



Dalla Sicilia dieci vini consigliati per la Primavera 2024 (più uno introvabile)

Da Menfi all'Etna, dagli spumanti ai rossi, e poi bianchi, rosè, dolci e fortificati: l'isola offre una straordinaria varietà di vini da gustare in ogni giorno dell'anno. Ne abbiamo scelti 10 da bere o regalare per un assaporare profumi e colori di una terra unica, l'undicesimo è una rarità

Con l'arrivo della primavera, la Sicilia, famosa per i suoi paesaggi mozzafiato e per i suoi tramonti spettacolari, si trasforma in un'autentica sinfonia di sapori. La **ricchezza del terroir siciliano** si esprime in una vasta gamma di vini che catturano l'essenza di questa terra baciata dal sole.

10 vini siciliani per la Primavera 2024, + 1 introvabile

Come avevamo fatto l'anno scorso nella stessa stagione ([qui l'articolo](#)), abbiamo selezionato **10 vini siciliani per la Primavera 2024**

, da scoprire e assaporare, più un'etichetta davvero particolarissima. Scoprite quali sono.

Nicosia – Sosta Tre Santi Carricante Brut 2020

Da uve Carricante questo Brut Metodo classico della **collezione Sosta Tre Santi di Nicosia** (che presto avrà anche la menzione Etna DOC dopo le modifiche del disciplinare) rimane in affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi e si presenta con un **perlage delicato e persistente**. Alla guida dell'azienda c'è **Carmelo Nicosia**, affiancato dai due figli Francesco e Graziano e dall'enologo Maria Carella. Info: cantinenicosia.it



Le etichette dell'azienda Nicosia (Foto © Salvo Ognibene).

Giovinco – Spumante Metodo Classico Extra Brut 2019

Siamo a Sambuca di Sicilia (AG), in contrada c.da Sgarretta a 350 metri sul livello del mare: uno **spumante Metodo classico da uve di Nerello Mascalese** (che riposa sui lieviti per almeno 36 mesi) per raccontare la storia di un'azienda giovane che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola di questo territorio. Qui l'enologo **Vito Giovinco**, con il nipote Antonino e il team, portano avanti la tradizione di famiglia e innovano con la tenuta sull'Etna e la cantina recentemente acquistata a Sambuca sulle sponde del lago Arancio. Info: www.giovincowines.it



Giovinco – Spumante Metodo Classico Extra Brut 2019.

Feudo Montoni – Inzolia “Dei Fornelli” 2022

Una storia straordinaria quella di **Feudo Montoni** che, dal 1469, abita la viticoltura nel cuore della Sicilia (Camarata) e che oggi viene raccontata da **Fabio Sireci**. Insieme a **Melissa Muller**, l'imprenditore prosegue con passione il lavoro del nonno e del padre. “**Fornelli**” é il nome del cru da cui proviene l'uva e che trae origine da antichissime fornaci dove veniva cotta l'argilla presente nel terreno. Info: www.feudomontoni.it



Feudo Montoni.

Bagliesi – MaSì 2022

Venticinque ettari nella provincia di Agrigento, in regime di **agricoltura biologica**, sono il frutto dell'impegno di **Vito Bagliesi** e della sua famiglia: distanti 15 Km dal mare i vigneti si trovano ad un'altimetria di circa 360 metri sul livello del mare. **Masi 2022** è un Catarratto dal colore paglierino, al profumo è ricco di fragranze fruttate e fiori. Al palato gode di buona piacevolezza. L'enologo è **Tonino Guzzo**.

Fondo Antico – Grillo parlante 2022

Dal 1960 metà del raccolto annuale veniva conferito alle cooperative locali, mentre la restante parte continuava a essere vinificata nella tenuta: nel 1995, la svolta con l'intera produzione convertita sotto la guida accorta di **Giuseppe Polizzotti**. Fondo Antico vuole rendersi portavoce dei paesaggi, dei colori e dei profumi di Trapani (dove si trova l'azienda) che impreziosiscono e rendono unica l'isola siciliana nel mondo. **Il vino consigliato è Grillo parlante**, senza dubbio tra i vini varietali più interessanti. Info: www.fondoantico.it

Pupillo – Cyane (Moscato) 2022

Meraviglioso moscato secco adatto a tutto pasto, dal gusto secco e morbido con finale persistente. Cyane

fu la ninfa che cercò di impedire ad Ade di rapire l'amica Persefone, di cui il dio si era innamorato. Questi, per punizione, la percosse con il suo scettro, trasformandola in una sorgente. Il mito della ninfa dà il nome a un vino unico nel panorama enologico italiano: **Cyane della cantina Pupillo a Siracusa**, è frutto della trasformazione di una ninfa ribelle, il Moscato, un'uva iconica e profondamente rappresentativa del suo territorio, scampata per un soffio all'estinzione. Una trasformazione destinata a far parlare di sé anche dopo tanto tempo. Info: cantinepupillo.it

