale dell'Isola riguardanti l'ammodernamento e la costruzione di nuove cantine, sono stati effettuati a partire dagli anni Novanta, un periodo storico, questo, in cui si nota un'impennata da parte della domanda, sia a livello nazionale che globale, di vini prodotti alla "maniera bordolese", ossia prediligendo varietà alloctone con uno stile fortemente barricato, in modo tale da assecondare il sempre più omogeneo "gusto internazionale del vino". Uno stile bordolese, questo, che asseconda non solo il nuovo e crescente trend globale, ma che favorisce inoltre una politica economica aziendale volta al consolidamento e all'acquisizione di nuovi mercati con prodotti di facile posizionamento e di rapido ritorno economico.

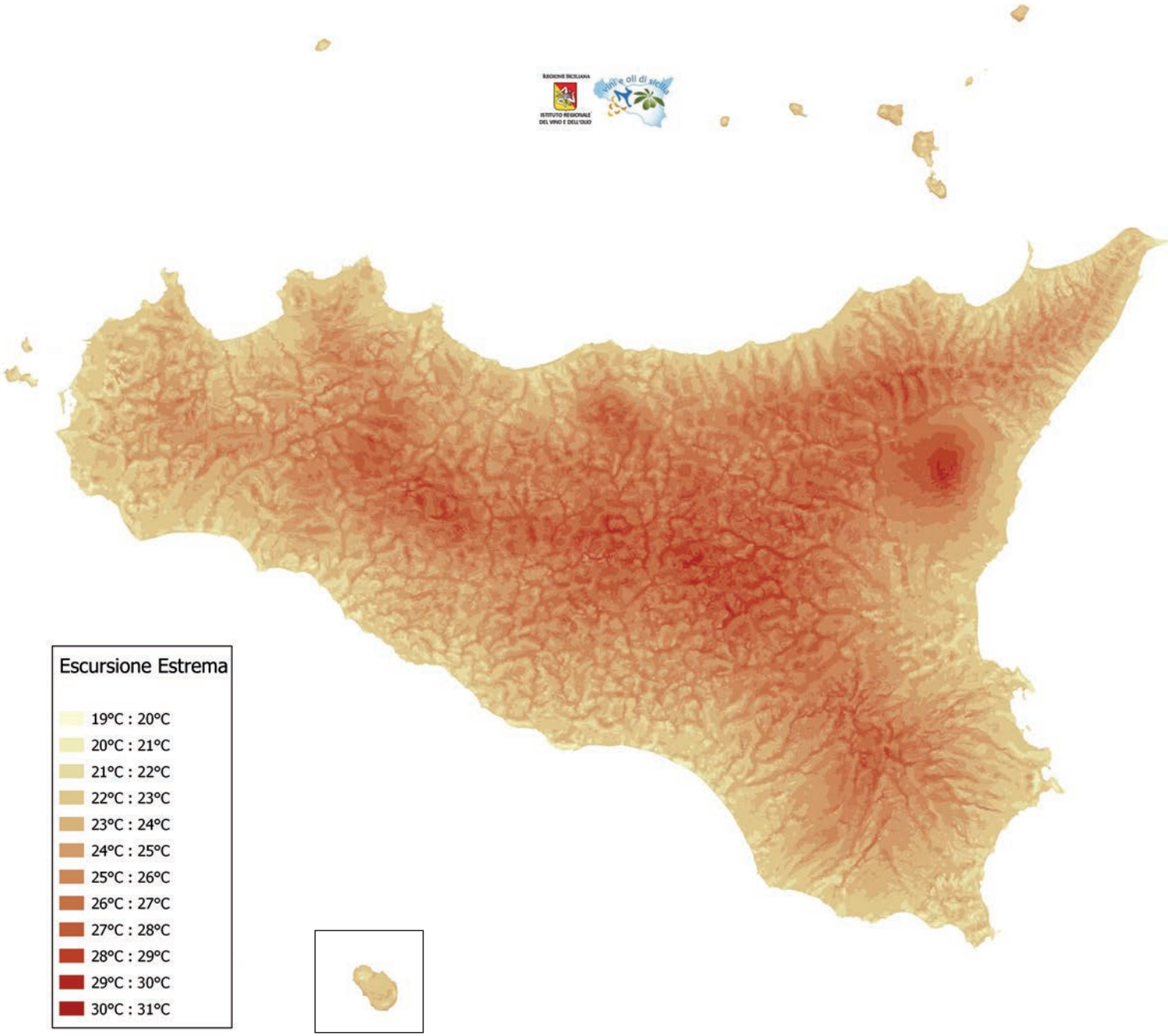
Altra differenza si nota nella frammentarietà della superficie vitata nei due versanti. Nella zona orientale, e principalmente nelle D.O.C. Etna, Faro e Mamertino, vista la particolare morfologia del territorio (di alta collina, addirittura montano) caratterizzato perlopiù da scoscesi e ripidi pendii, è presente un notevole numero di aziende, perlopiù di piccole dimensioni, limitate cioè a pochi ettari e collocate su ristretti e talvolta discontinui terrazzamenti che precludono l'impiego della meccanizzazione in vigna. Per contro, nella Sicilia occidentale, in un territorio contraddistinto da vaste e dolci colline con minime pendenze, s'incontrano aziende con una più grande superficie vitata e, vista l'orografia territoriale di bassa collina, viene a favorirsi il processo di meccanizzazione nei vigneti, contraddistinguendo il versante occidentale come il più produttivo dell'intera isola.

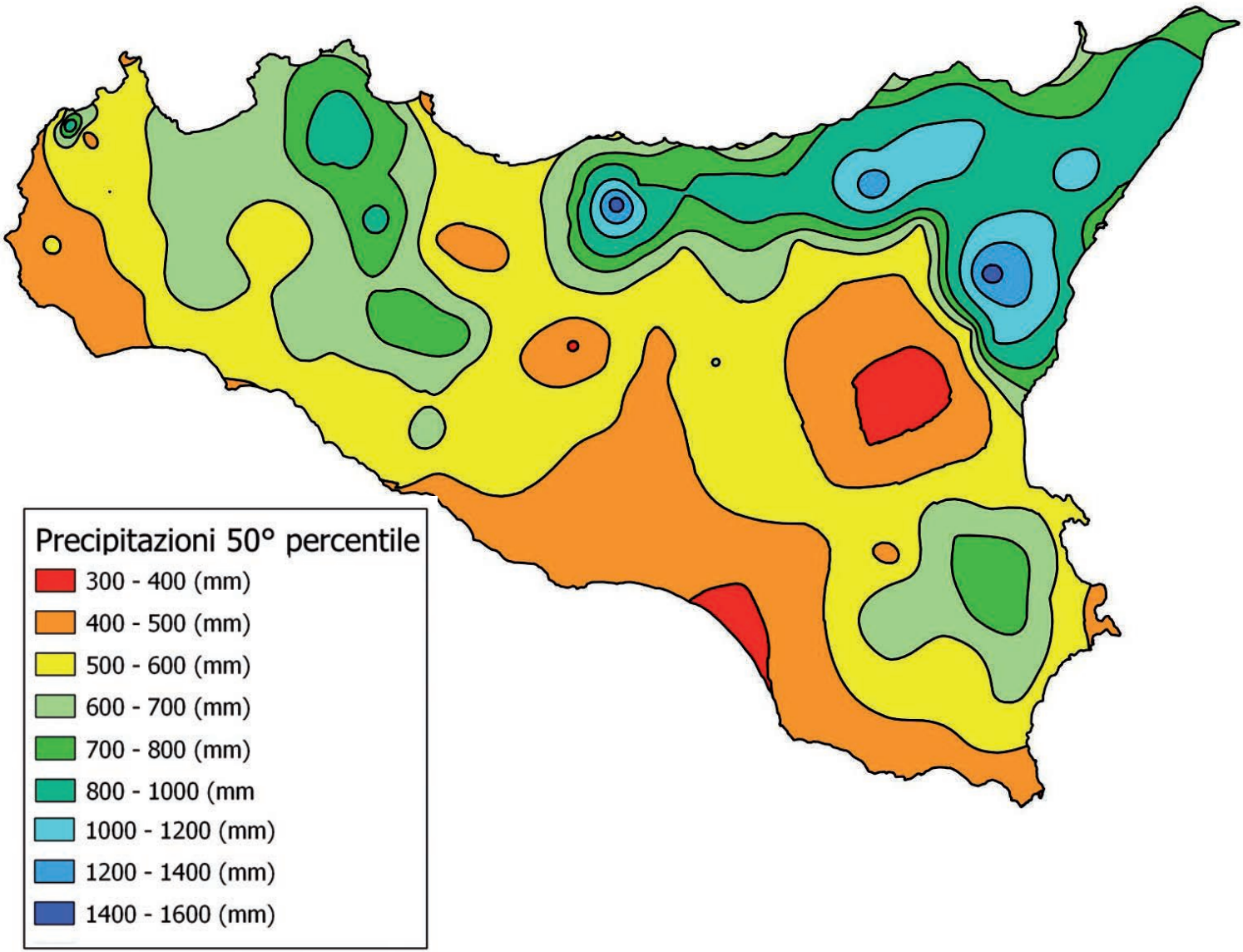
Vista la vastità e la diversità in essa racchiusa, la Sicilia può considerarsi un piccolo continente. Un'isola che vanta una lodevole produzione vinicola che spazia dai corposi e robusti vini delle zone costiere, sino a raggiungere un'estrema finezza a quote più elevate. È isola dei superbi Marsala e dei nobili Passiti. È una vasta terra al centro del Mediterraneo in grado di produrre una moltitudine di vini dalle molteplici personalità e sfaccettature, qualità rese possibili da un esclusivo clima e da un' indiscussa tradizione vitivinicola. È terra di vulcano, di mare e di mille vini.


Pianura
Media Collina
Alta Collina
Montagna


Indice FREGONI
Valori
(162 - 220)
(220 - 250)
(250 - 270)
(270 - 290)
(290 - 310)
(310 - 330)
(330 - 380)

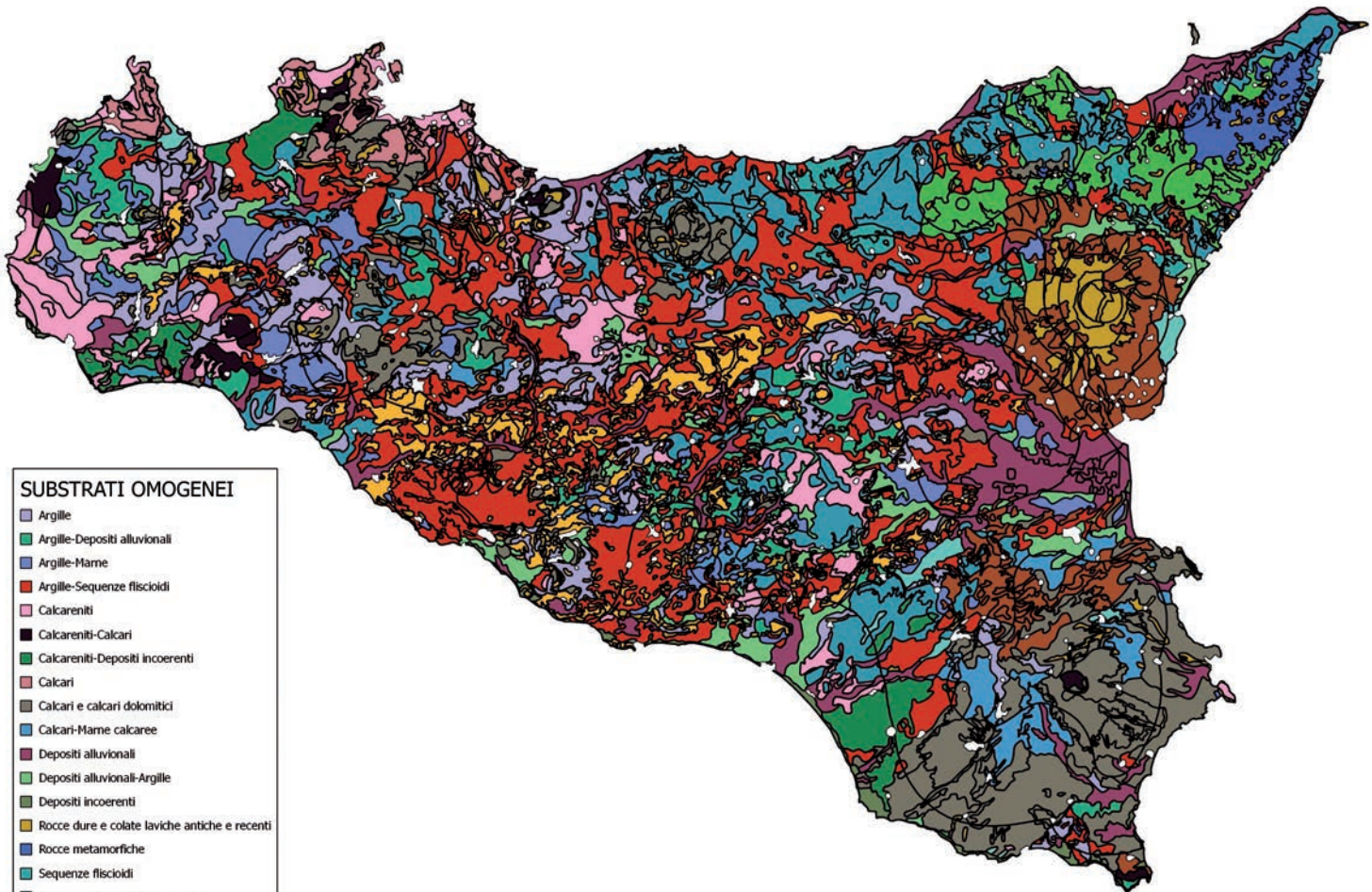

Escursione media
13°C : 14°C
14°C : 15°C
15°C : 16°C
16°C : 17°C
17°C : 18°C
18°C : 19°C
19°C : 20°C
20°C : 21°C
21°C : 22°C
22°C : 23°C


Escursione Estrema
19°C : 20°C
20°C : 21°C
21°C : 22°C
22°C : 23°C
23°C : 24°C
24°C : 25°C
25°C : 26°C
26°C : 27°C
27°C : 28°C
28°C : 29°C
29°C : 30°C
30°C : 31°C

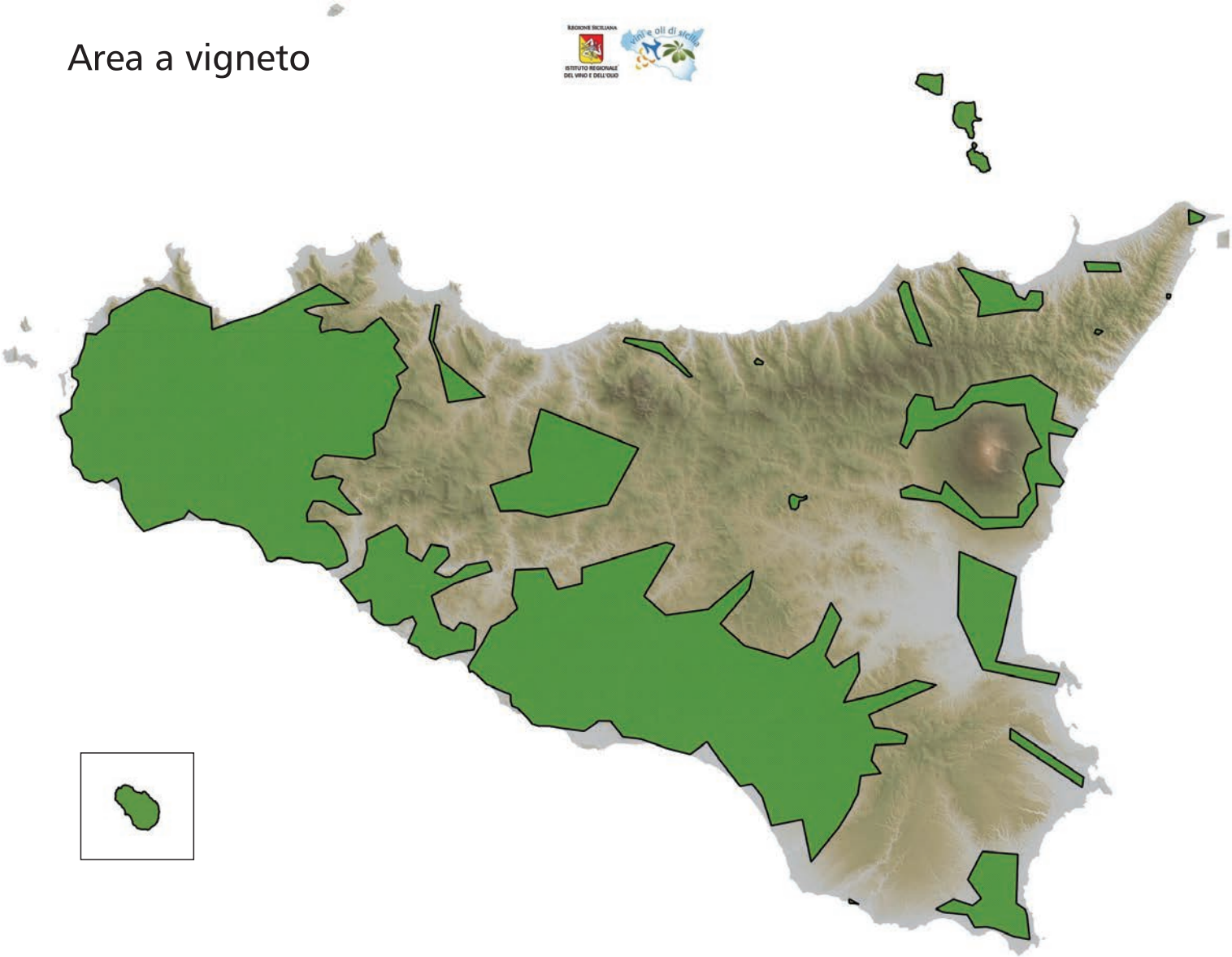

Precipitazioni 50° percentile
300 - 400 (mm)
400 - 500 (mm)
500 - 600 (mm)
600 - 700 (mm)
700 - 800 (mm)
800 - 1000 (mm
1000 - 1200 (mm)
1200 - 1400 (mm)
1400 - 1600 (mm)

