



Sicilia

La Sicilia è oggi una delle regioni italiane più vitali dal punto di vista enologico. Differenti tradizioni culturali e colturali, retaggio di un passato ricco di storia, ancora convivono, rendendo unico il panorama vinicolo siciliano che comprende, oltre all'isola stessa, le Isole Eolie e Pantelleria.

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia dai suoi albori fino ai tempi recenti. Si ritiene infatti che i coloni greci, giunti a Naxos per primi, si dedicarono "in maniera professionale" alla cultura della vite, dando inizio alla produzione degli ormai celebri vini siciliani. I Fenici, dal canto loro, audaci navigatori e mercanti di razza quali erano, fecero dei vini uno dei prodotti più importanti per gli scambi commerciali di quell'epoca.

Il caldo estivo, molto intenso, è una delle caratteristiche che permettono al vino siciliano di essere coltivato in modo biologico senza l'uso dei trattamenti batteriologici. Più di 110 mila ettari di viti, che interessano tutta l'isola fino anche ad arrivare nella parte montuosa dell'Etna per coltivazioni pregiate.

Oggi sono più di cento i vitigni autoctoni selezionati e catalogati. Queste varietà uniche, molte delle quali ancora sconosciute, rappresentano uno straordinario patrimonio ampelografico e culturale, che ha attraversato i secoli e rende la Sicilia l'Isola del Vino per eccellenza.



Agricola Ayunta Randazzo (Catania)

Ayunta è una piccola azienda a conduzione familiare di 5,8 ettari di vecchi vigneti di proprietà ubicati tra i 650 e i 1000 metri s.l.m. sul versante Nord del Monte Etna, il vulcano più grande d'Europa. Il suo terroir ha una varietà incredibile, cambia da un punto all'altro anche nello spazio di pochi metri. La differente stratificazione e composizione, la ricchezza di minerali come fosforo, magnesio, silice, rendono ogni luogo un ambiente unico per la proliferazione della vite. L'azienda possiede e lavora principalmente vecchie vigne, in alcuni casi anche oltre i 100 anni di età. Sono tutte piantate in ordine irregolare perché era il modo di piantare la vigna dei loro antenati, non un solo singolo clone della stessa varietà da una selezione di massa, ma differenti varietà, provenienti da tagli di differenti piante della zona, tutte insieme componendo un mosaico unico. Il protocollo di vinificazione è molto semplice: solo uva e il tempo necessario perché il vino maturi allo scopo di creare vini di classe e carattere, capaci di lunghe evoluzioni e sempre eleganti e fini al naso come al gusto.



Piante Sparse *Etna DOC Bianco*

Carricante, catarratto, minnella, gracanico, zibibbo, muscatredda

“Piante sparse” letteralmente poiché le viti da cui proviene l'uva sono le bianche superstiti tra le antiche vigne di uva rossa. Queste uve, presenti in tante piccole e vecchie vigne tra i 550 e i 1000 mt sui tre diversi versanti del vulcano, vengono raccolte separatamente e allo stesso momento in periodo tardivo, per venire poi vinificate tutte assieme. Macerazione di 3 giorni sulle bucce e affinamento di almeno un anno sulle fecce. Acidità, freschezza, complessità e un prorompente corpo minerale sono le note caratteriali di questo vino testimone di un patrimonio ampelografico incredibile.



Navigabile *Etna DOC Rosso*

Nerello mascalese, nerello cappuccio, grenache, alicante bouchet

“Navigabile” era la definizione che nei secoli passati i mercanti di vino del porto di Riposto usavano per indicare i vini migliori per essere trasportati per mare verso le destinazioni più lontane. Oggi come allora il segreto di questo vino è nella selezione maniacale delle migliori uve nelle migliori parcelle. Le botti di castagno fanno il resto senza snaturare il carattere anzi esaltando le grandi profondità di aromi e gusto che le uve rosse dell'Etna possono raggiungere. Macerazione 12/15 giorni. Affinamento 14 mesi in botti di castagno. Vino corposo, caldo e tannico, animato da una freschezza sempre presente così come la notevole spinta sapida.



Calderara Sottana *Etna DOC*

100% nerello mascalese

Calderara Sottana è il nome della «contrada» in cui si trova il piccolo vigneto secolare da cui nasce questo vino. Un piccolo luogo molto speciale sul versante Nord reso unico per l'eccezionale combinazione di fattori pedoclimatici e per il suolo vulcanico profondo e ricco di lapillo. È il suolo dell'Ellittico, il nome dell'antico vulcano, progenitore dell'attuale Etna. Ad oggi il suolo più antico su cui è possibile coltivare. L'altissima età media delle viti fa il resto, per questa selezione manuale di pochi grappoli ai quali si affida l'onere di rappresentare la massima espressione di ogni annata.



Metodo *Ancestrale*

100% nerello mascalese

Questo vino nasce da un metodo antico riscoperto in chiave contemporanea per un gusto fresco e dissetante. Il nerello mascalese viene vendemmiato molto presto. La fermentazione inizia in vasca di acciaio, ma il vino viene poi imbottigliato quando ancora non è conclusa permettendo all'anidride carbonica di continuare a svilupparsi trasformandosi in una sottile e gradevole effervescenza. La maturazione sui lieviti e la naturale torbidità rendono il vino complesso e al contempo di grande beva, dissetante, tra note di frutta agrumata e un gusto salino caratteristico dei suoli vulcanici dell'Etna.



Nerello Mascalese Rosso IGT

100% nerello mascalese

Un vero e proprio tributo alla tradizione in chiave moderna: uve raccolte appena è raggiunto il grado zuccherino necessario e non oltre. Alla pigia-diraspatura segue una breve macerazione, prima del travaso in vasche di acciaio. Una piccola quantità di grappoli interi invece, viene macerata a parte in saturazione della propria anidride carbonica e quindi assemblata al resto del mosto per una ricchezza ulteriore del suo carattere fruttato. Dopo la fermentazione viene travasato in cemento dove maturerà per almeno 6 mesi. Assaggio succoso, elegante e fresco, sapido sul finale.



Nerello Mascalese Rosato IGT

100% nerello mascalese

Il nerello mascalese è da sempre considerato come un'uva perfetta per fare un vino rosato. Vendemmiato leggermente più tardi dalle uve raccolte per la versione in bianco, il colore viene estratto da una pressatura altrettanto gentile, risultante dal solo peso delle uve stesse. Questo permette la spremitura di un mosto delicato ed elegante, dalle note di un colore brillante e luminoso. Alta acidità, un gusto salino completato da note di arance rosse e un intrigante finale «bitter», rendono questo vino perfetto per insoliti abbinamenti anche con cibi speziati o aromi esotici.



Nerello Mascalese Bianco IGT

100% nerello mascalese

Da una vendemmia precoce di uve rosse, un vino bianco insolito ma che richiama l'antica tradizione delle nobili famiglie del luogo di produrre vini spumanti da rifermentazione in bottiglia. Il mosto fiore, estratto dallo stesso peso dell'uva su sé stessa, fermenta in acciaio e matura per almeno 6 mesi in cemento sulle proprie fecce fini. Al naso si presenta molto fresco e minerale con sentori di grafite e pietra focaia. In bocca è croccante con note di pompelmo e piccoli frutti rossi. Dimostra il carattere salino e minerale tipico del suolo vulcanico dell'Etna, con un insolito e lungo finale che ricorda l'ambiguità quasi agrodolce del gusto umami.