Tenute Navarra – Disiata 2022

Il sogno di **Totò Navarra** realizzato di recente è una storia di emigrazione e di ritorno, che lo vede nel 2019 rilevare una tenuta nel cuore della Sicilia (Butera): diversi ettari di vigneto e coltivazioni tipiche mediterranee che, insieme al nipote, prendono vita e danno vita a questo **rosè di Frappato e Nero d'Avola**. Elegante e raffinato, rivela al naso un bouquet di profumi floreali e fruttati. Info: tenutenavarra.com

Eterna Vigneti – Rosato Etna Doc 2022

Un'azienda nata dalla passione di due giovani enologi, **Oreste e Saverio**, e dal loro sogno di realizzare sull'Etna un vino in grado di accogliere ed ereditare la responsabilità tramandata dai loro avi. La produzione sul vulcano dà vita a diverse etichette tra cui questo versatile **rosato Etna DOC**. La cantina, piccola e su misura del progetto, si trova lungo la strada nella frazione di Passopisciaro. Info: www.eternavigneti.com

Grottafumata – Lato Sud Vigna degli Architetti 2020

Mauro Cutuli e Mariangela Prestifilippo fondano l'**Azienda Agricola Grottafumata** nel 2015, tra uliveti e vigneti che circondano l'Etna. La produzione è piccola, il versante sud del vulcano la loro casa ed è qui che Mauro, ex sommelier di lunga esperienza, dà vita a **Lato Sud – Vigna degli Architetti** da alberelli di Grenache (ed un 20% di Grenache bianco e Carricante), vino **caratterizzato da un'inconsueta vena succosa** rispetto a quella tannica tipica che evoca libertà e vitalità. La vigna di quasi cinquant'anni si trova a Biancavilla in Contrada Guardia Maio a 840 metri sul livello del mare. Info: grottafumata.it



Mauro Cutuli di Grottafumata.

Vaccaro – Nero D'Avola Giacomo 2018

Tradizione è la parola d'ordine della **famiglia Vaccaro** da quando ha deciso di dedicarsi alla viticoltura nel territorio di Salaparuta, al centro delle province di Trapani, Palermo ed Agrigento. “**Giacomo**”, dedicato al fondatore dell'azienda, è ottenuto da piante di Nero d'Avola che si trovano su terreni alluvionali e profondi, una selezione di sole 2496 bottiglie e riservato alla DOC Salaparuta. **Vendemmia 2018**, colore rosso rubino e di grande contemporaneità al momento dell'assaggio. Elegante e fine, per nulla appesantito dalla malolattica e l'affinamento in botte grande da 20 ettolitri per 24 mesi, ha un naso ampio ed appagante con note di frutta rossa ma anche erbe mediterranee, spezie e sbuffi di cannella e cacao. Al gusto è equilibrato, persistente e di grande bevibilità. **Info:** vinivaccaro.com

Barone Beneventano – Nubivago 2021

Un vino sperimentale nato dalla volontà di **massimizzare l'espressività varietale delle uve autoctone etnee** utilizzando la **Crioestrazione Selettiva**: le uve provengono dal versante sud-est del vulcano e più precisamente dalla contrada di Carpena, nel comune di Trecastagni. Le viti, di età media 60-80 anni, sono coltivate ad alberello: 30% Moscatella dell'Etna, 60%, Carricante / Catarratto e 10% Francisi bianca (di due tipologie). Questo mix di uve è stato selezionato per le differenze che avrebbero potuto apportare al vino con l'idea di trovare un equilibrio tra aromaticità e freschezza e per renderlo irripetibile, visto che alcune varietà sono quasi estinte e/o non si

conosce il nome. Un vino non più in commercio (al momento) perchè **Gianluca Beneventano** attende di iniziare la costruzione della cantina che gli permetterà di realizzare non solo questo vino ma anche di altri vini a cui sta pensando da anni. **Info:** www.baronebeneventano.com

In ogni sorso di questi **10 vini siciliani per la Primavera 2024** più il Nubivago 2021, si avverte la passione dei produttori e la ricchezza del territorio. La primavera sull'Isola si celebra con questi nettari, che portano con sé l'essenza di una terra ricca di storia, cultura e, soprattutto, di un'incredibile tradizione enologica.

Data di creazione

21/03/2024

Autore

salvatore-ognibene