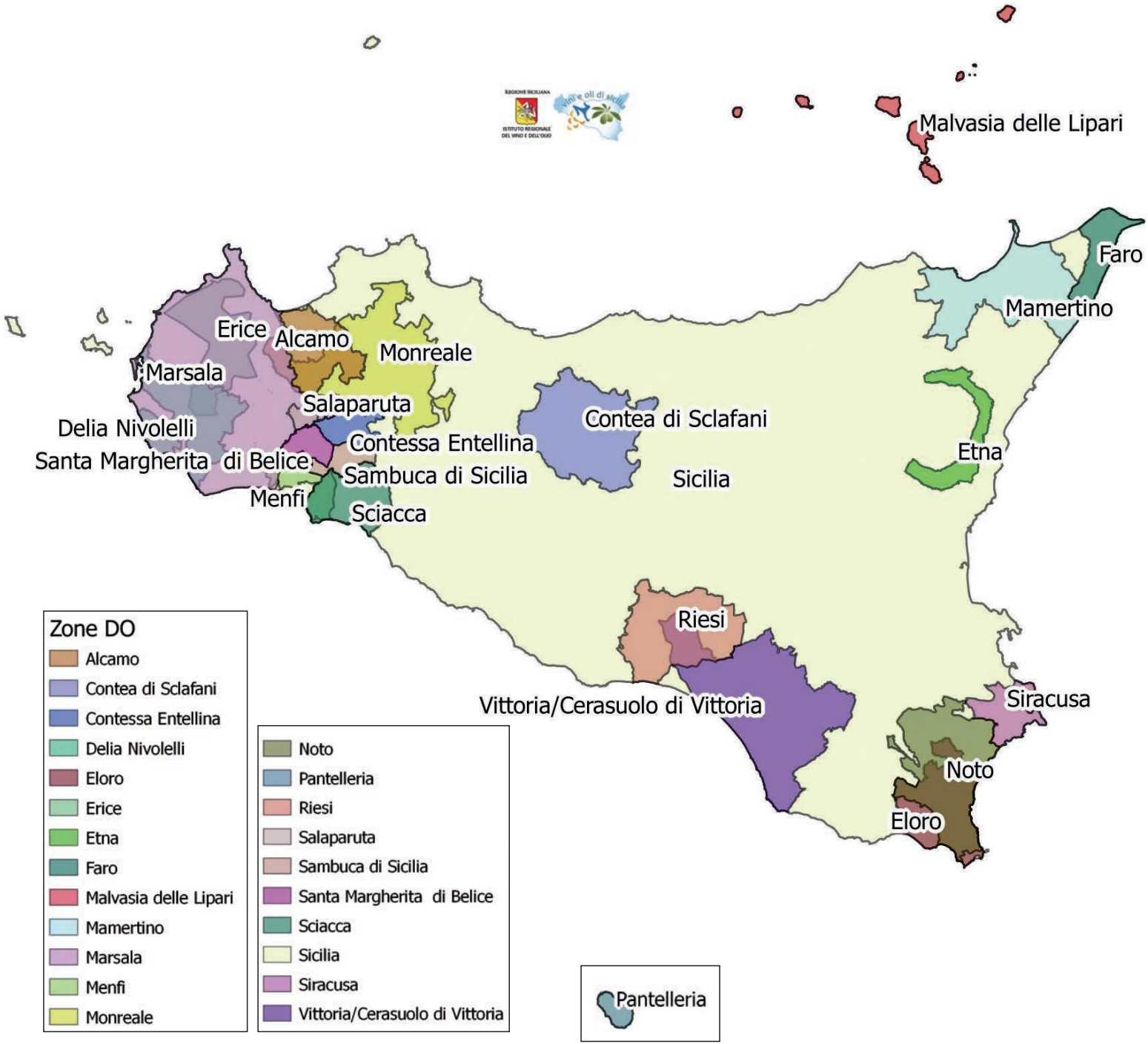
REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

vini e oli di sicilia



Area a vigneto




Malvasia delle Lipari
Faro
Mamertino
Erice
Alcamo
Monreale
Marsala
Salaparuta
Contea di Sclafani
Delia Nivolelli
Contessa Entellina
Etna
Santa Margherita di Belice
Sambuca di Sicilia
Sicilia
Menfi
Sciacca
Riesi
Vittoria/Cerasuolo di Vittoria
Siracusa
Noto
Eloro
Zone DO
Alcamo
Contea di Sclafani
Contessa Entellina
Delia Nivolelli
Eloro
Erice
Etna
Faro
Malvasia delle Lipari
Mamertino
Marsala
Menfi
Monreale
Noto
Pantelleria
Riesi
Salaparuta
Sambuca di Sicilia
Santa Margherita di Belice
Sciacca
Sicilia
Siracusa
Vittoria/Cerasuolo di Vittoria
Pantelleria

Abbazia Santa Anastasia

Stupenda azienda enoagricola fondata nel 1980, situata a Castelbuono in provincia di Palermo. L'Abbazia Santa Anastasia si trova all'interno dell'omonima abbazia, edificata nell'anno domini 1100 per volere del Conte Ruggero d'Altavilla e, in seguito, affidata ai monaci della zona che ne preservarono e ne tramandarono le colture agricole tra le quali quella della vite da vino. La cantina, immersa all'interno dell'affascinante riserva naturale del parco delle Madonie, produce vini di qualità secondo uno scrupoloso e attento metodo biodinamico. Di nota il monovarietale Sensinverso, ottenuto da uve di Nero d'Avola e il bianco Sinestesia, ottenuto da uve di Sauvignon Blanc.

www.abbaziasantanastasia.it
Info@abbaziasantanastasia.it
C/da Anastasia, 90013 Castelbuono, Palermo
Tel. 0921 67195

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 200-500 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti posti su suoli argillosi di medio impasto.

Esposizione

Varie, predilezione Nord.

Clima

Mediterraneo. Contraddistinto da forti escursioni termiche tra il dì e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni attorno ai 600-700 mm.

Ettari vitati

52 ettari.

Regime pratica colturale

Biodinamico.

Zona di produzione

I terreni ricadono sulla Sicilia I.G.T., basse Madonie.

Vitigni

Impianto con vitigni autoctoni e internazionali: Nero d'Avola, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti di impianto.
4.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

Vendemmia

Manuale, da agosto sino a metà settembre.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Preparati biodinamici, sovescio con leguminose.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento.

Per i bianchi macerazioni sulle bucce in serbatoi di cemento a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento in legno, in cemento ed in acciaio.
Per i rossi vinificazione tradizionale a temperatura controllata (max 32°C.). Nessun impiego di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti. Lunghe macerazioni sulle bucce per circa 10-20 giorni. Affinamento in botti di rovere da 20-30 hl per circa 12-24 mesi.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso e rosato.

Resa per ettaro

40-80 quintali.

Produzione media annua

400.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

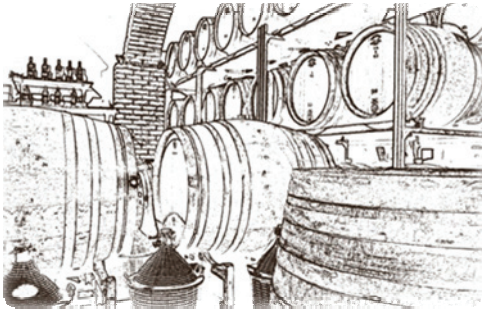
Litra *(Cabernet Sauvignon)*.

Prima annata

1996.

Annate da ricordare

1996, 1999, 2001, 2004, 2008.



"la celebre corsa automobilistica siciliana, la Targa Florio, è stata disputata tra il 1906 e il 1977 all'interno del territorio delle Madonie"

"troppo vino o troppo poco: se non gliene date,
non può trovare la verità;
se gliene date troppo, neppure"
Blaise Pascal (1623 – 1662)

"il vino e l'uomo mi fanno pensare a due lottatori tra loro amici,
che si combattono senza tregua, e continuamente rifanno la pace.
Il vinto abbraccia sempre il vincitore"

Charles Baudelaire (1821 – 1867)

Alessandro Salvo

Azienda a gestione familiare, di proprietà dell'intraprendente Alessandro Salvo, da ben cinque generazioni. Cantina in fase di costruzione (completamento previsto entro l'anno 2012) equipaggiata con le più moderne tecnologie e attrezzature in materia di vinificazione e imbottigliamento. Ottimi terreni. Appezzamenti dislocati sia a Mazzarà Sant'Andrea sia a Rodi Minici, entrambi ricadenti nel territorio "Mamertino D.O.C.". Trepidante attesa per la prima linea d'imbottigliamento prevista per il 2013.

salvo.ales@gmail.com
C/da Mulinazzo Mazzarrà Sant'Andrea, Messina
Tel. 347 7026622

Altimetria

I terreni si trovano a quota 100 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati in suoli di medio impasto con buona componente argillosa - calcarea.
Suoli sulle alluvionali.

Esposizione

Terreni esposti a Sud-Est. Orientamento basato sul flusso delle correnti di scirocco.

Clima

Mite. Mediterraneo. Caratterizzato da venti di scirocco.

Media annua delle piogge

Precipitazioni attorno ai 700 mm.

Ettari vitati

6.5 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Convenzionale.

Zona di produzione

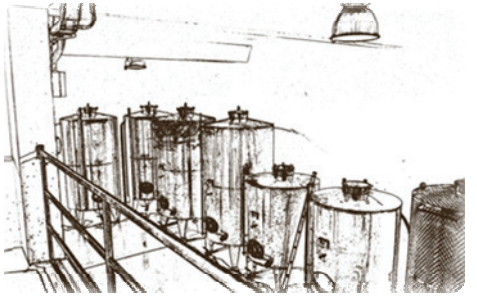
Terreni ricadenti sul territorio Mamertino D.O.C..

Vitigni

Impianto con varietà autoctone ed internazionali: Nero d'Avola, Nocera, Syrah, Insolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2.40x1.00 mt.
Densità di 4.166 ceppi per ettaro.



Forma di allevamento e potatura

Ceppi allevati a spalliera con potatura a cordone speronato.

Vendemmia

Manuale.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici, favino.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Produzione media annua

Imbottigliamento previsto per il 2013.

Vino bandiera

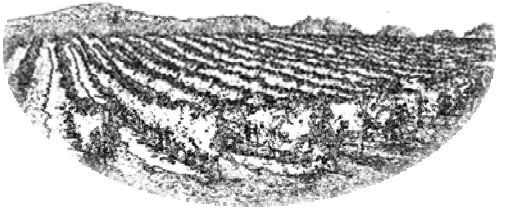
Grande attenzione è posta ai vini prodotti con uve autoctone.

Prima annata

Vini prodotti e venduti sfusi sin dal XIX secolo.

Annate da ricordare

Nessun record storico attuale.



"si ipotizza che il vitigno del Nocera sia legato agli storici vini Mamertinum e ai vini di Zancle celebrati dagli antichi latini"

"nel vino voglio soffocare i dolori,
al vino chiedo che faccia scendere
negli occhi stanchi, consolatore, il sonno"

Albio Tibullo (54 a.C. Circa – 19 a.C.)

"com'è vero che nel vino c'è la verità
ti dirò tutto, senza segreti"

William Shakespeare (1564 – 1623)

Alessandro di Camporeale

Giovane ed energica azienda dell'agro di Camporeale, nella Sicilia nord-occidentale. Di proprietà della famiglia Alessandro da ben quattro generazioni. Dalla vendemmia del 2000, anno della creazione della nuova cantina, l'azienda vitivinicola Alessandro di Camporeale punta ad una produzione di vini d'alta qualità, conquistando, in giro di pochi anni, non solo il mercato interno ma anche i clamori del mercato internazionale. Di nota il rosso "Kaid Syrah" e "Kaid vendemmia tardiva", quest'ultimo è un piacevole passito ottenuto da un'attenta selezione di uve Syrah appassite in vigna. Azienda che guarda con fiducia ed orgoglio il futuro della propria cantina e della nuova emergente generazione.... *Grande fiducia è posta alla giovane Anna e ai cugini Benedetto*.

www.alessandrodicamporeale.com
info@alessandrodicamporeale.it
c|da Mandranova- 90043 Camporeale, (PA)
Tel. 0924 37038

Altimetria

Terreni collocati tra quota 400 - 490 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti posti su profonde falde di origine alluvionale. Buona presenza di argille, sabbie e calcare.
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti, con predilezione Sud per il Syrah; Nord per il Catarratto, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc; est per il Nero d'Avola; Ovest per l'Insolia e il Grillo.

Clima

Mite. Solare e ben ventilato con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 500-600 mm.

Ha vitati

35 ettari vitati su cinquanta aziendali.

Regime di pratica culturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti sul territorio Monreale D.O.P.

Vitigni

Impianto con varietà autoctone ed alloctone: Grillo, Catarratto, Insolia, Nero d'Avola; Sauvignon Blanc, Viogner, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Petit Verdot.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,30x0,90 mt.

Densità pari a 4.830 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato per i rossi. Potatura a guyot per il Catarratto ed altri a bacca bianca.

Vendemmia

Manuale, ultima decade d'agosto.

Diserbo

Meccanico, manuale.

Concimi

Organico, sovescio, favino, letame.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Uso di botti d'Allier, di rovere francese ed americano di media tostatura. Affinamento del Sauvignon Blanc per circa sei mesi in tonneau da 500 litri, costituiti al 70% di legno d'acacia e al 30% di rovere francese.

Tipologia dei lieviti usati

Selezionati.

Gamma vini prodotti

Bianco, rosso e vendemmia tardiva.

Resa per ettaro

80 quintali circa.

Produzione media annua

150.000 bottiglie.

Vino bandiera

Kaid *(100% Syrah)*.

Prima annata

2000.

Annate da ricordare

2001, 2003, 2007, 2009, 2011.

"il vino ha dunque una vita più
lunga della nostra?
Ma noi, fragili creature umane, ci
vendicheremo ingoiandolo tutto.
Nel vino è la vita"

Petronio Arbitro (27 – 66)

La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)

Azienda dei Principi Spadafora

Rinomata azienda vitivinicola situata a Monreale, nella Sicilia nord-occidentale. Di proprietà, sin dal 1988, di Francesco Spadafora, uomo di grande carisma e personalità dedito alla cura e alla gestione dell'intero ciclo produttivo aziendale. L'esordio nei mercati si ha nel 1993 con la prima linea imbottigliata: il "Don Pietro" dedicato a suo padre. Meticolosa cura e attenzione è posta in vigna dove, nel pieno rispetto dei ritmi naturali, uve sane e ben strutturate producono un interessante selezione di vini. Tra la gamma dei vini proposti spicca il "Sole dei Padri", vino ottenuto da un'accorta cernita di uve Syrah della contrada Virzì e vinificate in purezza.

www.spadafora.com
Info@spadafora.com
Via Ausonia, 90100 Palermo.
Tel. 091 514952

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 240—440 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su suoli di media collina a granulometria sabbiosa e argillosa (30%).
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti a Nord-Ovest, Nord-Est, Sud.

Clima

Mite. Contraddistinto da inverni freddi ed estati siccitose.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 400 — 500 mm.

Ettari vitati

95 ettari vitati su centottanta aziendali.

Regime pratica colturale

Organico, naturale. Nessun impiego di prodotti chimici in campo.

Zona di produzione

Terreni ricadenti in territorio Monreale D.O.P.

Vitigni

Impianto delle migliori cultivar autoctone e alloctone del territorio: Chardonnay, Insolia, Catarratto extra lucido, Grillo; Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Nero d'Avola.

Sesto e densità d'impianto

Vari seti d'impianto.

Densità compresa tra i 2.500 - 5.000 (Sole dei Padri) ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Si predilige l'allevamento a spalliera con potatura a guyot.

Vendemmia

Manuale, prima decade di agosto.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Sovescio, favino.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Criomacerazione. Vasche in cemento. Impiego di barrique di primo, secondo e terzo passaggio. Utilizzo di botti da 5.000 ettolitri di rovere francese assemblate a Marsala.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato.

Resa per ettaro

45 quintali.

Produzione media annua

250.000 bottiglie.

Vino bandiera

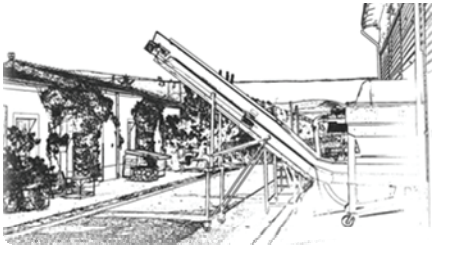
Sole dei Padri (100% Syrah).

Prima annata

2000.

Annate da ricordare

2000, 2003, 2006, 2008.



