



Serafica sull'Etna: viticoltura eroica e vitigni reliquia a Monte Arso

Tra Nicolosi e Monte Arso, una realtà familiare custodisce vitigni reliquia e interpreta il versante sud del vulcano con una produzione che guarda al tempo lungo

Se c'è un fiore all'occhiello nei settori produttivi di olio e vino "made in Etna" è di certo [Serafica](#). Fra le pochissime aziende resilienti nel territorio di Nicolosi, questa realtà porta avanti da quattro generazioni una filosofia nobile del territorio che si esprime nel racconto del paesaggio, nella sua tutela e nella valorizzazione dei frutti.

A dar voce a questa passione è **Maria Ausilia Borzì**, che ha condiviso la sua esperienza durante una recente visita ai vigneti di famiglia: «Nonostante ci troviamo ad un'altitudine di 940 metri, l'influenza del mare si riverbera nel bicchiere, donando al vino salinità e sapidità».



Maria Ausilia Borzì (Foto © Mari Cortese).

Unica figura femminile in azienda, Maria Ausilia rappresenta una guida attraverso il **terroir etneo** a cui si dichiara profondamente legata: *«Insieme all'Università di Catania cerchiamo di tutelare la biodiversità che la natura intorno a noi convoglia»*.

Serafica: biodiversità e vitigni reliquia sull'Etna

Di questa biodiversità, oggetto di studio da parte dell'Ateneo catanese, fanno parte antiche varietà come il **Corinto greco a bacca bianca**, la **bianchetta**, la **minnella** e l'**insolia**, tutti vitigni rari che contribuiscono a definire l'identità agricola del territorio etneo e che Serafica conserva nei propri vigneti.

Queste varietà caratterizzano il **vigneto più rappresentativo dell'azienda**, situato in **contrada Monte Arso**, un terreno con pendenza del 40%, espressione tipica della viticoltura eroica alle pendici dell'Etna.



Il vigneto di Monte Arso (Foto © Ufficio stampa).

Monte Arso e i vini del Versante Sud

Sul versante meridionale del vulcano più iconico d'Europa, i filari custodiscono l'essenza di due etichette centrali nella produzione Serafica, entrambe nate da una rigorosa selezione di uve a bacca bianca: il **Versante Sud – Etna Bianco DOC 2021** e il **Versante Sud – Macerato, Terre Siciliane IGP 2021**. Il primo, ottenuto prevalentemente da Carricante insieme a minnella, insolia, catarratto, Corinto greco e bianchetta, si distingue per **freschezza, profilo agrumato, persistenza e una buona capacità evolutiva nel tempo**.

Accanto a questo, il **Versante Sud – Macerato, Terre Siciliane IGP 2021**, è un **orange wine** proveniente da un vigneto ad alberello piantato dal nonno Nino. Esprime un temperamento esotico, una rotta fra le meraviglie del mondo insieme a un etereo Corto Maltese: ogni sorso è la scoperta di un nuovo elemento, su cui è necessario ritornare per viverlo, e scoprirlo ancora: dalla camomilla al mango, dalla pasta di mandorla al the nero, senza dimenticare le origini della terra vulcanica e sabbiosa di Monte Arso, che ne accentua la trama salina.



Il suolo che caratterizza il Monte Arso (Foto Ufficio stampa).

Mompeluso: suoli vulcanici e stress idrico controllato

Proseguendo verso sud si incontra la **vigna di Mompeluso**, dove la terra nera deriva dalla colata lavica del 1669. **Giuseppe Borzì**, fratello di Maria Ausilia e co-proprietario dell'azienda insieme al cugino **Nino Serafica** e allo zio **Andrea Serafica**, ci descrive le caratteristiche del terreno:

«Il suolo, rigenerato da ogni eruzione, presenta una matrice di sabbia e pomice ad alta capacità drenante. La pianta, impossibilitata a trattenere l'umidità in superficie, deve scendere in profondità per il proprio sostentamento. Questo stress idrico controllato conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche peculiari e una struttura distintiva».



Giuseppe e Maria Ausilia Borzi? (Foto © Mari Cortese).

L'esposizione costante alla luce, dall'alba al tramonto, favorisce una maturazione lenta delle uve, elemento determinante per la qualità finale dei vini.

Tempi di vendemmia e scelta produttiva

Il periodo di raccolta, considerando l'intera gamma Serafica, si estende dalla prima decade di settembre alla seconda di ottobre. Ma il lavoro, com'è noto, non finisce in cantina. Giuseppe, infatti, ci tiene a ricordare come l'Etna, necessita tempo e respiro. «*La nostra scelta è quella di mettere in commercio le bottiglie non prima dei due anni*», sottolinea per chiarire come tale decisione incida sulla complessità del vino e sul posizionamento produttivo dell'azienda.



Andrea Serafica, Nino Serafica, Giuseppe e Maria Ausilia Borzi? (foto Ufficio stampa).

Le 10 etichette Serafica, tra Etna DOC e Linea Mirantur

La produzione complessiva di Serafica conta dieci etichette. Oltre ai bianchi del Versante Sud, si segnala il **Versante Sud – Etna Rosso DOC 2021**, da uve nerello mascalese, che affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Gli Etna Doc attingono i loro nomi da grotte vulcaniche spettacolari come **Grotta della Neve** (Etna Bianco Doc 2022), **Grotta dei Lamponi** (Etna Rosato DOC 2022) e **Grotta del Gelo** (Etna Rosso Doc 2021).

La **linea Mirantur**, che richiama la meraviglia costante di fronte al vulcano che si affaccia verso l'orizzonte fra cielo e mare, comprende **Serafica Mirantur Spumante Rosè Terre Siciliane IGP**, **Serafica Mirantur Rosso Terre Siciliane IGP 2022** (da Nerello Cappuccio) e **Serafica Mirantur Bianco Terre Siciliane IGP 2022**, da uve Catarratto.



Nove delle dieci etichette dell'azienda Serafica (Foto © Mari Cortese).

Gli uliveti e l'olio EVO da nocellara etnea

Accanto alla produzione vitivinicola, Serafica coltiva circa **40 ettari di uliveti** da cui si ottengono oli extravergine di oliva a base di **nocellara etnea in purezza**, oltre a blend con altre cultivar siciliane.

Una produzione che completa il profilo agricolo dell'azienda, mantenendo un legame diretto con il territorio vulcanico dell'Etna.

SERAFICA – TERRA DI OLIO E VINO

Via Strada Comunale Monpilieri, Nicolosi (CT)

[Sito web](#)

Data di creazione

24/03/2026

Autore

mari-cortese