



I vini della memoria: l'anima agricola delle Cantine Kaggera

Tra il mito di Eracle, il Tempio di Segesta e le battaglie garibaldine, un viaggio nella Sicilia più autentica, dove la vite è custode di tradizioni millenarie e sostenibilità

La **Sicilia** che incanta, in un mosaico di storia e natura, nel cuore dell'antica **Val di Mazara** che rivela uno dei suoi tesori più preziosi: **Calatafimi Segesta**. Un angolo di terra che racchiude millenni di storia, all'ombra del maestoso **Tempio di Segesta** che domina il paesaggio: un intreccio di fiumi, valloni e vigneti dove si respira passato e presente al tempo stesso.

Secondo la leggenda, infatti, Eracle si ristorò nelle sorgenti sulfuree delle **Terme Segestane**, segnando un legame eterno tra gli uomini e la natura. Secoli dopo, **Calatafimi** fu teatro della storica battaglia dei **Mille di Garibaldi** nel 1860, tappa fondamentale per l'unità d'Italia.

Cantine Kaggera si inserisce in questo contesto unico, dove **il mito incontra la storia** su terre dove la cultura vitivinicola ha radici profonde, alimentate da un legame indissolubile con la terra e i suoi ritmi.



Un'immagine della cooperativa siciliana (Foto © Kaggera).

Cantine Kaggera a Calatafimi, uomini e terra uniti dalla tradizione

Nel 1970, un gruppo di viticoltori decise di trasformare la passione per la terra in un progetto collettivo. Nascono così le **Cantine Kaggera**, la cooperativa agricola che unisce 500 soci e valorizza 1.500 ettari di terre collinari distribuite tra i comuni limitrofi di Calatafimi.

Un modello di successo per quello che è oggi il vigneto più grande del paese.

Le radici della cantina affondano quindi nella **tradizione**, ma la visione del futuro ha spinto verso formazione e tecnologie avanzate, che hanno infatti permesso di concentrarsi costantemente sulla qualità dei vini prodotti, mantenendo intatto il legame con il territorio circostante.



Le Cantine Kaggera riuniscono 500 soci e circa 1500 ettari di vigneto (Foto © Kaggera).

La forza del terroir tra varietà autoctone e impegno biologico

Il cuore della produzione **Kaggera** si basa su una forte identità territoriale.

Circa il 70% delle coltivazioni, infatti, riguarda uve a bacca bianca come [Catarratto](#), Grillo, Zibibbo e **Insolia**, insieme a varietà internazionali che qui sono ormai di casa, **Chardonnay** e **Viognier**.

Le uve rosse, invece, includono varietà autoctone come **Nero d'Avola** e **Nerello Mascalese**, affiancate da **Syrah** e **Merlot**.

Un aspetto distintivo è la **crescente attenzione della Cooperativa all'agricoltura biologica**, che oggi rappresenta il 30% della produzione totale.

Una scelta che non è solo una risposta alle richieste del mercato, ma anche un atto di fedeltà verso una filosofia produttiva che esalta l'autenticità della terra.



Kaggera vanta dal 1970 una lunga storia di tradizione (Foto © Kaggera).

I vigneti e la loro cura sono al centro della filosofia aziendale

Terreni caratterizzati da **composizione di medio impasto**, tendenti all'argilloso, ideali per le coltivazioni vinicole.

Questi vigneti, che si trovano a **diverse altitudini**, beneficiano di un **microclima favorevole**, arricchito dalla presenza delle sorgenti termali che impreziosiscono il paesaggio e il suolo.

Con una produzione annua tra 80 e 100 mila quintali di uva, le **Cantine Kaggera** raggiungono numeri importanti, commercializzati però in vini che non tradiscono l'obiettivo di **rispettare ed esaltare il terroir**, mantenendo viva l'essenza delle uve siciliane.

I vini Kaggera come promesse tra i filari

Vini che raccontano una storia di passione, impegno e profondo rispetto per la terra.

Come un libro che intreccia mito, storia e futuro la produzione annovera bottiglie che vanno dal vivace **Spumante Extra Dry** alla gustosa tipicità di **Grillo** e **Alcamo Bianco**.

Tra le etichette di spicco, il **"Soffio di Luna"** rappresenta una dedica speciale al **Tempio di Segesta**

, simbolo della cultura dorica. Un'edizione limitata che cattura l'anima della Sicilia, con le sue **note delicate di fiori e frutta fresca**, un inno ai colori e sapori che raccontano la storia di una terra e delle sue tradizioni.

Tra i rossi, invece, l'essenza dell'isola è tutta nel **Nero D'Avola** e nel particolare **Pinot Nero Extra Dry**.



La filosofia aziendale è sempre più orientata verso il biologico (Foto © Kaggera).

Vini che hanno tutti i colori e le note che evocano la storia e la cultura del territorio di **Calatafimi Segesta**: un tributo alla terra di **Sicilia**, una promessa mantenuta di qualità e tradizione che continua a vivere e a far rivivere il passato, sorso dopo sorso.

Cantine Kaggera

Contrada Kaggera – Calatafimi (TP)

www.cantinekaggera.it

Data di creazione

27/11/2024

Autore

redazione