"il disciplinare della D.O.C. Monreale, istituito nell'anno 2000, prevede vini bianchi, rossi e rosati a base di vitigni autoctoni e internazionali nonché di dodici indicazioni di vitigno"

"ho sognato nella mia vita, sogni che son rimasti sempre con me,
e che hanno cambiato le mie idee; son passati attraverso il tempo
ed attraverso di me, come il vino attraverso l'acqua,
ed hanno alterato il colore della mia mente"
Emily Brontë (1818 – 1848)

"il vino è il più certo
e (senza paragone) il più efficace consolatore"

Giacomo Leopardi (1798 – 1837)

Bonavita

Emergente cantina del messinese situata nel villaggio di Faro Superiore sui Monti Peloritani, di proprietà della famiglia Scarfone da più generazioni. Affascinante "terroir": i vigneti sono allevati su di uno stretto terrazzamento circondato da un fitto bosco mirante lo stretto di Messina, proprio dove i due mari lambiscono. Azienda di nicchia con una piccola capacità produttiva. Vengono prodotte appena 6.000 bottiglie annue e di notevole potenziale. Riscoperta, valorizzazione e antica tradizione, sono queste, le parole chiave di un'azienda intenta a preservare il patrimonio floristico e faunistico locale mediante un'attenta e rigorosa agricoltura naturale in grado di magnificare il nome Faro nella produzione regionale.

www.bonavitafaro.it
bonavitafaro@gmail.it
C/da Corso, 98158 Faro Superiore, Messina
Tel. 090 2932106

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 250-300 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su suoli di medio impasto. Argillosi con presenza di tufi calcarei.
Catena montuosa dei Peloritani.

Esposizione

Terreni esposti a Nord.

Clima

Mite. Mediterraneo. Contraddistinto da una forte brezza marina proveniente dal mar Tirreno.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 600-700 mm.

Ettari vitati

2 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Naturale.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio della Faro D.O.C.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni a bacca rossa: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 1,90x0,70mt.
Densità pari a 7.518 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato e guyot. Allevamento ad alberello per le vecchie vigne di 60 anni.

Vendemmia

Manuale, da fine settembre a metà ottobre.

Diserbo

Manuale, meccanico.

Fertilizzanti

Organico, sovescio.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Lunghe macerazioni, circa due settimane a basse temperature. Frequenti follature manuali. Affinamento in barrique di 3° 4° passaggio per circa 14-16 mesi.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Rosso, rosato.

Produzione media annua

Circa 6.000 bottiglie.

Vino bandiera

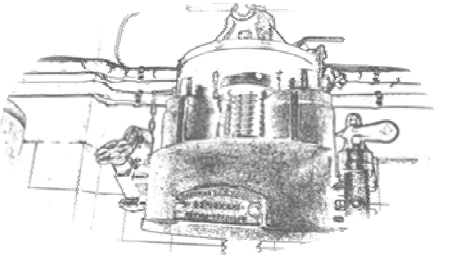
Faro *(Nocera, Nerello Mascalese e Cappuccio).*

Prima annata

2006.

Annate da ricordare

2006, 2010.



“il vino Faro fu menzionato già nel 1880 quale vino da taglio della Borgogna e del Bordeaux. Nel 1942 fu inserito, con decreto ministeriale 23.09, tra i vini pregiati d'Italia, assieme all'Eloro, al Mamertino e all'Etna. Fu parte integrante degli accordi Italo-Francesi del 1948”.

“quando la notte ottenebra le strade,
allora vagano i figli di Belial,
colmi di vino e d’insolenza”

John Milton (1608-1674)

"la felicità, come un vino pregiato,
deve essere assaporata sorso a sorso"

Ludwig Feuerbach (1804-1872)

Cambria

Storica cantina del messinese ubicata nell'areale di Furnari, in un'antica e fertile terra ad alta vocazione vinicola nel territorio della D.O.P. Mamertino. Azienda a conduzione familiare sin dal 1864, da quando Matteo Cambria decise di imbottigliare le prime cento bottiglie dando così inizio ad un'incessante produzione di pregiati vini. Oggi tengono le redini aziendali i fratelli Franco e Nino Cambria e Nancy Astone, trainati dalla pura passione della propria terra, del proprio territorio. Interessante produzione di rossi e di bianchi, frutto di una secolare tradizione e dell'incessante innovazione. I grandi investimenti sia in cantina sia in vigna, hanno reso i vini della cantina Cambria unici nel loro genere. Tra le "cultivar" a bacca rossa spicca il Nocera, vitigno principe del messinese, di cui l'azienda ne fa vanto nella produzione monovarietale del "Mastronicola".

www.cambriavini.com
Info@cambriavini.com
c/da San Filippo,98054 Furnari, Messina
Tel. 0941 84021

Altimetria

I terreni si trovano ad una quota compresa i 110 e i 350 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su arenarie e argille derivanti da marne marine del pliocene (calcaree e scistose).
Suoli sulle alluvionali.

Esposizione

Terreni esposti prevalentemente a Nord.

Clima

Mediterraneo. Mite. Caratterizzato da forti escursione termiche.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 600-800 mm.

Ettari vitati

20 ettari vitati su trentacinque aziendali.

Regime pratica colturale

Convenzionale.

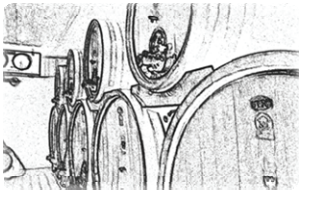
Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio della Mamertino D.O.P.

Vitigni

Impianto con ceppi autoctoni ed alloctoni: Nero

d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese, Shyraz, Grecanico, Catarratto, Insolia, Chardonnay.



Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,4x0,90 mt.
Densità pari a 4.500 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Ceppi allevati a spalliera con potatura a cordone speronato e guyot.

Vendemmia

Manuale.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici, favino.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Uso di barrique e vasche in acciaio. Macerazione sulle bucce a temperatura graduale dai 12 ai 28 gradi celsius.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

50 quintali circa.

Produzione media annua

100.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

Mastronicola *(100% Nocera)*.

Prima annata

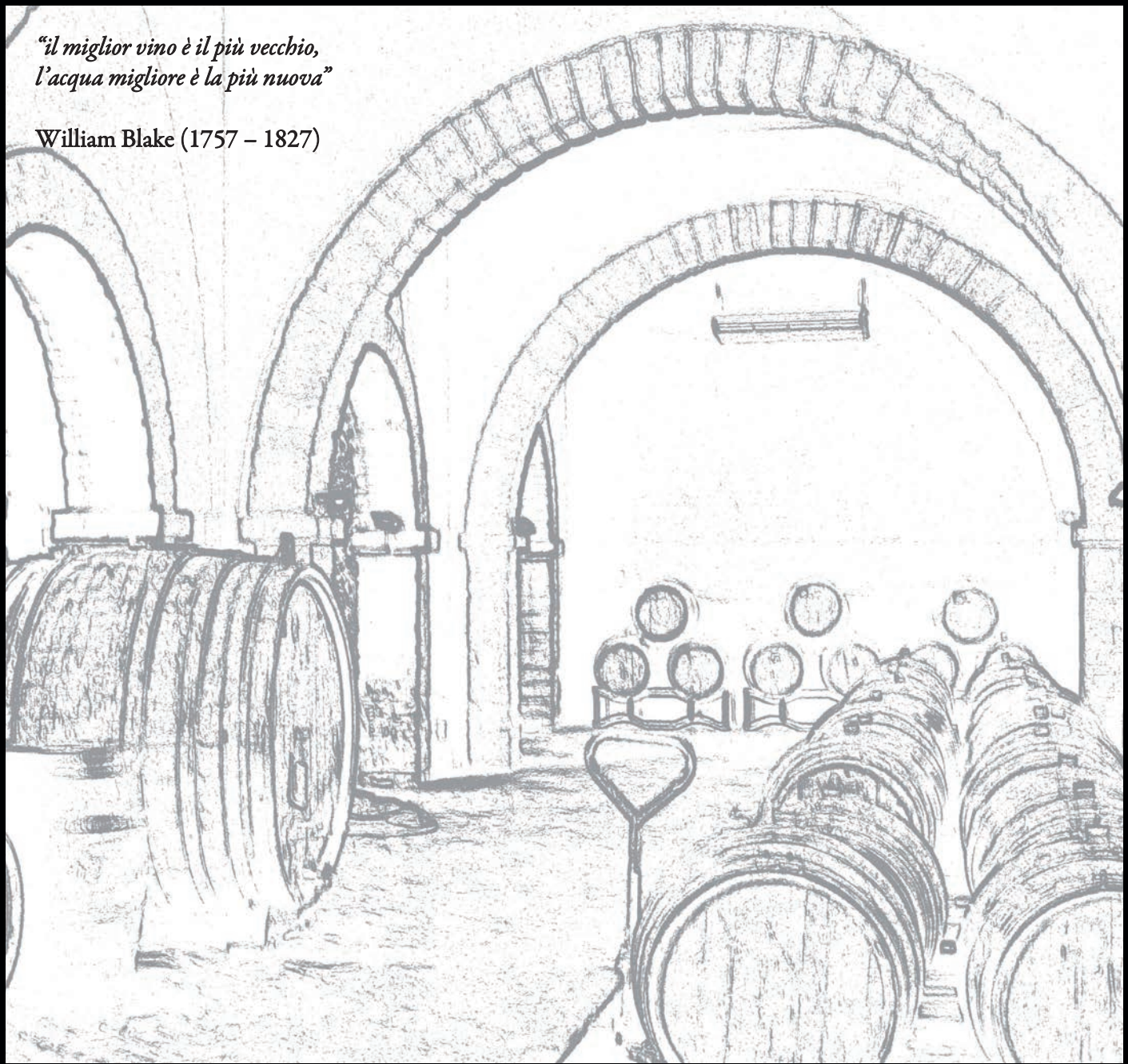
2009.

Annate da ricordare

2009, 2010.

"il miglior vino è il più vecchio,
l'acqua migliore è la più nuova"

William Blake (1757 – 1827)



"chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere"

Charles Baudelaire (1821 – 1867)

Cantina Valdibella

Cantina di grande etica sia morale sia ambientale. Nata nel 1998 da un progetto tra i Salesiani di Camporeale e le aziende vitivinicole del luogo, con il presupposto da sostenere lo sviluppo del territorio e l'inserimento al mondo del lavoro dei giovani della comunità di Itaca. L'azienda Valdibella produce vini di qualità secondo uno scrupoloso metodo biologico. Nel 2004 aderisce al progetto "AddioPizzo" sostenendo il consumo critico dell'agroalimentare siciliano; nel 2009 la cantina avvia il programma "Carta della Biodiversità", altro progetto volto a stimolare l'intero habitat circostante creando il perfetto microclima, incoraggiandone la biodiversità territoriale mediante un mirato sistema di consociazioni.

www.valdibella.com
Info@valdibella.com
Via Belvedere, 90043 Camporeale, Palermo.
Tel. 0924 582021

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 300–500 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti allevati in suoli collinari. Argillosi, di medio impasto con buon contenuto di calcio, calcare e sostanza organica. Regosuoli.
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti. Predilezione Nord per i bianchi.

Clima

Mite. Di media collina.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 600–700 mm.

Ettari vitati

40 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio di Camporeale. Sicilia D.O.C.

Vitigni

Impianto con varietà autoctone e internazionali: Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Catarratto Extra Lucido, Grillo.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti e densità d'impianto.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento ad alberello e controspalliera.

Vendemmia

Manuale in cassette; da fine agosto a fine settembre.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici, sovescio, leguminose.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Nessuna aggiunta di sostanze chimiche di sintesi. Chiarifica svolta naturalmente a basse temperature o con l'impiego di bentonite. Utilizzo della solforosa ridotto al minimo. Fermentazioni spontanee. Vini affinati in acciaio e in botti.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato.

Produzione media annua

Produzione di circa 60.000 bottiglie.

Vino bandiera

Respiro *(100% Nero d'Avola).*

Prima annata

n.s.

Annate da ricordare

n.s.

"secondo i dati emessi dall'Organic Forum Congress di Modena del 2008, la coltivazione di uva con metodo biologico in Europa copre una superficie pari a 95.102 ettari su 107.779 globali. L'Italia, la Francia e la Spagna ne detengono il primato"

"secondo i dati SINAB, del 2009, inerente l'agroalimentare italiano, in Sicilia poco più di 10.000 ettari sono coltivati con uve da agricoltura biologica. L'Isola detiene il primato a livello nazionale".

"il vino eleva l'anima e i pensieri,
e le inquietudini si allontanano
dal cuore dell'uomo"

Pindaro (518 a.C. - 438 a.C.)

"bevendo gli uomini migliorano:
fanno buoni affari, vincono le cause,
son felici e sostengono gli amici"

Aristofane (450-388 a.C.)

Cantine Barbera

Radiosa cantina del menfitano, situata nella costa Sud-occidentale della Sicilia; intenta sin dal 2000 nella produzione di vini di qualità che conquistano, di giorno in giorno, i clamori del mercato sia nazionale sia d'oltreoceano. Azienda di proprietà della famiglia Barbera sin dal 1920, oggi diretta con meticolosa cura e attenzione da Marilena e Nina Barbera. Scelte agronomiche a basso impatto ambientale, uso di lieviti indigeni e peculiare microclima conferiscono ai vini della cantina Barbera una singolare mineralità, sapidità e longevità. Intrigante produzione di vini bianchi con spiccate note salmastre e territoriali.

www.cantinebarbera.it
Info@cantinebarbera.it
Contrada Terranova S.P.79, Menfi 92013
Tel. 0925 570442

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 20-80 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su tre differenti tipologie di suoli.
Zona collinare: terreni calcarei, ciottolosi, mediamente profondi e permeabili (vitigni autoctoni).
Zona centrale: terreni alluvionali, fertili con presenza di argille scure (vitigni internazionali).
Zona limitrofe al fiume Belice: terreni sabbiosi con buona frazione limosa ed argillosa.
Suoli sulle alluvionali.

Esposizione

Terreni con esposizione Est-Ovest e Nord-Sud.

Clima

Inverni miti ed estati calde. Contraddistinto da una costante brezza marina proveniente dal sud e da un mitigante vento che spira dal nord della valle. Forte escursione termica tra i dì e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 400-500 mm.

Ettari vitati

15 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Convenzionale. Minimo intervento in campo.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio della Menfi D.O.P.

Vitigni

Autoctoni ed internazionali: Inzolia, Chardonnay, Nero d'Avola, Perricone, Alicante, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,00x0,90 mt e 2.20x1,00mt.
Densità di 5.500 ceppi/ettaro per i vitigni alloctoni; tra 4.000-4.550 ceppi/ha per gli autoctoni.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato per gli internazionali. Potatura a guyot per gli autoctoni.

Vendemmia

Tra le prime in Sicilia. Ultima decade di luglio.
Notturna o alle prime ore del mattino.

Diserbo

Nessun utilizzo di erbicidi o disseccanti.

Fertilizzanti

Sovescio.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Uso di vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Utilizzo di barrique francesi. Impiego di botti da venticinque e trenta ettolitri per l'affinamento dei "cru" aziendali. Lungo affinamento sia in legno che in bottiglia.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni, selezionati in campo.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, passito.

Resa per ettaro

75-80 quintali circa.

Produzione media annua

80.000-90.000 bottiglie.

Vino bandiera

Dietro Le Case *(Inzolia.)*

Prima annata

2006.

Annate da ricordare

2005, 2008, 2010.

"voluttà: solo per gli appassiti un veleno dolciastro,
ma per coloro che hanno una volontà leonina la grande corroborazione del cuore,
e il vino dei vini degno di venerante riguardo"

Friedrich Nietzsche (1844 – 1900)

"il vino è un composto di umore e luce"
Galileo Galilei (1564 – 1642)

Casa Vinicola Lanzara

Splendido baglio del XVII secolo magnificamente custodito e ristrutturato. L'azienda nasce nel 2003 da quando la famiglia Lanzara acquista l'antico baglio San Vincenzo a Menfi, in una zona ad alta vocazione vitivinicola e olearia della Valle del Belice. Buona produzione vinicola, frutto di tradizione, innovazione e sperimentazione. I vigneti si trovano sia a Menfi sia a Castelvetrano, dove da suoli di natura limosa-argillosa vengono prodotte ideali uve atte alla spumantizzazione.

www.bagliosanvincenzo.net
info@lanzarawines.com
C/da San Vincenzo, 92013 Menfi, Agrigento.
Tel.0925 75065

Altimetria

I vigneti si trovano a quota 270 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Suoli di medio impasto a Menfi. Suoli argillosi a Castelvetrano.
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti.

Clima

Inverni miti ed estati calde. Forte escursione termica tra il giorno e la notte.

Media annua delle piogge

Valori compresi tra 400-500 mm.

Ettari vitati

27 ettari vitati su quaranta aziendali.

Regime pratica colturale

Convenzionale.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Menfi D.O.P.

Vitigni

Impianto con varietà autoctone ed internazionali: Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grecanico, Chardonnay e Grillo.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti d'impianto.
Densità di 3.700 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Controspalliera bassa, tipica siciliana.

Vendemmia

Manuale e meccanica. Prima decade di agosto.

Diserbo

Manuale con ausilio di mezzi meccanici.

