

Serafica, storia di una famiglia del vino dell'Etna

scritto da Redazione | 02/08/2022



Produttori di vino dal 1950 e di olio dal 1976, l'azienda siciliana dal 2018 ha rilanciato l'immagine della famiglia Serafica dando vita a 5 vini e 4 oli che raccontano le meraviglie del vulcano. Li abbiamo conosciuti in occasione di una degustazione a Bologna, guidata dalla sommelier Alessia Fiocchi

La Sicilia, quattro generazioni a confronto e un piccolo paese sul versante sud dell'Etna: quello dell'**azienda Serafica è un racconto di tradizione e di famiglia** che, sui monti di Nicolosi, dà vita a vini e oli figli del vulcano.

Serafica Vino e Olio: una storia di famiglia

Tutto nasce nel 1950 quando **Andrea Serafica** rientra dall'America e si dedica alla coltivazione di vigneti, poi nel 1976 **Nino Serafica** realizza il frantoio oleario. Gli anni scorrono veloci, a Nicolosi i vigneti iniziano a far spazio all'edilizia ma la tradizione agricola non si è mai persa: nel 2000 **Andrea**

Serafica reimpianta nuovi vigneti e uliveti e nel 2018 la nuova generazione formata da Giuseppe Borzì e Nino Serafica realizzano il brand per la commercializzazione dei prodotti aziendali, **Maria Ausilia** introduce la didattica in azienda e viene acquistato un nuovo frantoio con estrazione a freddo.

Vini Serafica: linea Mirantur e Etna Doc

Azienda giovanissima ma dalla lunga storia e dalle grandi prospettive, che abbiamo avuto il piacere di conoscere in uno degli incontri organizzati a Bologna dalla sommelier Alessia Fiocchi: la **linea Mirantur 2019** si svela con il bianco da **uve Catarratto** e il **rosso da Nerello Cappuccio** mentre gli Etna Doc raccontano i vini del vulcano grazie al **Grotta della Neve 2019** (Carricante e una piccolissima aggiunta di Catarratto), **Grotta dei Lamponi 2019** (Nerello Mascalese) e **Grotta del Gelo 2018** (Nerello Mascalese e, in piccola parte, Nerello Cappuccio).

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 700 metri e i 950 metri sul livello del mare e all'estremità della viticoltura etnea (alcuni con pendenza maggiore al 30%): sul **versante Sud dell'Etna** i 15 ettari di vigneti dell'azienda godono di uno straordinario equilibrio tra brezze sapide, terreni sabbiosi e minerali, buona piovosità e una considerevole escursione termica che, grazie all'influenza ciclica delle correnti marine, risulta decisiva per la maturazione dei frutti e sulle loro caratteristiche organolettiche.

Olio Serafica e la Nocellara dell'Etna

Interessante anche il racconto aziendale dedicata agli oli con la **Nocellara dell'Etna** proposta in diverse versioni in blend o monocultivar ma anche la coltivazione della **Segale Irmana**, un'antica cultivar dalla cui farina viene prodotto il "**Pane Immanu**", gioiello alimentare della tradizione etnea.

Grazie a un progetto di collaborazione con Università di Catania, il Parco dell'Etna e il Comune di Nicolosi, la famiglia Serafica ha puntato alla reintegrazione della coltivazione di un cereale coltivato dai monaci benedettini durante il dopoguerra ma che, con il passare degli anni, è stato abbandonato e per questo motivo oggi sono contadini custodi della Segale Irmana.

Serafica - Terra di Olio e Vino

Via Strada Comunale Monpiliieri, Nicolosi (CT)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram