



Frappato e Cerasuolo di Vittoria DOCG: il Sud Est siciliano scommette sui rossi del futuro

Freschi, eleganti e gastronomici. Nuovi equilibri stilistici e interpretazioni territoriali rilanciano l'immagine del Mediterraneo del vino e raccontano di un'identità enologica in movimento

Ci sono vini che raccontano un luogo meglio di tante parole.

Uno sussurra con eleganza, l'altro gioca sull'equilibrio tra energia e profondità: entrambi parlano con chiarezza del Sud Est di una **Sicilia** che cambia, regalando una pluralità stilistica sorprendente.

Il **Frappato** e il **Cerasuolo di Vittoria DOCG** sono le chiavi di lettura di un territorio che cambia, due espressioni complementari di un'idea enologica sempre più legata alla freschezza, al varietale e al rispetto del suolo.

Il primo, con la sua fragranza floreale e la sua agilità gustativa, è diventato uno dei rossi leggeri più richiesti dagli appassionati di vini eleganti e gastronomici. Il secondo, unica DOCG della Sicilia, unisce struttura e dinamismo, grazie ad uvaggi ben calibrati con il **Nero d'Avola**.

Uno “Stile Siciliano” che si racconta alla stampa

Roma ha ospitato una tappa significativa di questo racconto enologico con “**Stile Siciliano – I vini rossi del futuro**”, evento riservato ai giornalisti di settore e ospitato sabato 24 maggio nell’elegante **Aleph Rome Hotel**.

Promossa dall’**Enoteca Regionale della Sicilia – Sede Sud Est**, in collaborazione con la **Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria** e il **Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria**, l’iniziativa ha proposto due masterclass dedicate al Frappato e alla DOCG siciliana, con gli interventi tecnici di **Silvio Balloni**, presidente dell’Enoteca Regionale e **Marco Parisi**, a capo dell’associazione Strada del Vino.

Due incontri distinti ma complementari, moderati dal giornalista **Vittorio Ferla**, tra degustazioni e riflessioni su identità, territorio e futuro.



Da sin, l’enologo Marco Parisi, il giornalista Vittorio Ferla e l’agronomo Silvio Balloni (Foto © Malinda Sassu).

Il rosso Frappato dallo stile in evoluzione

Da vitigno considerato “minore” a protagonista delle nuove tendenze del gusto, il **Frappato** rappresenta oggi una delle espressioni più contemporanee del rinnovamento stilistico dei rossi siciliani.

A renderlo così attuale è la sua natura fluida e trasversale: in purezza è un vino che cattura per la sua immediatezza; in uvaggio con il **Nero d'Avola**, dona slancio al **Cerasuolo di Vittoria DOCG**.

Storicamente coltivato nel Ragusano, il **Frappato** riflette con precisione la natura dei suoli: le sabbie danno vini floreali e vellutati, mentre il calcare ne esalta freschezza e verticalità. Due biotipi principali, inoltre, ne influenzano i profili aromatici, dando origine anche a interpretazioni più strutturate

Il Frappato in purezza: un'identità che cambia

Un mosaico di interpretazioni, che va dalla fragranza e immediatezza del **Frappato Terre Siciliane IGT 2024** di **Gurrieri**, alla morbida eleganza proposta da **Tenuta Nicosia**, nel suo **Frappato Bio DOC Sicilia 2024 Fondo Filara**.

Più materico il **Frappato Vigna di Pettineo 2024** di **Maggio Vini**, mentre [Arianna Occhipinti](#), antesignana nell'avviare un discorso di contrada, celebra la ventesima vendemmia con il biodinamico **Frappato Terre Siciliane IGT 2023**, sapido e profondo.

Gioca sulla freschezza varietale di tre contrade il **Bell'Assai 2023 Donnafugata**, di grande eleganza, così come il cru **Vigna Biddine Sottana 2023** firmato da **Gaetana Jacono** e la sua storica **Valle dell'Acate**.

Infine, la cantina **Casa Grazia** – nella riserva naturale del Lago Biviere – che si fa interprete di un Frappato più “marino” con il suo **Laetitya 2023 Sicilia DOC**.

Vent'anni di DOCG e una voce inconfondibile

Il **Cerasuolo di Vittoria** – unica DOCG della Sicilia – compirà [vent'anni nel 2025](#).

Un traguardo importante per un vino che nasce dall'incontro tra il corpo del **Nero d'Avola** (50-70%) e la leggerezza aromatica del **Frappato** (30-50%).

La denominazione abbraccia tre province (**Ragusa**, **Caltanissetta** e **Catania**) e, in base alle proporzioni e alla natura dei suoli, dà origine a interpretazioni diverse: da quelle più morbide e

fruttate a versioni più austere e speziate, sempre nel segno dell'equilibrio tra struttura e bevibilità.

Un vino dalla doppia anima, quindi, capace di accompagnare sia piatti della tradizione che cucine più contemporanee.



In degustazione a Roma, stili e terroir di Frappato e Cerasuolo di Vittoria DOCG (Foto © Malinda Sassu).

La voce del territorio in otto stili diversi

Dalla sabbia al calcare, dall'entroterra alla costa, il **Cerasuolo di Vittoria DOCG** racconta la sua profondità territoriale e la duttilità del blend.

Il **Dakry 2022** di **Beniamino Fede**, piccolo produttore di Licodia Etnea, mostra una bellissima vena territoriale mentre il **Santa Tresa 2022** – nome storico della denominazione – gioca su fresca eleganza e perfetto equilibrio gustativo.

Più stratificato il **Cerasuolo di Vittoria 2022 di Feudi del Pisciotto**, con cacao, carrubo e mentolo che si alternano a un sorso lungo e sapido; intenso anche il biodinamico **Cerasuolo di Vittoria Classico 2022**, di **Agricola COS**, che affina in cemento e legno grande, offrendo fruttuosi e viole marcati.

L'azienda **Terre di Giurfo** propone invece un vino da suoli argillosi del confine catanese, più teso e diretto, con il **Maskaria 2020** ancora sapido e fresco, mentre **Cantina Horus**, con i suoi vigneti vicini al mare, brilla con il suo **Pittore Contadino 2020**, caldo e solare.

Infine, le due ultime etichette, entrambe ispirate dalla filosofia del loro enologo **Salvo Foti**: salendo in altitudine, il **Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG Gulfi 2020** esprime verticalità e finezza, mentre una splendida 2018 della **Cantina Manenti** chiude con una nota di compostezza e classicità, a testimonianza del potenziale di invecchiamento della denominazione siciliana.

Vini che non inseguono le mode, ma costruiscono una nuova estetica del rosso, mantenendo coerenza stilistica e profondità territoriale. Una visione che unisce generazioni, paesaggi e saperi, in un Sud Est siciliano sempre più centrale nel dibattito enologico.

Per maggiori informazioni:

Enoteca Regionale di Sicilia Sede del Sud-Est – www.enotecasicilia.it

ATS Strade del vino Cerasuolo di Vittoria – www.stradadelvinocerasuolodivittoria.it

Consorzio di Tutela Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG – www.cerasuolovittoria.it

Data di creazione

27/05/2025

Autore

malinda-sassu