Fertilizzanti

Chimici, organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Vasche di acciaio inox da 7.500 hl. Barrique francesi (120) utilizzate sino al 4° passaggio (1° passaggio per i bianchi, 2° 3° e 4° passaggio per i rossi). Botti e tonneau. Sperimentazione della spumantizzazione con varietà autoctone sia in versione bianco sia rosato in ossidazione. Minimo utilizzo di solforosa.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, vendemmia tardiva e spumante.

Resa per ettaro

60 quintali.

Produzione media annua

200.000 bottiglie.

Vino bandiera

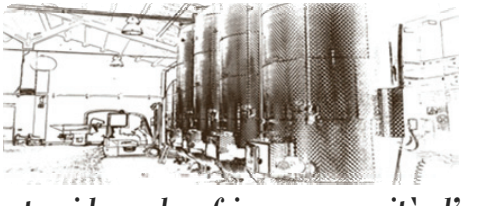
Cromazio *(Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon*).

Prima annata

2003.

Annate da ricordare

2004, 2005, 2007.



"caldo torrido, sole africano, scarsità d'acqua e forti escursioni termiche caratterizzano le coltivazioni dell'agrigentino"

"un canestro d'uva non fa vendemmia"

Detto popolare

"il vino è ispiratore di genio e arte"

da un'incisione

Ceuso

Antico baglio del XIX secolo, situato tra Alcamo e Segesta, di proprietà dei fratelli Melia. Azienda propensa alla produzione di pregiati vini rossi dal taglio bordolese sin dal 1995, anno della prima linea imbottigliata. Con una produzione iniziale di appena 6.000 bottiglie annue, la cantina Ceuso, in poco più di un decennio è riuscita a conquistare vasti consensi della critica nazionale e importanti mercati internazionali. La grande devozione e impegno sia in vigna sia in cantina fanno della Ceuso il portabandiera del vino siciliano oltreoceano.

luisa.melia@ceuso.it
www.ceuso.it
c\da Vivignato, 91013 Calatafimi Segesta, Trapani
Tel. 0924 22836

Altimetria

Terreni di bassa collina, tra quota 250-350 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su terreni calcarei ricchi di argille chiare.
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti a Nord-Est.

Clima

Mite. Caratterizzato da inverni mediamente piovosi, primavere ed estati asciutte e ventilate.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 400-500 mm.

Ettari vitati

50 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Convenzionale. Minimo intervento in campo.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio di Salemi.

Vitigni

Impianto con varietà autoctone e internazionali: Nero d'Avola, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Chardonnay, Grecanico, Grillo.

Sesto e densità d'impianto

Diversi sesti d'impianto, predilezione 2,40x1,00mt. Densità compresa i 4.000-4.700 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera bassa, potatura a guyot.

Vendemmia

Manuale. Prima decade di settembre.

Diserbo

Nessuno.

Fertilizzanti

Organici

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Uso di serbatoi di acciaio inox da 100hl. Fermentazione in vasche in cemento da 150 hl. Impiego di barrique di rovere francese di media tostatura. Vini imbottigliati non filtrati messi in commercio solo dopo un lungo affinamento in cantina.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

45 quintali.

Produzione media annua

Circa 120.000 bottiglie.

Vino bandiera

Ceuso *(Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot).*

Prima annata

1995.

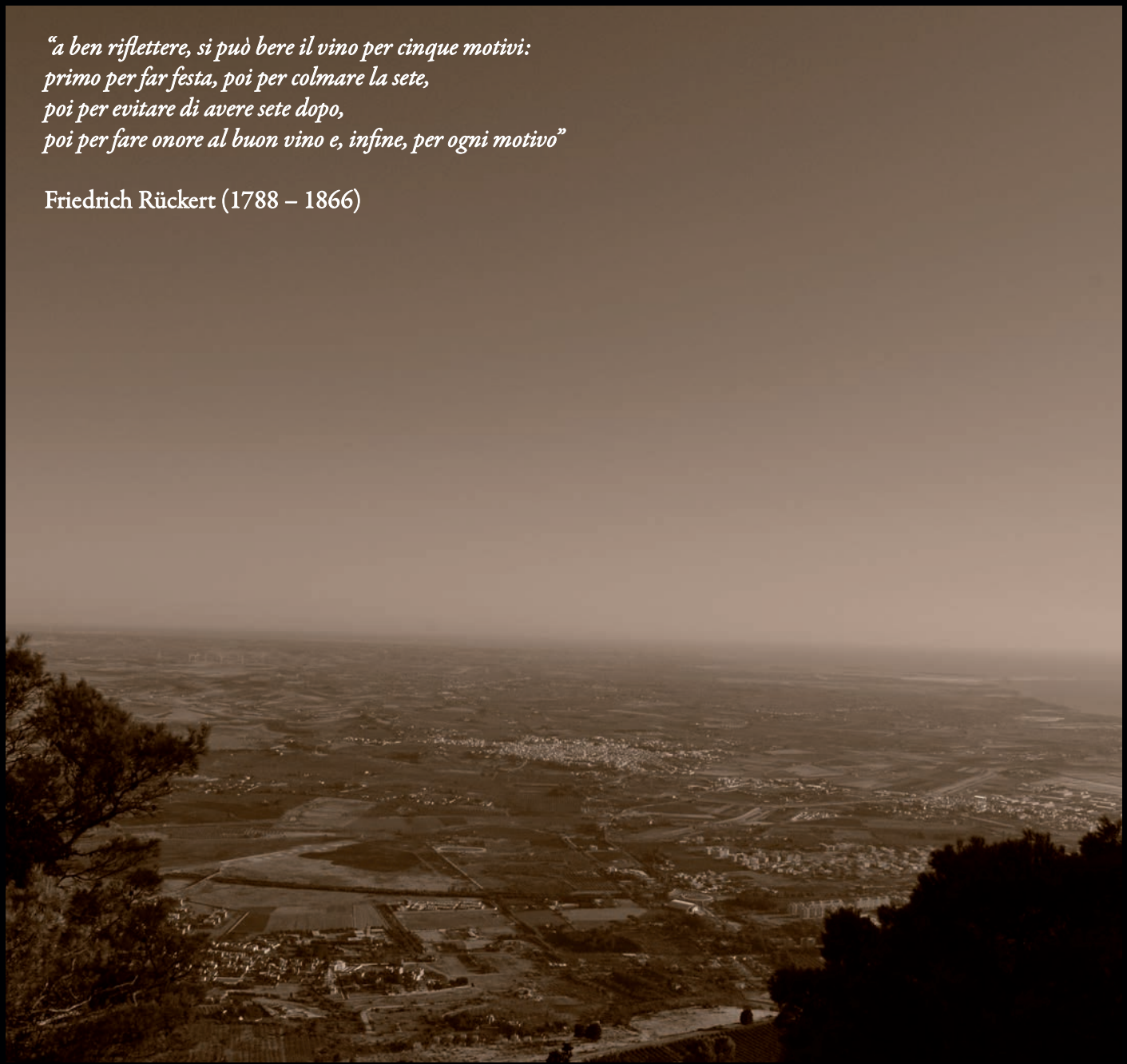
Annate da ricordare

1999, 2001, 2006, 2007.

"per secoli i forti vini del trapanese sono stati venduti sfusi per arricchire il taglio dei più deboli vini d'oltralpe"

“a ben riflettere, si può bere il vino per cinque motivi:
primo per far festa, poi per colmare la sete,
poi per evitare di avere sete dopo,
poi per fare onore al buon vino e, infine, per ogni motivo”

Friedrich Rückert (1788 – 1866)



"bevi il vino poiché la coppa è il volto dell'amico"

Mahmūd Shabistarī (1288 – 1340)

Cos, azienda agricola

Cilia, **O**cchipinti e **S**trano, da qui l'acronimo COS. Azienda ragusana nata nel 1980 per volere dei tre amici. Oggi, con grande devozione e professionalità, conducono l'azienda Gianbattista Cilia e Giusto Occhipinti. Inizialmente nata in regime biologico poi, nel 2006, in seguito all'incontro con il biologo francese Jaques Mell (attuale consulente) si converte al metodo biodinamico. Grandi vini che esprimono al meglio il territorio, grande intuizione e grande cantina. L'azienda dispone di un'ampia anforaia, una delle più capienti nel suo genere, una serie di 150 anfore da 400 litri di capacità provenienti dal Sud della Spagna che determinano lo stile COS. Di nota il "Pithos", sia bianco che rosso, ottenuto dalla fermentazione del mosto in anfore.

www.cosvittoria.it
info@cosvittoria.it
S.P. Acate-Chiaramonte, km 14.300, 97019 Vittoria
Tel. 0932 876145

Altimetria

I terreni si trovano a quota 250 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su fertili suoli di natura calcarea-silicea inframmezzati da strati di argilla fresca e tufi calcarei provenienti da sabbie sub-appenniniche di origine pliocenica.
Suoli bruni lisciviati, terra rossa. Altopiano Ibleo.

Esposizione

Terreni esposti a Nord-Sud.

Clima

Mite di bassa collina.

Media annua delle piogge

I valori si attestano intorno ai 400-500 mm.

Ettari vitati

30 ettari vitati di cui sedici a Cerasuolo di Vittoria.

Regime pratica culturale

Biologico. Biodinamico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Vitigni

Varietà autoctone e alloctone: Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grecanico, Insolia.

Sesto e densità d'impianto

Sesto pari a 2,00x1,00 mt.
Densità di circa 5000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera e alberello, potatura a cordone speronato. Potatura a guyot per il Frappato ed il Nero d'Avola.

Vendemmia

Manuale, ultima decade di agosto.

Diserbo

Meccanico.

Concimi

Preparati biodinamici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Uso di vasche in cemento vetrificato. Impiego di anfore in argilla (Pythos).

Tipologia dei lieviti usati

Ceppi indigeni selezionati. Collaborazione con l'IRVOS.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, spumante (*frappato vinificato in bianco in anfore*).

Resa per ettaro

50 quintali.

Produzione media annua

190.000 bottiglie.

Vino bandiera

Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Prima annata

1980.

Annate da ricordare

1982, 1985, 1987, 1991, 1995, 1997, 1999, 2000, 2008.

"con la fondazione della città di Vittoria nel 1607, Vittoria Colonna Henriquez concesse una salma di terra a canone ridotto a ogni capo famiglia che l'avesse coltivata a vigna, favorendo così l'espansione della viticoltura nella provincia di Ragusa"

"sia benedetto chi per
primo inventò il vino
che tutto il giorno mi fa stare allegro".

Cecco Angiolieri (1260 – 1312 circa)

"se il proprio sé non vale molto, allora tutti i piaceri sono come vini eccellenti in una bocca tinta di bile"

Arthur Schopenhauer (1788 – 1860)

Cummo, Casa Vinicola Sicania

Giovane azienda nell'agro d'Agrigento di proprietà dell'intraprendente Maurizio Cummo in attività sin dal 2001. Ampia gamma di vini prodotti con scrupolosa attenzione per i dettagli; unione secolare di tradizione, innovazione e marketing. L'azienda, da sempre attenta al consumatore, aderisce al progetto "Wine Free", un meticoloso protocollo per la sperimentazione di vini totalmente privi di solfiti. Di nota il vino monovarietale "1908 Nero Cappuccio", l'etichetta reca l'anno di nascita del capostipite aziendale, Diego Cummo.

www.@cummovini.it
Info@cummovini.it
C/da Ferlazzo SS 123 km 4, Canicatti 92024
Tel. 0922 839 552

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 380-450 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti collocati su suoli di medio impasto, calcareo - argilloso.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti.

Clima

Caratterizzato da inverni miti, estati torride, luminose e ben ventilate.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 400-500 mm.

Ettari vitati

60 ettari vitati di cui trenta di proprietà aziendale e trenta in affitto.

Regime pratica colturale

Differenti pratiche colturali nei diversi appezzamenti di terreno, sia in quelli di proprietà aziendale sia in quelli in affitto. Uve provenienti sia da agricoltura biologica sia da agricoltura convenzionale.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Sicilia D.O.C., Canicattì.

Vitigni

I vigneti si trovano sia a Naro sia a Butera. Impianto con uve autoctone e alloctone: Nero Cappuccio, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Viogner, Chardonnay.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,50x1,00 mt e 2,50 x 0,80 mt.
Densità di 4.000-5.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Ceppi allevati a spalliera, alberello e tendone (esclusivamente per l'Insolia), potatura a guyot e cordone speronato.

Vendemmia

Per il 95% effettuata manualmente.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione ed affinamento

Criomacerazione. Utilizzo di vasche di acciaio a temperatura controllata. Uso di barrique e tonneau. Impiego di botti d'acacia per l'affinamento sia dei rossi sia dei bianchi.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato, frizzante, dolce.

Produzione media annua

150.000 - 200.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

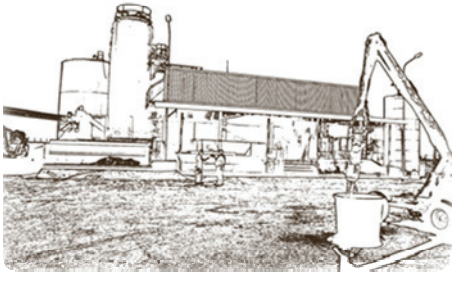
1908 Nero Cappuccio *(100% Nero Cappuccio)*.

Prima annata

2001.

Annate da ricordare

2005, 2011.



"la Sicilia si configura come la regione italiana con il più alto patrimonio viticolo, il 17% del totale nazionale. I vigneti sono dislocati per il 65% in collina, per il 30% in pianura e per il restante 5% in montagna"

"l'astemio: un debole che cede alla tentazione di negarsi un piacere"

Ambrose Bierce (1842 – 1914)

"l'ebbrezza del vino uccide e fa rinascere:
piacevole è la morte che procura, ma ancor più lo è la vita"

Al-Akhtal (640-710)

Donna fugata

Azienda attiva nel trapanese di grande immagine ed eleganza, nata nel 1983 per volere della famiglia Rallo, fervida promotrice del connubio fra "arte, vino, musica e cultura siciliana". Suggestiva cantina sotterranea, risalente al 1851, scavata nella roccia tufacea all'interno dell'antico baglio di famiglia nella città di Marsala, l'attuale centro strategico aziendale. I vigneti si trovano nella fertile valle del Belice, collocati sia a Contessa Entellina sia a Sambuca di Sicilia e a Pantelleria, l'isola vulcano nel canale di Sicilia dove, da centenarie vigne di Zibibbo, viene prodotto l'eccelso passito "Ben Rye", *figlio del vento* in arabo. L'Azienda, da sempre attenta a tematiche ambientali, sociali e culturali, aderisce a vari progetti fra cui "Agriveltha", programma volto al monitoraggio ambientale, il progetto di "Innovazione e Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni Siciliani", il "Premio Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa", il programma archeologico del sito elimo di Rocca di Entella e il microcredito "Donnafugata per il Futuro". Produzione di gran pregio.

www.donnafugata.it
Info@donnafugata.it
Via S.Lipari 18, Marsala 91025
Tel. 0923 722042

Altimetria

I vigneti, collocati a Contessa Entellina, si trovano tra quota 200-600 metri s.l.m.

I vigneti di Pantelleria si trovano a un'altitudine compresa i 20 e i 400 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I terreni di Contessa Entellina sono a tessitura franco-argillosa a reazione sub-alcalina, ricchi di elementi nutritivi. *Suoli delle colline argillose.*

I suoli di Pantelleria sono composti da sabbie di origini laviche a reazione sub-acida-neutra, profondi e fertili, terrazzati a piano con ottima dotazione di fosforo-potassio-zinco.

Esposizione

Terreni esposti su diversi versanti sia a Contessa Entellina, sia a Sambuca che a Pantelleria.

Clima

Inverni miti, poco piovosi ed estati calde e asciutte a Contessa Entellina.

Inverni miti, poco piovosi ed estati calde e molto ventose a Pantelleria. Il vento è una costante dell'isola pantesca.

Media annua delle piogge

A Contessa Entellina, negli ultimi 10 anni, si attestano valori pari a 670 mm.
A Pantelleria si attestano valori attorno i 500 mm.

Ettari vitati

260 ettari vitati a Contessa Entellina, collocati su sette contrade di cui due a Sambuca di Sicilia.
68 ettari vitati a Pantelleria su undici contrade.

Regime pratica colturale

Convenzionale con minimo intervento in campo. Massima riduzione dei trattamenti fitosanitari. Totale rispetto dell'ambiente attraverso un accurato sistema di monitoraggio ambientale.

Zona di produzione

Sicilia sud-occidentale: Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.
Sicilia sud-occidentale Isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Ghirlanda, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Bukkuram, Favarotta.

Vitigni

Sia a Contessa Entellina, sia Sambuca di Sicilia si trovano impianti di vitigni autoctoni e internazionali: Insolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viogner, Alicante, Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Tannat.
A Pantelleria è coltivato il Moscato di Alessandria detto "Zibibbo".

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti d'impianto con una densità pari a 4.500-6.000 ceppi per ettaro a Contessa Entellina, da 2.500 a 3.600 piante per ettaro a Pantelleria.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato a Contessa Entellina.
Allevamento ad alberello pantesco basso a Pantelleria (le viti sono collocate all'interno di conche per proteggerle dal forte vento).

Vendemmia

La vendemmia a Contessa Entellina si inaugura ogni anno nella prima decade di agosto con la raccolta in notturna dello Chardonnay.
Vendemmia manuale nell'isola di Pantelleria.

Diserbo

Manuale, meccanico

Fertilizzanti

Organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e cemento. Affinamento in cemento e legno (le barrique e le tonneaux di rovere francese sono utilizzati sui vini top-gamma). Le scelte sono orientate al massimo rispetto delle caratteristiche varietali dei singoli vini.

Per la produzione del passito le uve Zibibbo vengono appassite naturalmente, stese su graticci, per un periodo di tre, quattro settimane; successivamente sono sgrappolate a mano e aggiunte al mosto in fermentazione.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, vini dolci naturali.

Produzione media annua

Circa 2.300.000 bottiglie.

Vino bandiera

Mille e una Notte, Contessa Entellina DOP *(Nero d'Avola)*.

Ben Ryè, Passito di Pantelleria *(Zibibbo)*.

Prima annata

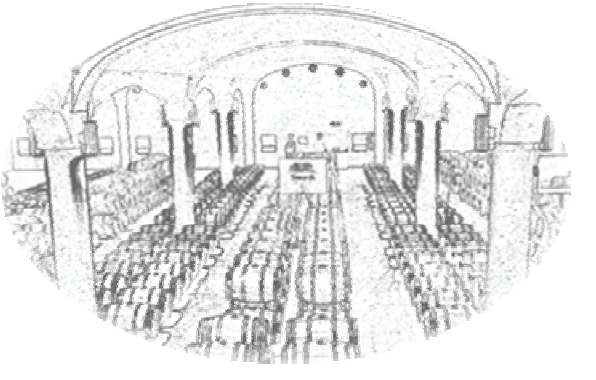
1995 Mille e una Notte.

1989 Ben Ryè.

Annate da ricordare

1997, 1999, 2001, 2007 Mille e una Notte.

1992, 1999, 2000, 2001, 2006, 2010 Ben Rye.



"il termine vino comparve per la prima volta in Italia, proprio in Sicilia, sul coperchio di un calice di terracotta del V secolo ritrovato a Centuripe in provincia di Enna"

"ma sopra tutto nel buon vino ho fede,
e credo che sia salvo chi lo crede"

Luigi Pulci (1432 – 1484)

Gambino

Azienda agricola di proprietà della famiglia Gambino sin dal 1979, situata in uno dei più affascinati ed estremi territori siculi, il versante Nord-orientale dell'Etna; un'antica terra vulcanica circondata da fitti boschi che la rende uno dei più suggestivi e sublimi paesaggi montani dell'intera Isola. Interessante produzione di vini ottenuti da varietà autoctone coltivate nel pieno rispetto del territorio circostante e della tradizione etnea.

www.vinigambino.it
Info@vinigambino.it
C/da Petto Dragone, 95015 Linguaglossa, Catania
Tel. 095 2272678

Altimetria

I terreni si trovano ad un'altitudine compresa tra 800 e 900 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati su terreni composti da sabbie vulcaniche ricchi in potassio e ben drenanti.
Monti dell'Etna.

Esposizione

Terreni esposti sul versante Nord-Est del vulcano.

Clima

Montano. Contraddistinto da forti escursioni termiche estive. Escursione di 10°-15° Celsius tra il dì e la notte.

Media annua delle piogge

Valori intorno i 1.000 e 1.200 mm.

Ettari vitati

10 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Convenzionale.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio dell'Etna D.O.P.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,2x0,90 mt, 2,20x0,80 mt.
Densità di 5.000 - 5.700 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera, potatura a cordone speronato. Potatura a cordone doppio per il Carricante e il Catarratto.

Vendemmia

Manuale, metà ottobre a inizi novembre.

Diserbo

Meccanico, manuale.

Fertilizzanti

Organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Impiego di vasche in acciaio inox per la fermentazione e l'affinamento. Uso di barrique di vari passaggi, tonneau e botti di rovere da 25 ettolitri.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati dalla vendemmia 2012.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

Circa 65-70 quintali.

Produzione media annua

60.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

Etna rosso *(Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio)*.

Prima annata

2002.

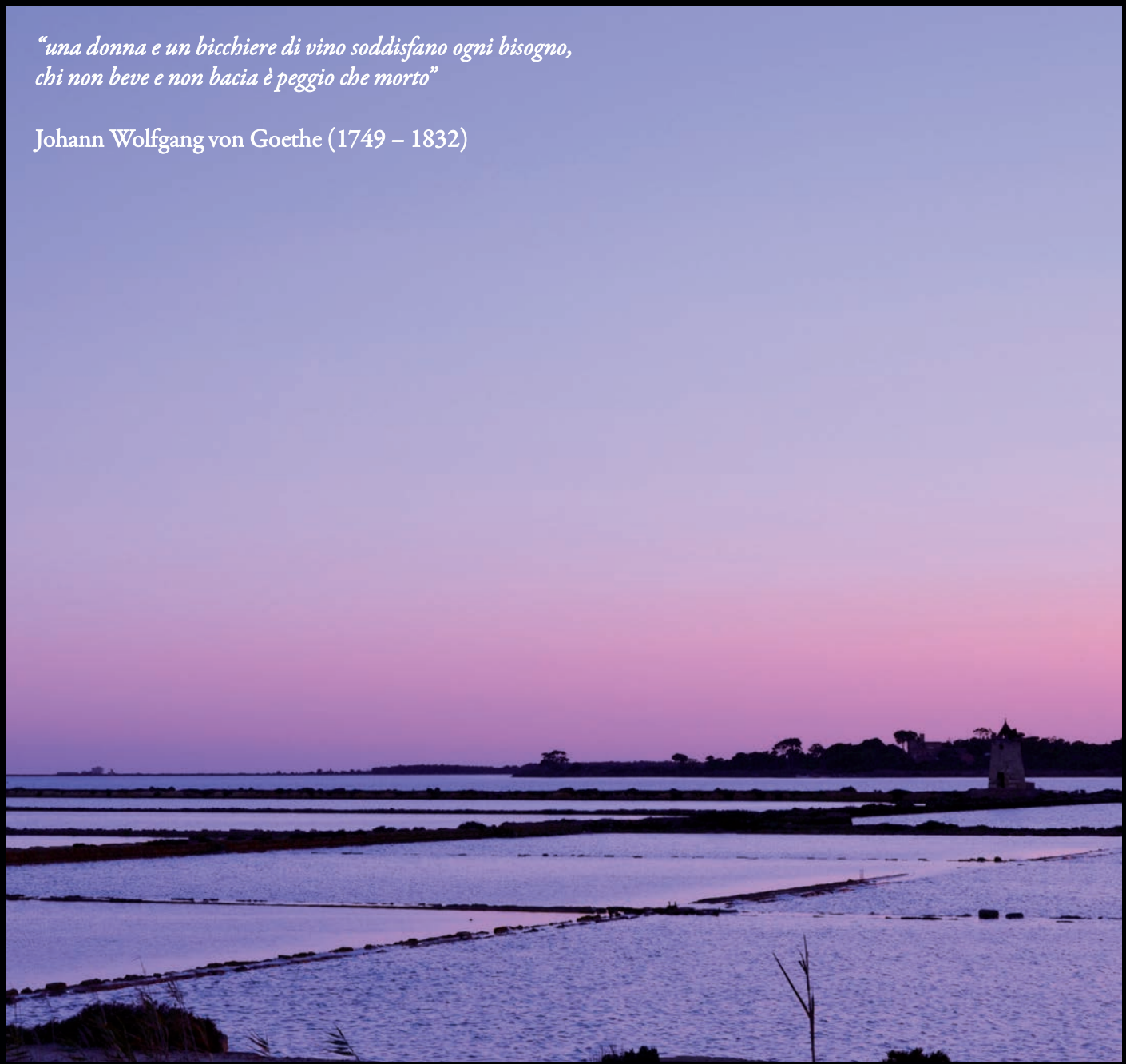
Annate da ricordare

2003, 2007, 2012.

"il punto di forza della viticoltura etnea è senza dubbio il terroir unico nel suo genere, ma grande merito va dato ai numerosi produttori che con grande spirito d'iniziativa e coesione hanno promosso e continuano a promuovere l'eccellenza siciliana nel mondo"

“una donna e un bicchiere di vino soddisfano ogni bisogno,
chi non beve e non bacia è peggio che morto”

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)



"un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826)

Graci

Giovane azienda del catanese di proprietà di Alberto Aiello Graci sin dal 2005. I vigneti sono dislocati nel versante Nord dell'Etna, in una delle zone ad alta vocazione vitivinicola, non solo del comprensorio catanese ma dell'intera Isola. La cantina, a pochi passi dal vigneto, è stata ricavata all'interno di un vecchio palmento risalente al 1850, al suo interno sono conservati vecchi torchi, vasche di fermentazione sotterranee e antiche botti in disuso, ciò a testimoniare un'antica tradizione vinicola nell'area. Buona produzione di vini, espressione di un territorio estremo.

www.graci.eu
Info@graci.eu
c\da Arcuria, Castigliane di Sicilia, Catania
Tel. 348 7016773

Altimetria

I terreni si trovano ad un'altitudine compresa tra le 600 e i 1000 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati su suoli composti da sabbie vulcaniche.
Monti dell'Etna.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti.

Clima

Caratterizzato da un andamento climatico montano.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno le 800 e i 1000 mm.

Ettari vitati

18 ettari vitati su venticinque aziendali.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

I terreni ricadono nel territorio Etna D.O.C.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Catarratto.

Sesto e densità d'impianto

2,00x0,80 mt e 1,00x1,00 mt per gli antichi ceppi a piede franco.
Densità di 6.250 - 10.000 piante per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Ceppi allevati ad alberello e alberello su spalliera.

Vendemmia

Manuale.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Stallatico.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Impiego di tini e botti a lunga stagionatura in rovere austriaco utilizzati sia per il processo di fermentazione sia d'affinamento.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni (nessun inoculo).

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

30 quintali.

Produzione media annua

40.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

Quota 600 Contrada Arcuria *(Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio).*

Prima annata

2005.

Annate da ricordare

2007, 2011.

"il fattore predominante della viticoltura etnea è la presenza del vulcano che dà carattere alle microzone che sorgono alle sue pendici; microclimi ricchi di biodiversità, differenti esposizioni e altitudini che contribuiscono a diversificare la produzione enologica etnea"

“immergemmo le nostre anime assetate
nel vino ristoratore del passato”
Mark Twain (1835 – 1910)

"nel vino è celata la verità. Ladiva bottiglia vi ci manda: siate voi stessi interpreti della vostra scoperta"

François Rabelais (circa 1494-1553)

Poggio di Bortolone

Antico poggio del XVIII secolo di proprietà di Pierluigi Cosenza, situato nell'areale del Cerasuolo di Vittoria Classico a Ragusa. La prima cantina del comprensorio di Vittoria a imbottigliare e ad etichettare i propri vini. Meticolosa attenzione è posta al sistema d'imbottigliamento hi-tech aziendale, che utilizza tappi in polietilene di estrema qualità, ideati e sperimentati dal Massachussets Institute of Technology, impiegati per l'imbottigliamento dei vini I.G.P., e che usa esclusivamente tappi di sughero siciliano per l'imbottigliamento dei vini D.O.C. e D.O.C.G. Nel 1996 vengono impiantate le prime varietà alloctone: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Shiraz a completamento delle varietà autoctone già esistenti in loco. Nel 2009 l'azienda allestisce una nuova e più organizzata cantina a pochi passi dai vigneti e dai centenari uiliveti, da cui viene prodotto un gustoso olio d'oliva.

www.poggiodibortolone.it
info@poggiodibortolone.it
C/da Bortolone, Chiaramonte Gulfi, Ragusa.
Tel. 0932 921161

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 210-270 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati su suoli sabbiosi di natura calcarea con presenza di depositi marini. I terreni riversano sulla valle del Para Para.
Suoli sulle alluvionali. Suoli bruni.

Esposizione

Terreni esposti ad Est, Ovest e Nord.

Clima

Mite, di bassa collina.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 700 mm.

Ettari vitati

15 ettari vitati su sessanta aziendali.

Regime pratica colturale

Convenzionale. Minimo intervento in campo.

Zona di produzione

Terreni ricadenti sul territorio Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.

Vitigni

Impianto di soli ceppi a bacca rossa: Nero d'Avola,

Frappato, Grosso Nero, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti e densità d'impianto.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Potatura a guyot per il Frappato.

Vendemmia

Manuale, fine agosto.

Diserbo

Meccanico, chimico.

Fertilizzanti

Minerali, letame.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Utilizzo di vasche di acciaio a temperatura controllata. Impiego di barrique e tonneau. Grande attenzione è posta al processo d'imbottigliamento.

Tipologia lieviti impiegati

Ceppi indigeni selezionati in collaborazione con l'IRVOS.

Gamma dei vini prodotti

Rosso.

Resa per ettaro

50-60 quintali.

Produzione media annua

80.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

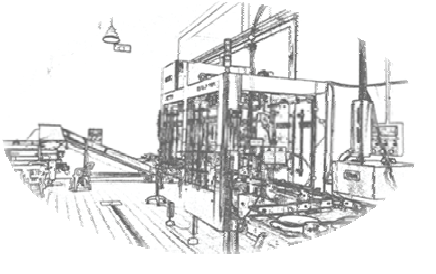
Cerasuolo di Vittoria Classico Poggio di Bortolone *(Nero d'Avola, Frappato)*.

Prima annata

1982.

Annate da ricordare

1982.



"il vino sa rivestire il più sordido tugurio
d'un lusso miracoloso
e innalza portici favolosi
nell'oro del suo rosso vapore,
come un tramonto in un cielo annuvolato"

Charles Baudelaire (1821 – 1867)

“ecco la felicità della vita,
amore e vino ugualmente dobbiamo aver vicino”

Aleksandr Sergeevič Puškin (1799 – 1837)

Quantico, azienda agricola Giuliemi

Intrigante azienda agricola situata nel versante nord-orientale dell'Etna, nel comune di Linguaglossa, di proprietà della famiglia Raiti sin dall'Ottocento, da quando il patriarca Don Saro Raiti mise a dimore, sulla nuda sciara lavica, le prime barbatelle. Oggi l'azienda è condotta con grande merito e dedizione dai coniugi Giovanni e Vera Raiti. Viticoltura naturale nel pieno rispetto del territorio e del ciclo vitale degli organismi che vi abitano, vigneti monitorati secondo i principi della fisica quantistica in modo da valutare l'evoluzione del ciclo vegeto-produttivo e del livello di benessere delle vigne. La cantina, in costruzione, è collocata a pochi passi dal vigneto, circondata da una florida vegetazione composta da ulivi, castagni, nocciole, fichi e da una moltitudine di piante aromatiche. Ottima produzione di vini con buona potenzialità d'invecchiamento.

www.vinoquantico.it
Info@vinoquantico.t
C/da Lavina, Linguaglossa, Catania.
Tel. 339 7822968

Altimetria

I terreni si trovano a un'altitudine compresa tra 600-750 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati su suoli composti da sabbie vulcaniche con abbondante presenza di scheletro.
Monti dell'Etna.

Esposizione

Terreni esposti ad Est, Nord-Sud.

Clima

Di alta collina. Contraddistinto da abbondanti piogge e da lunghe estati.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno agli 800-1.000 mm.

Ettari vitati

1,5 ettari su sei aziendali.

Regime pratica colturale

Naturale. Organica. Nessun intervento di tipo chimico in campo.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Etna D.O.P.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni: Carricante, Grillo, Catarratto, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio più

numerose varietà autoctone minori fra cui: Minnella Bianca, Minnella Nera, Scassabbutti, Corniola, Moscato, Grecanico.

Sesto e densità d'impianto

Sesto 2,20x0,80 mt.
Densità di 5.681 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato.
Potatura a guyot per il Grillo. Presenza di antichi ceppi allevati ad alberello.

Vendemmia

Manuale in cassette. Da settembre a fine ottobre.

Diserbo

Manuale. Ripetute zappature vicino le viti.

Fertilizzanti

Sovescio con leguminose e graminacee. Inerbimento con avena, lupino e trifoglio.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Spremitura soffice. Criomacerazione. Nessun impiego di solfiti. Lungo affinamento in tonneau per il rosso ed acciaio per il bianco. Impiego di tappi di alta qualità.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni. Nessun inoculo.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

70 quintali circa.

Produzione media annua

5.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

Quantico bianco Etna D.O.P. *(Carricante, Catarratto, Grillo).*
Quantico rosso Etna D.O.P. (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)

Prima annata

2009.

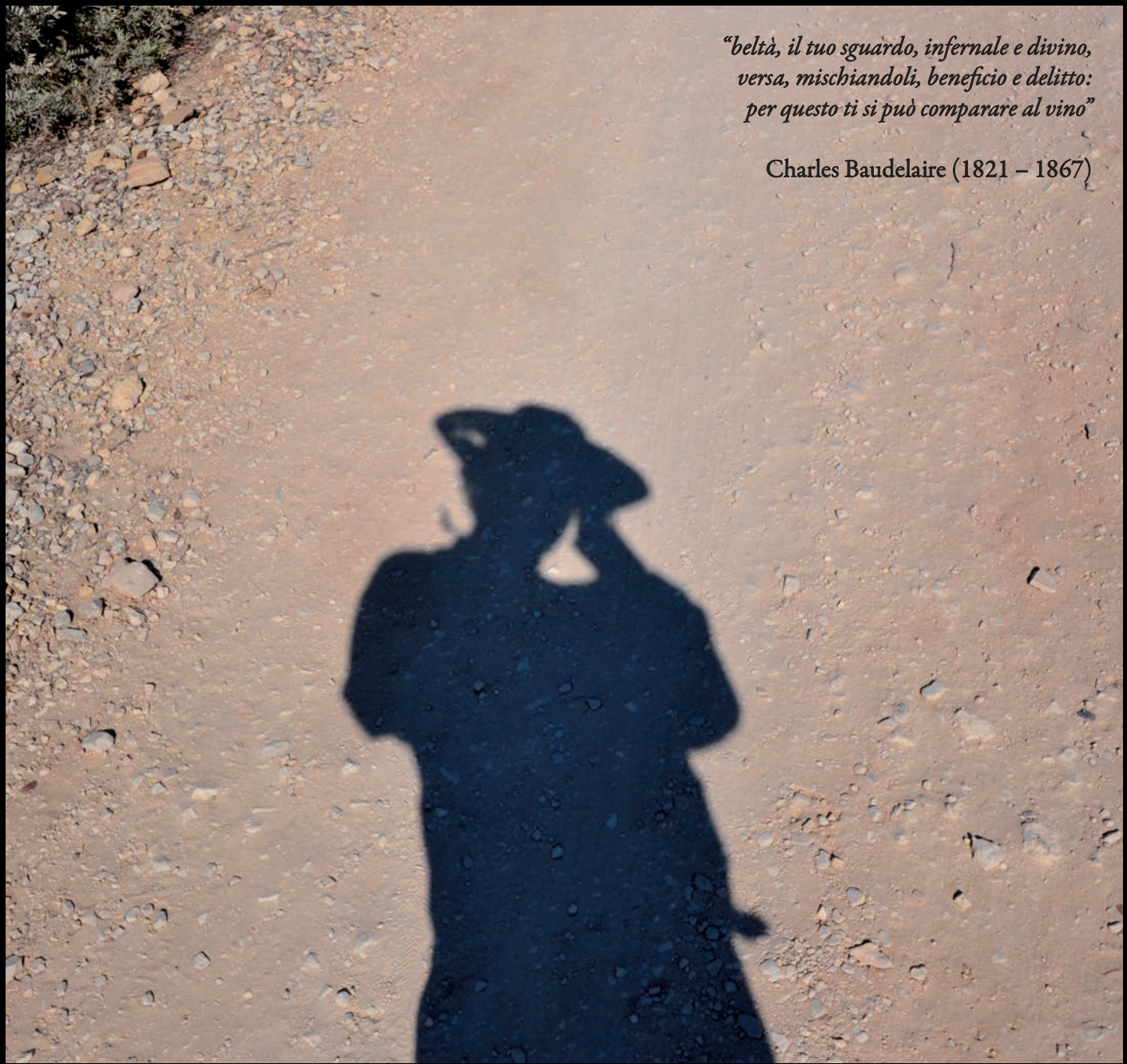
Annate da ricordare

2009, 2010, 2011.

"l'ultima colata lavica a ridosso di Linguaglossa risale al 1566"

"la forza sconvolgente del vino penetra l'uomo
e nelle vene sparge e distribuisce l'ardore"

Tito Lucrezio Caro (98/96 a.C. – 55/53 a.C.)



"beltà, il tuo sguardo, infernale e divino,
versa, mischiandoli, beneficio e delitto:
per questo ti si può comparare al vino"

Charles Baudelaire (1821 – 1867)

Scilio

Tenuta di proprietà della famiglia Scilio da ben cinque generazioni, situata nel versante nord-orientale dell'Etna a Valle Galfina nel comune di Linguaglossa, impegnata nella produzione vinicola sin dal 1815. Antichi ceppi di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, di quaranta e sessanta anni di età, caratterizzano la produzione e il paesaggio, circondando l'antico casale padronale dalla tipica struttura rurale etnea, oggi divenuto agriturismo. Attenta produzione di vini da uve autoctone coltivate con metodo biologico. L'azienda produce un interessante passito rosso, il "Sikelios", ottenuto da uve appassite su graticci, e un Nero d'Avola coltivato nel siracusano.

www.scilio.it
info@scilio.com
C/da Valle Galfina, 95015 Linguaglossa, Catania
Tel. 095 932822

Altimetria

I terreni si trovano a quota 650 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti si trovano su suoli composti da sabbie vulcaniche ricche in minerali.
Monti dell'Etna.

Esposizione

Terreni esposti prevalentemente a Est.

Clima

Di alta collina. Contraddistinto da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Media annue delle piogge

Precipitazioni intorno agli 800-1.000 mm.

Ettari vitati

21 ettari vitati su ventotto aziendali.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

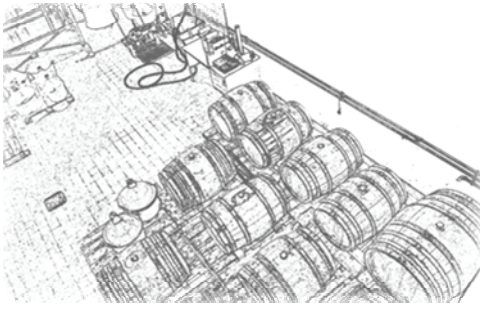
I terreni ricadono nel territorio Etna D.O.P.

Vitigni

Impianto di varietà autoctone: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto; Nero d'Avola a Pachino.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,30x1,00 mt.
Impianto con 4.348 ceppi per ettaro.



Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera.

Vendemmia

Manuale, da metà ottobre a inizi di novembre.

Diserbo

Meccanico, manuale.

Fertilizzanti

Organici, stallatico, sovescio.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Lunghe macerazioni e fermentazioni termoregolate. Impiego di barrique. Lungo affinamento in bottiglia.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni per il rosso e il rosato. Selezionati per il bianco.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato e passito.

Resa per ettaro

30-35 quintali per i vecchi vigneti di 60 anni di età.
60 quintali per il più recente impianto.

Produzione media annua

80.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

Orpheus Etna D.O.P. *(Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio).*

Prima annata

1998.

Annate da ricordare

2001, 2005, 2010.

"Carricante, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio i vitigni etnei che hanno fatto grande il territorio"

"80% del territorio etneo è coltivato a Nerello Mascalese"

"gettiamo via gli affanni! Scorri vino in un fiume di schiuma
in onore di Bacco, delle muse, della bellezza"

Aleksandr Sergeevič Puškin (1799 – 1837)

"datemi libri, frutta, vino francese, un buon clima
e un pò di musica fuori dalla porta,
suonata da qualcuno che non conosco"

John Keats (1795 – 1821)

Tenuta Gatti

Emergente cantina del messinese incastonata tra i Monti Nebrodi, in una delle zone a più alta vocazione vitivinicola siciliana: la D.O.P. Mamertino. Azienda agricola di proprietà della famiglia Gatti sin dal 1825 e dedita alla coltivazione di uve, uliveti, agrumeti e castagneti. Dal 2003 la tenuta è sapientemente condotta da Nicolas Gatti, l'attuale proprietario ed erede. Un affascinante terroir, un perfetto microclima circondato da fitti boschi, un'agricoltura biologica che nel pieno rispetto del territorio circostante propone un'intrigante gamma di vini dal tocco internazionale.

www.tenutagatti.com
Info@tenutagatti.com
Contrada Cuprani, 98064 Librizzi, Messina
Tel. 0941 368173

Altimetria

I terreni si trovano ad un'altitudine compresa tra 300-600 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti si trovano su suoli di medio impasto, argillosi, sabbiosi, su di un substrato calcareo.
Catena montuosa dei Nebrodi.

Esposizione

Esposizione prevalente a Nord-Ovest.

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi e piovosi, estati calde ed asciutte. Forti escursione termiche estive anche di 20° Celsius tra il dì e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno agli 800—1.100 mm.

Ettari vitati

17 ettari vitati su duecentodiciassette aziendali.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Mamertino D.O.P.

Vitigni

Impianto di ceppi autoctoni e internazionali: Nero d'Avola, Nocera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Insolia, Catarratto, Grillo, Sauvignon Blanc.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti con predilezione 2,40x1,00 mt.
Densità compresa tra 4.166—4.545 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Potatura a guyot per il Nero d'Avola.

Vendemmia

Manuale, da agosto a settembre.

Diserbo

Manuale e meccanico.

Fertilizzanti

Organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Impiego di vasche inox a temperatura controllata. Uso di barrique, tonneaux e botti di rovere francese.

Tipologia lieviti impiegati

Dalla vendemmia 2012 utilizzo di lieviti indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso e spumante metodo classico sia in versione bianco sia rosato.

Resa per ettaro

70-80 quintali.

Produzione media annua

Produzione di 60.000 bottiglie annue con potenzialità di 110.000 bottiglie.

Vino bandiera

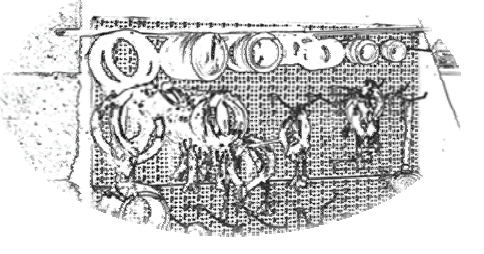
Franco *(Cabernet Sauvignon/Merlot).*

Prima annata

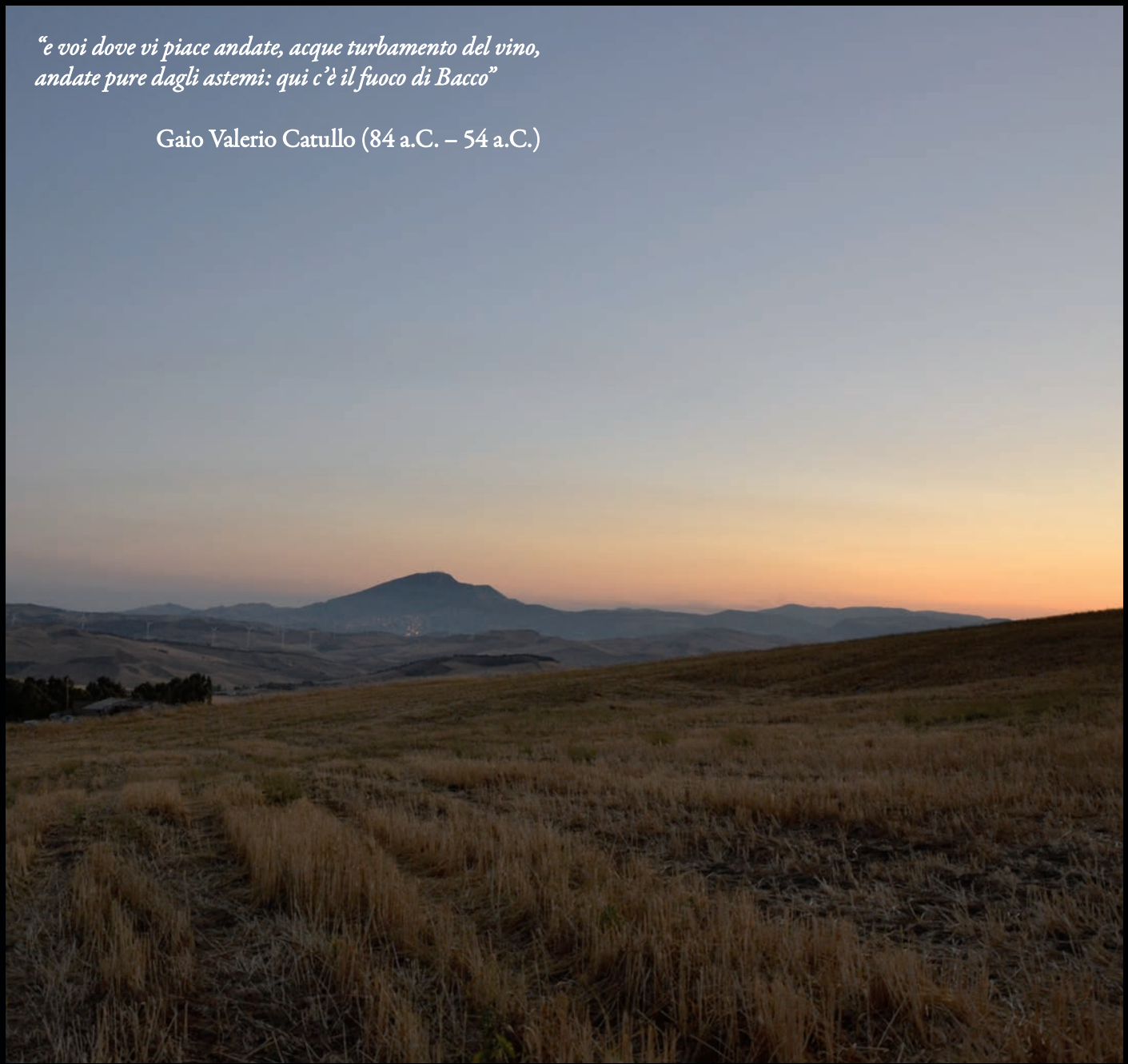
2008.

Annate da ricordare

2008, 2009, 2010.



"diversamente dai Monti Peloritani, di origine magmatica e in parte rocce metamorfiche di antica datazione, i Monti Nebrodi, dal profilo più morbido, sono formati da marne, argille e arenarie del Cenozoico"



"e voi dove vi piace andate, acque turbamento del vino,
andate pure dagli astemi: qui c'è il fuoco di Bacco"

Gaio Valerio Catullo (84 a.C. – 54 a.C.)

Il vino prepara i cuori
e li rende più pronti alla passione.

Ovidio (43 a.C. – 17 d.C.)

Tenuta Enza La Fauci

Affascinante azienda della Faro D.O.C. in prossimità di Capo Peloro nel messinese. Cantina nata nel 2003 per volere di Enza La Fauci, donna di grande carisma e passione. Viticoltura tradizionale ridotta all'essenziale. Nessun uso di sostanze chimiche né in cantina né in vigna, pura esaltazione dei vitigni autoctoni siciliani; piccola produzione vinicola e senza dubbio di ottima qualità. I terreni, di grande pregio e qualità, mirano il Mar Tirreno lì dove il mitico Ulisse incontrò le sirene, e come narra Omero nel luogo dove l'intrepido viaggiatore si fece legare all'albero maestro per non soccombere al loro all'ammaliante richiamo, o forse dovremmo riscrivere l'Odissea dicendo che Ulisse si fece legare poiché "pazzo" dell'irresistibile vino di Enza La Fauci.

www.tenutaenzalafauci.com
enza.lafauci@virgilio.it
C/da Mezzana, Messina
Tel. 090 8969610

Altimetria

I terreni si trovano a quota 90 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti impiantati su suoli argillosi-calcarei. Presenza di ciottoli di miche.
Catena montuosa dei Peloritani.

Esposizione

Terreni esposti a Nord.

Clima

Temperato mediterraneo. Contraddistinto da forti venti di scirocco e tramontana.

Media annue delle piogge

Precipitazioni intorno ai 600-700 mm.

Ettari vitati

2,5 ettari vitati su dieci aziendali.

Regime pratica colturale

Naturale.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Faro D.O.C.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero

d'Avola, Zibibbo, Grecanico (quest'ultimo allevato esclusivamente sull'Etna).

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,00x0,90mt.
Densità pari a 5.555 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone royale.

Vendemmia

Manuale, fine agosto - prima decade di ottobre.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici, favino, sovescio.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Vinificazione tradizionale, microvinificazioni in tinozze da 10 hl. Utilizzo di barrique di 4° passaggio.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Produzione media annua

Produzione di circa 12.000-14.000 bottiglie.

Vino bandiera

Obli Faro D.O.C. *(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero d'Avola).*

Prima annata

2008.

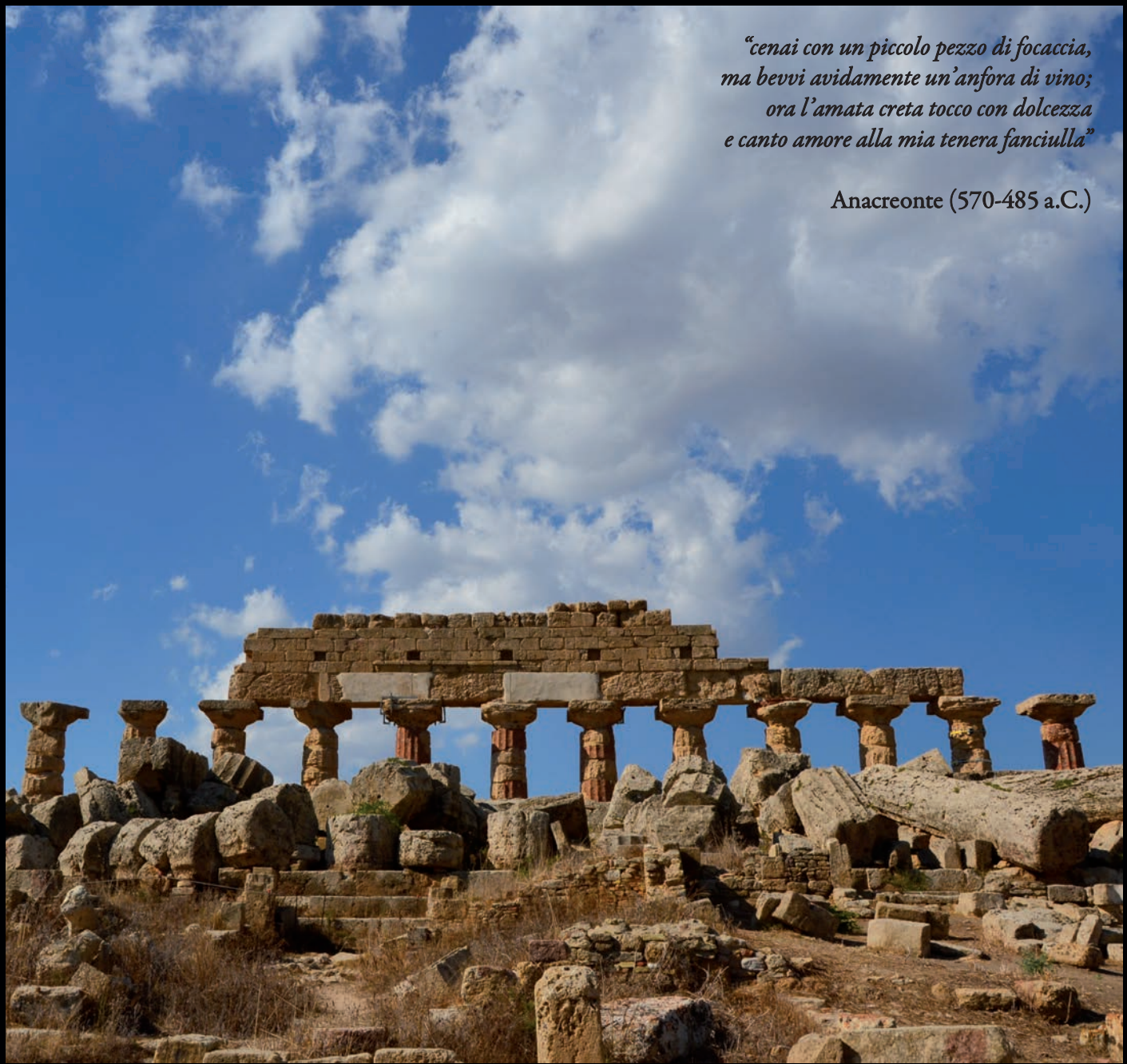
Annate da ricordare

2008.

"FARO, antico vino prodotto nelle colline dei Monti Peloritani, nel messinese, ha ottenuto la denominazione di origine controllata nel 1976.
Secondo il disciplinare concorrono alla realizzazione del vino Faro D.O.C. i vitigni di Nerello Mascalese, per il 45-60%, di Nocera, per il 5-10% e di Nerello Cappuccio, per il 15-30%; possono concorrere fino a un massimo del 15% uve di Nero d'Avola, Gaglioppo e di Sangiovese.
Il vino deve essere sottoposto ad un invecchiamento di almeno dodici mesi ed avere un titolo alcolometrico totale minimo del 12%"

"e dove non è vino non è amore;
né alcun altro diletto hanno i mortali"

Euripide (480-406 a.C.)



"cenai con un piccolo pezzo di focaccia,
ma bevvi avidamente un'anfora di vino;
ora l'amata creta tocco con dolcezza
e canto amore alla mia tenera fanciulla"

Anacreonte (570-485 a.C.)

Tenuta La Lumia

Storica cantina di proprietà del Barone Nicolò La Lumia situata nella piana di Licata ad Agrigento, in quel luogo dove un tempo vi furono gli antichi campi Geloi. Da ben tre secoli i Baroni La Lumia sono dediti alla coltivazione di uva, grano e olive, attività testimoniate dalla presenza in cantina di vecchi frantoi, pigiatrici e antichi utensili di uso quotidiano. La fattoria è circondata da solide mura e vecchie torri arabesche che la racchiudono in fortezza, in un luogo egemonicamente conteso da più popoli: Greci, Cartaginesi, Siracusani, Romani, Arabi, Normanni ed infine presidiato dagli Americani durate la II Guerra Mondiale. Al suo interno è racchiuso il baglio paradiso, la fontana dell'amore fecondo, un piccolo museo e la buffetteria. Ottima produzione di vini, vanto di centenaria tradizione e innovazione.

www.baronelalumia.it
baronelalumia@gmail.it
C/da Pozzillo, Licata 92027
Tel. 0922 891709

Altimetria

I terreni si trovano a quota 69 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti sono collocati in fertili terreni alluvionali di origine gessosa - solfifera.
Suoli alluvionali.

Esposizione

I terreni guardano a mezzogiorno con esposizione Est-Ovest.

Clima

Mediterraneo. Caldo, mitigato da una costante brezza marina che spira dal canale di Sicilia e influenzato dalla vicinanza del fiume Salso. Forte escursione termica tra il dì e la notte.

Media annua delle piogge

Le precipitazioni si attestano intorno ai 400-500 mm.

Ettari vitati

25 ettari vitati su centocinquanta aziendali.

Regime pratica colturale

Organico. Minimo interveto in campo. Utilizzo di fitofarmaci a base di zolfo o rame solo in rarissime occasioni.

Zona di produzione

Terreni ricadenti sul territorio Sicilia D.O.C.; Licata.

Vitigni

Il 99% del vigneto è coltivato con uve autoctone. Predilezione per il Nero d'Avola e l'Insolia. Presenti in campo ceppi di Grillo, Moscato d'Alessandria, Viogner e Cabernet sauvignon.

Sesto e densità d'impianto

Sesto pari a 2,50x1,00 mt.
Densità di 4.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Potatura a guyot per il Nero d'Avola.

Vendemmia

Manuale.

Diserbo

Manuale, meccanico.

Fertilizzanti

Organici.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Utilizzo di serbatoi in vetroresina ed acciaio. Moderato impiego di barrique. Pressatura soffice delle uve.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato.

Resa per ettaro

Circa 50 quintali.

Produzione media annua

200.000-250.000 bottiglie.

Vino bandiera

Signorio (*Nero d'Avola*).

Prima annata

1992.

Annate da ricordare

1993, 1994, 1997, 2004, 2005, 2008.

"l'indipendenza è un cordiale migliore del tocai"

William Shenstone (1714 – 1763)

"il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore"

Edmondo de Amicis (1846 – 1908)

Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita

Storica tenuta di proprietà della famiglia Tasca d'Almerita sin dai primi del XIX secolo, da quando i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca dei Conti d'Almerita, nel 1830, decisero di acquistare l'ex feudo Regaleali nel cuore della Sicilia occidentale. Regaleali è la più illustre delle cinque tenute aziendali (tenuta Capofaro a Salina, tenuta Tascante sull'Etna, tenuta Whitaker a Mozia, tenuta Sallier de la Tour a Camporeale), una vasta e rigogliosa terra di milleduecento ettari, ridotti a soli cinquecento in seguito alla riforma agraria del 1950. Un'azienda che ha saputo valorizzare le varietà autoctone, come l'Insolia e il Nero d'Avola, pioniera nell'allevamento di rinomate varietà internazionali quali lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon, e nella sperimentazione di nuove cultivar come il "Sauvignon Tasca". Regaleali, avanguardia siciliana e ambasciatrice del vino siciliano nel mondo.

www.tascadalmerita.it
Info@tascadalmerita.it
Tenuta Regaleali, 90020, Sclafani Bagni, Palermo.
Tel. 091 6549711

Altimetria

I terreni si trovano tra quota 400–700 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti si trovano su terreni di medio impasto che variano in base all'altimetria. Alle pendici si trovano suoli più poveri e ricchi di scheletro, in bassa quota si trovano terreni ricchi di sostanza, sabbiosi e argillosi.
Suoli delle colline argillose.

Esposizione

Terreni esposti su tutti i versanti.

Clima

Caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, con una forte escursione termica estiva che può raggiungere i 15°; zona ventosa.

Media annue delle piogge

Precipitazioni intorno ai 400–750 mm.

Ettari vitati

400 ettari vitati su cinquecento aziendali.

Regime pratica colturale

Organico. Minimo intervento in campo. L'azienda aderisce a SOStain, un progetto di sostenibilità

ambientale in collaborazione con l'università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e l'Università di Milano.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nella Contea di Sclafani D.O.C.

Vitigni

Impianto di oltre venti vitigni autoctoni e internazionali. Il vitigno più antico detto San Lucio risale al 1959.

Sesto e densità d'impianto

Vari sesti d'impianto.
Densità tra le 4.000-8.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Il 95% degli impianti è allevato a spalliera con potatura singola e doppia, il restante 5% è allevato ad alberello.

Vendemmia

Meccanica, manuale. Dalla prima decade di agosto, per i vitigni Pinot Noir e Traminer (atti alla spumantizzazione). Dalla seconda decade di ottobre per i vitigni a bacca rossa.

Diserbo

Meccanico. In rare occasioni uso di prodotti sistemici.

Fertilizzanti

Organico, minerale.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Utilizzo di vasche in cemento a parete. Impiego di serbatoi di acciaio inox termoregolati. Uso di barrique di primo, secondo e terzo passaggio. Ampia tinaia con botti slavonia, allier e troncais.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato, spumante, passito.

Resa per ettaro

70 quintali.

Media bottiglie annue

3.000.000 di bottiglie circa.

Vino bandiera

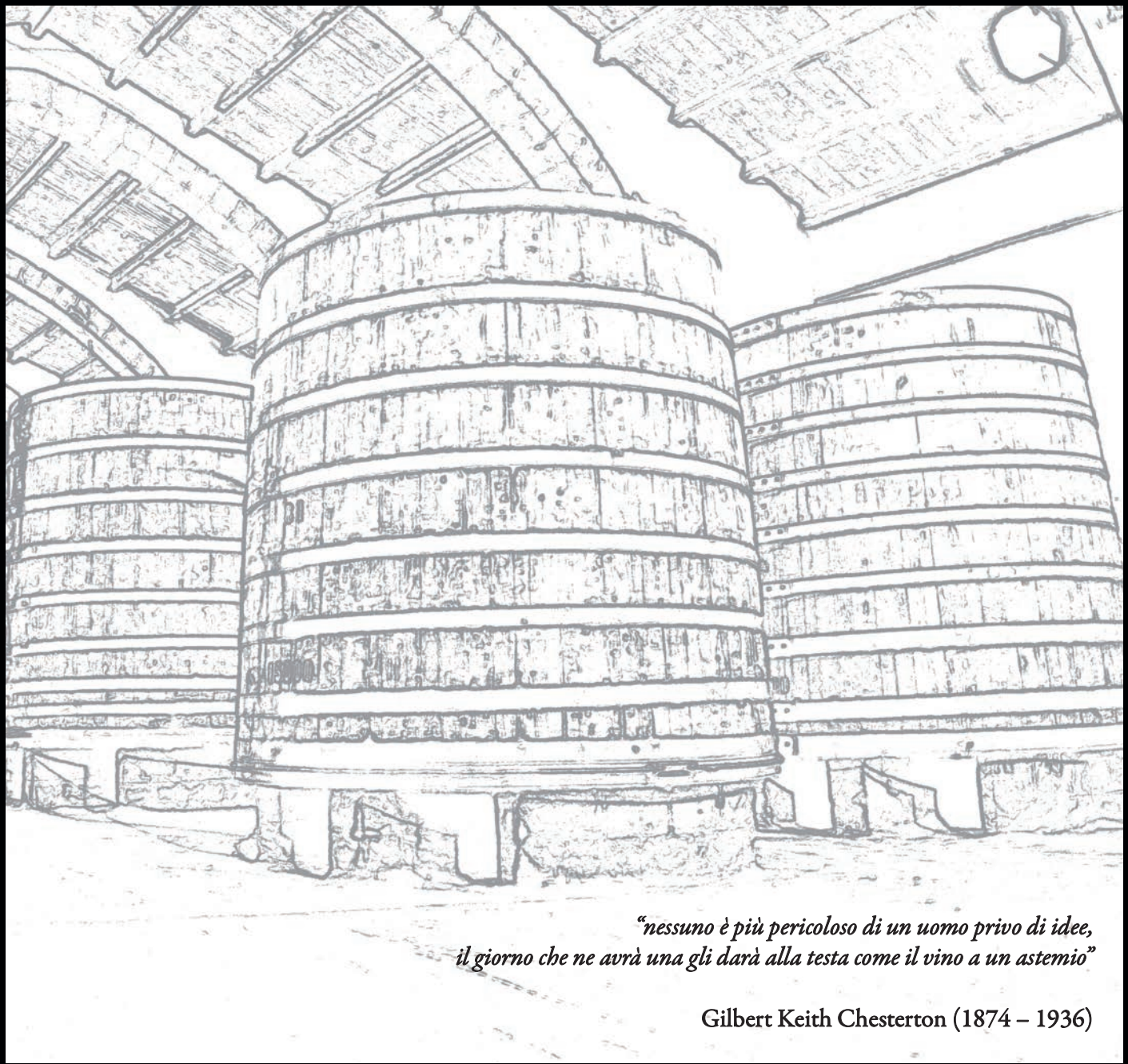
Rosso del Conte *(Nero d'Avola)*.

Prima annata

1970.

Annate da ricordare

1970, 1977, 1980, 1983, 1990, 1994, 1997, 1999, 2000.

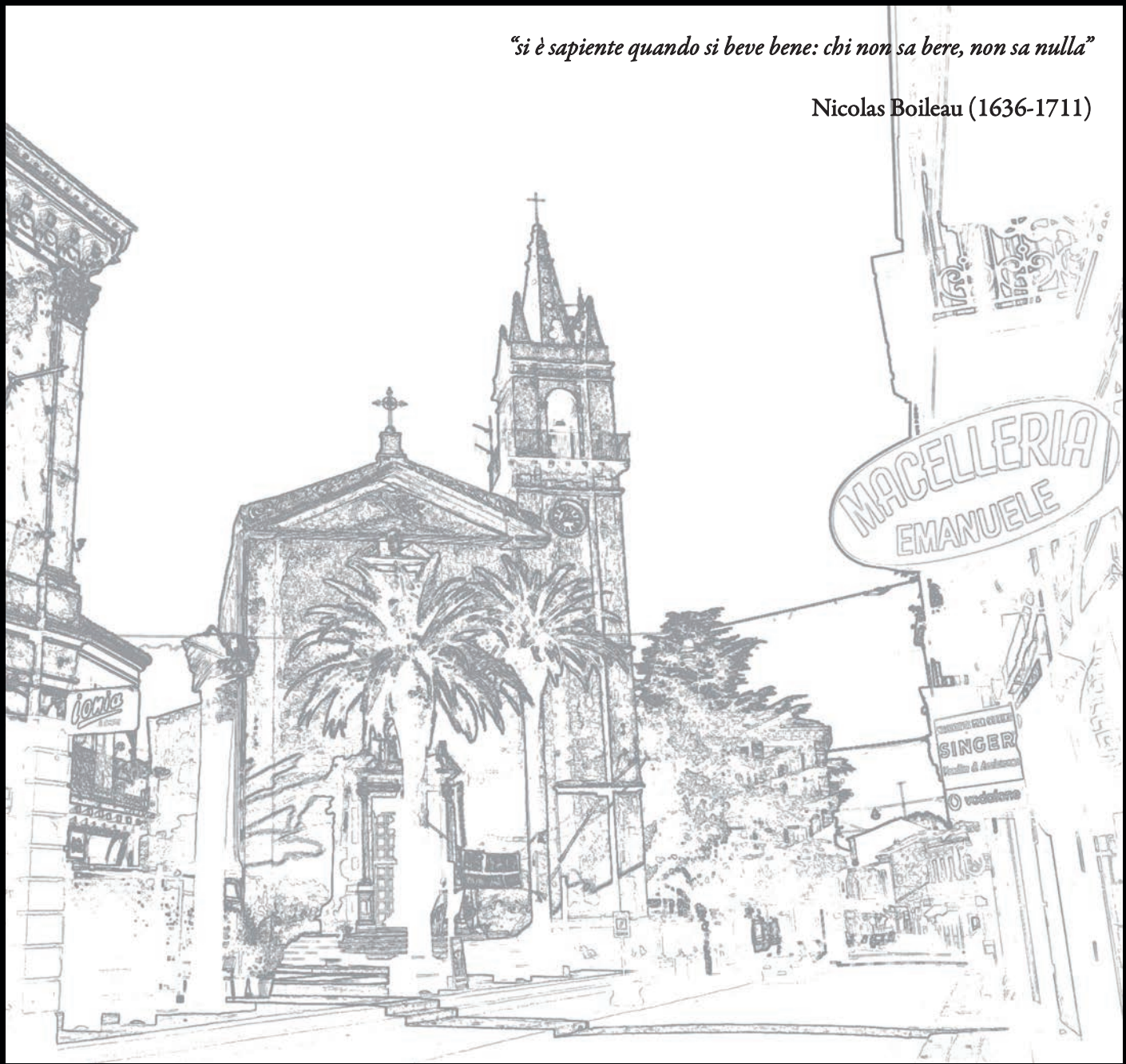


"nessuno è più pericoloso di un uomo privo di idee,
il giorno che ne avrà una gli darà alla testa come il vino a un astemio"

Gilbert Keith Chesterton (1874 – 1936)

"si è sapiente quando si beve bene: chi non sa bere, non sa nulla"

Nicolas Boileau (1636-1711)



Val di Suro

Azienda vitivinicola di proprietà della famiglia Rappa da più generazioni, intenta nell'imbottigliamento di vini di qualità sin dalla vendemmia 2000. Sia la cantina che i terreni sono situati a Gibilmanna, nel cuore del Parco delle Madonie, in provincia di Palermo. I vigneti godono di uno straordinario microclima, una perfetta oasi circondata dai monti delle Madonie. A pochi passi dalla cantina si trovano laghetti di acqua sorgiva, una fitta vegetazione boschiva e un vasto uliveto. Visto l'alto livello fitosanitario del territorio circostante e i bassi livelli di umidità, la cantina Suro Museum non fa uso di alcun prodotto chimico di sintesi, sia in vigna sia in cantina. Intrigante produzione di vini ottenuti da vitigni alloctoni, di nota lo Chardonnay 2011 e il Cabernet Sauvignon 2007.

www.museumwine.info
museumw@virgilio.it
C/da Suro, Gratteri, Palermo. - Tel. 0921 424658

Altimetria

I terreni si trovano ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 680 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

Vigneti allevati su suoli argillosi-calcarei con buona presenza di sostanza organica.
Catena montuosa delle Madonie.

Esposizione

Terreni esposti in prevalenza a Nord.

Clima

Di alta collina. Contraddistinto da bassi livelli di umidità. Zona ben ventilata con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 700-800 mm.

Ettari vitati

30 ettari vitati sui quattrocentocinquanta aziendali.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio D.O.C. Sicilia. Comprensorio delle Madonie.

Vitigni

Predilezione per i vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah,

Pinot Noir, Merlot, Chardonnay e autoctoni: Nero d'Avola, Catarratto, Malvasia.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,50x1,00 mt.
Impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato.

Vendemmia

Manuale, dalla prima decade di agosto all'ultima decade di settembre.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organici, stallatico.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Utilizzo di fermentino in acciaio inox a temperatura controllata. Brevi periodi d'affinamento in barrique di primo e secondo passaggio. In rare occasioni impiego di lieviti selezionati.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni, selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso, rosato, passito.

Produzione media annua

40.000 bottiglie circa.

Vino bandiera

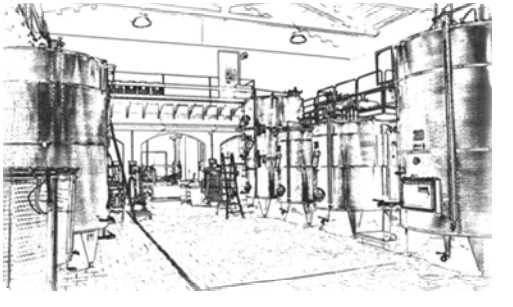
Santa Barbara *(Merlot, Cabernet Franc)*.

Prima annata

2006.

Annate da ricordare

2006, 2008.



"il massiccio montuoso del Parco delle Madonie, pur rappresentando appena il 2% dell'intera superficie isolana, si affolla con circa il 50% delle specie vegetali presenti nell'Isola"

"grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia,
un buon libro, un buon amico"

Molière (1622 – 1673)

“il vino bevuto moderatamente è medicina”
Sant’Agostino (IV sec.)

Vasari

Storica e prestigiosa cantina siciliana di proprietà della famiglia Vasari sin dal XVII secolo, oggi dirige l'azienda Ruggero Vasari, uomo di grande intuito e lungimiranza. L'azienda è situata a Santa Lucia del Mela e Merì. Dai preziosi terreni della Mamertino D.O.C. si producono uve di grande pregio e qualità. Vini ottenuti, esclusivamente, da antiche varietà autoctone coltivate con meticoloso metodo biologico. La cantina rivela tutto il suo fascino nello storico casale, dove sono perfettamente custoditi i vecchi torchi, le sotterranee vasche in cemento e vari attrezzi agricoli di uso quotidiano. La prima linea imbottigliata risale al 1975 e sin d'allora Ruggero Vasari produce vini equilibrati e longevi, proclamandosi ambasciatore dei vini Mamertino oltreoceano. Di nota il Mamertino Bianco Riserva 2008.

www.biovinivasari.it
azienda@biovinivasari.it
Contrada Casale, 98046 Santa Lucia del Mela, Messina.
Tel. 090 9359956

Altimetria

I terreni si trovano ad una quota compresa tra i 250 - 300 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti sono collocati su terreni di composizione argillosa.
Suoli alluvionali.

Esposizione

Terreni esposti a Nord, Nord-Ovest.

Clima

Temperato mediterraneo.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 800-1.000 mm.

Ettari vitati

20 ettari vitati.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Mamertino D.O.C.

Vitigni

Impianto di soli vitigni autoctoni: Nero d'Avola, Nocera, Catarratto, Insolia, Grillo.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,20x1,00 mt e 2,20x0,80 mt per il nuovo impianto.
Densità di 4.545 – 5.681 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato.

Vendemmia

Manuale, ultima decade di settembre.

Diserbo

Meccanico.

Fertilizzanti

Organico, stallatico.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Utilizzo di vasche inox a temperatura controllata. Affinamento dei vini "riserva" in botti di rovere francese per una capacità complessiva di 1.500 hl. Impiego di vecchie barrique per la sola sperimentazione.

Tipologia lieviti impiegati

Indigeni.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

40-50 quintali/ha.

Produzione media annua

100.000-130.000 bottiglie.

Vino bandiera

Mamertino Cru Timpanara *(Nero d'avola, Nocera).*

Prima annata

1995.

Annate da ricordare

1995, 1997, 2004, 2007, 2009.

"MAMERTINO, celebre vino decantato da secoli, trae il suo nome da un'antica popolazione che durante l'epoca romana si stanziò sulle colline che circondano la città di Milazzo, i "Mamertini". Furono proprio costoro a impiantare nel 289 a.C., sulle colline messinesi, i pregiati vitigni dalle quali si ottengono ancora oggi le diverse tipologie di Mamertino"

"l'impossibilità, come il vino
inebria l'uomo che la gusta"

Emily Dickinson (1830 – 1886)

"quando il vino entra, strane cose escono"

Friedrich von Schiller (1759 – 1805)

Vivera

Giovane azienda vitivinicola catanese del versante Nord-orientale dell'Etna, di proprietà della famiglia Vivera sin dal 2002. Una splendida tenuta situata in una fertile terra, tra il Vulcano e il Mar Ionio. La cantina, moderna e perfettamente coibentata, è allestita con macchinari di recente tecnologia in ordine da facilitare i lavori sia nel processo di vinificazione sia in quello dell'imbottigliamento. Un'ampia e luminosa sala di fermentazione convoglia e vinifica le uve provenienti dalle tre tenute aziendali: quella di Corleone, quella di Chiaramonte Gulfi e quella in loco di Linguaglossa. Un'affascinante bottaia sotterranea ospita i rossi da lungo invecchiamento. Interessante produzione di vini autoctoni. Di nota il Carricante in purezza, il "Salisire Etna D.O.P.".

www.vivera.it
Info@vivera.it
C/da Martinella, 95015 Linguaglossa, Catania
Tel. 095 647942

Altimetria

I terreni si collocano a quota 600 metri s.l.m.

Geologia dei terreni

I vigneti si trovano su terreni vulcanici a reazione subacida, ricchi di scheletro vulcanico.
Monti dell'Etna.

Esposizione

Terreni esposti a Nord-Ovest.

Clima

Montano. Ventoso con forti escursioni termiche tra il dì e la notte.

Media annua delle piogge

Precipitazioni intorno ai 800-1.000 mm.

Ettari vitati

45 ettari aziendali di cui dieci ettari vitati a Linguaglossa, trenta ettari vitati a Corleone, mezzo ettaro a Chiaramonte Gulfi.

Regime pratica colturale

Biologico.

Zona di produzione

Terreni ricadenti nel territorio Etna e Sicilia D.O.P.

Vitigni

Impianto di sole uve autoctone nel catanese: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante. Impianto con cultivar internazionali e autoctone nel corleonese.

Sesto e densità d'impianto

Sesto di 2,20x0,85 mt e 1,20x1,00 mt.
Densità di 5.347 - 8.333 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento e potatura

Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato e guyot.

Vendemmia

Manuale, prima decade di ottobre sull'Etna. Da agosto a settembre nel corleonese.

Diserbo

Meccanico, manuale (se dovuto).

Fertilizzanti

Sovescio con lupino o favino. Pratica dell'inerbimento.

Peculiarità nel processo di vinificazione e affinamento

Fermentazione dei bianchi su feccia a basse temperature. Lungo affinamento sui lieviti per un periodo di circa otto mesi, ulteriore passaggio di otto mesi in bottiglia. Prodotto disponibile sul mercato dopo sedici-venti mesi dalla vendemmia. Utilizzo di grandi serbatoi inox a temperatura controllata. Lungo affinamento in barrique.

Tipologia lieviti impiegati

Selezionati.

Gamma dei vini prodotti

Bianco, rosso.

Resa per ettaro

50-80 quintali.

Produzione media annua

125.000 bottiglie circa, con potenzialità 200.000 bottiglie.

Vino bandiera

Salisire Etna bianco D.O.P. *(100% Carricante).*
Martinella Etna Rosso D.O.P. *(80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio).*

Prima annata

2008.

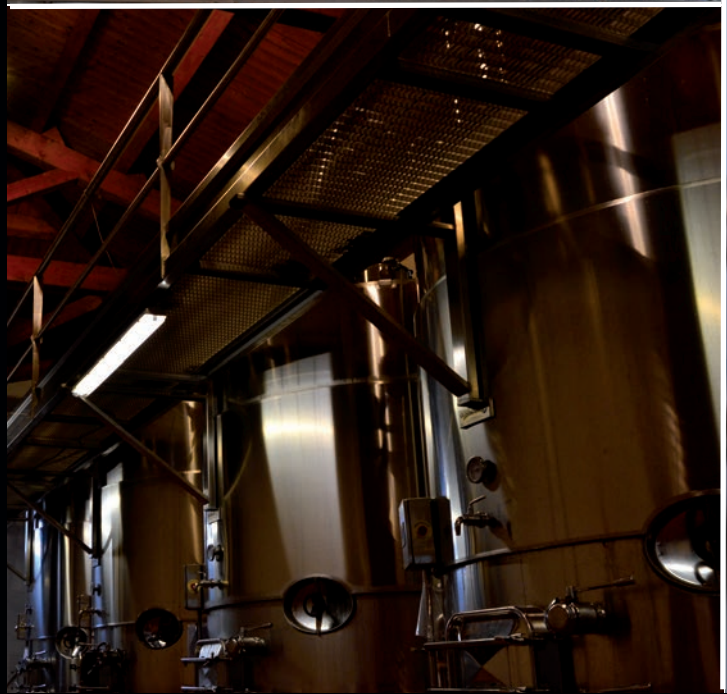
Annate da ricordare

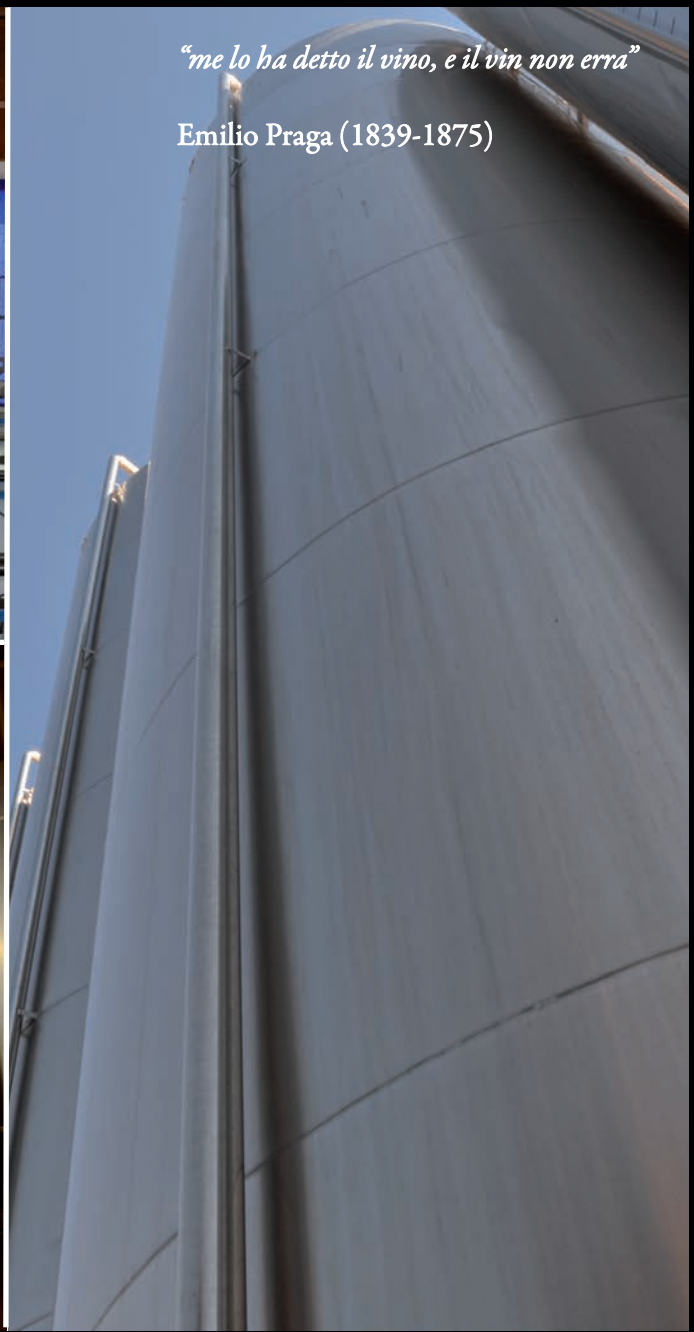
2008, 2010.

"antiche testimonianze sulla viticoltura etnea si hanno dal poeta siracusano Teocrito che visse nel III sec. a.C., ulteriore conferma... il ritrovamento di monete coniate nel V sec. a.C. raffiguranti grappoli di uva"

"la vita è troppo breve
per bere vini mediocri"

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)



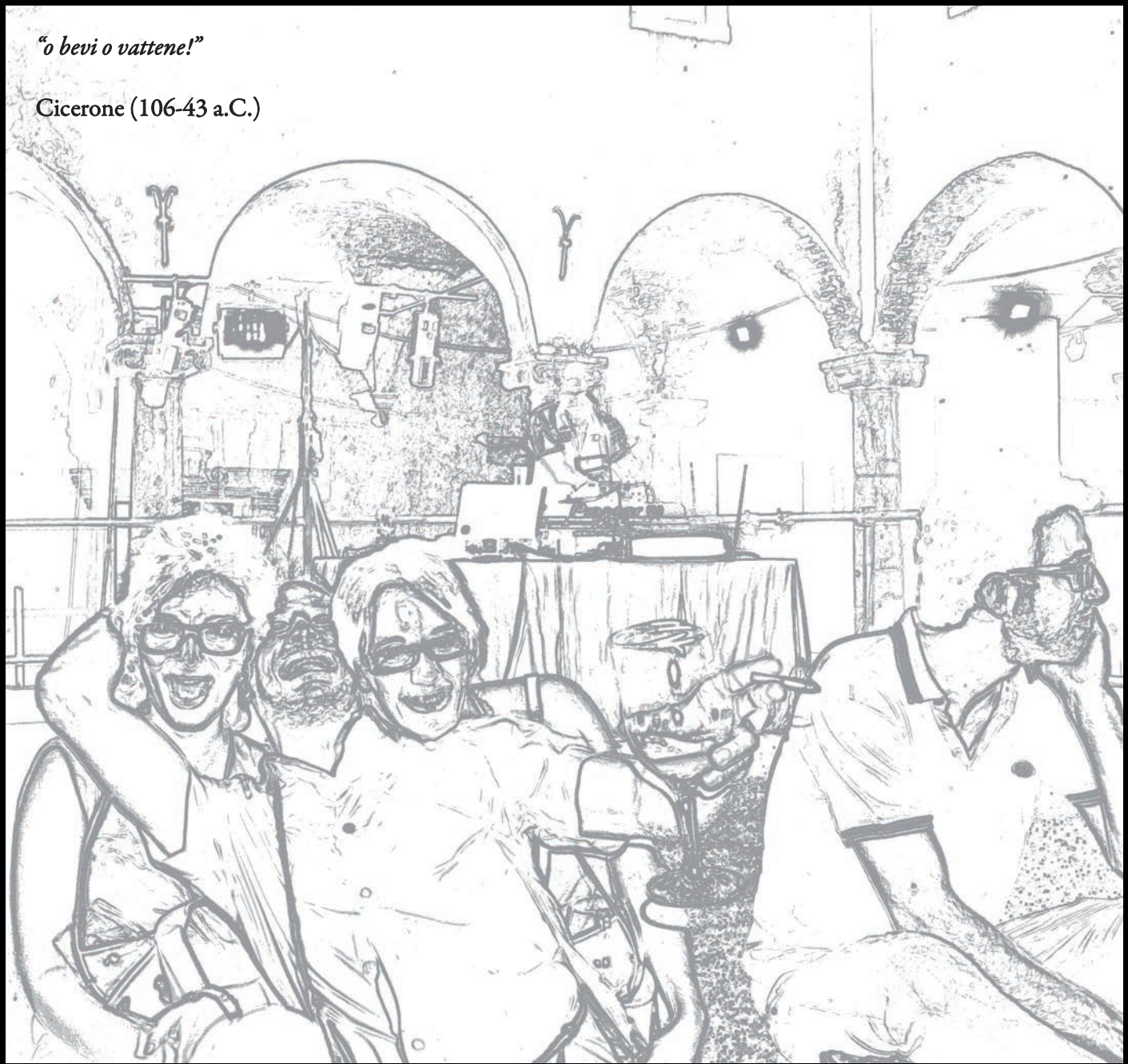


"me lo ha detto il vino, e il vin non erra"

Emilio Praga (1839-1875)

"o bevi o vattene!"

Cicerone (106-43 a.C.)



"bevi! Morrai!
Non bevi? Morrai lo stesso!
Perciò bevi"

Proverbio popolare

ISBN 978-88-908933-4-6