

In evidenza Portrait aziendale

# I primi 10 anni di Terrazze dell'Etna

di: Francesco Pensavecchio

23 novembre 2018



Randazzo, Etna nord. Dieci anni fa **Nino Bevilacqua**, palermitano, decideva di far sua una striscia di *terrazze vitate* presso contrada Bocca d'Orzo.

E dieci anni, si sa, nell'universo vino sono uno schiocco di dita, un'infinitesima frazione di tempo nella esistenza di varie generazioni impegnate su un unico obiettivo. Eppure, in data **17 novembre 2018** **Terrazze dell'Etna**, così si chiama l'azienda vinicola da lui creata, è una affermata azienda: la cantina si trova poco fuori l'abitato di Randazzo; a questa si aggiunge la struttura per l'ospitalità, le case private e un palmento a 700 metri di altitudine; e, fiore all'occhiello, le terrazze e la vigna estesa **38 ettari**, che segue uno sviluppo quasi verticale sino ad arrivare a quota **1.000 metri** di altitudine.

Attivo nella sua professione, tra Medio Oriente e Stati Uniti, così come in Italia, Nino Bevilacqua è un uomo di quelli a dieci cifre, un ingegnere, professore universitario di ingegneria civile, ambientale, aerospaziale specializzato nella costruzione di strade, aeroporti e ferrovie, un imprenditore abituato a giocare partite poderose su scacchieri internazionali. Al punto che l'impegno "etneo" sembra quasi irrazionale per scelta, se non per risorse, sicuramente per il tempo a cui l'attività costringe.



Alessia Bevilacqua

Ed è proprio qui che emerge il cuore del protagonista e i tasselli vanno al loro posto, perché Nino è un gourmet, un bravissimo cuoco, un amante dell'arte, della bellezza italiana e dal graffiante senso dello humour. Al vertice della cantina/azienda non c'è un freddo esecutore, ma la famiglia, in prima linea sua figlia **Alessia**. L'enologo, infine, è **Riccardo Cotarella**, tra le firme più note del panorama enologico italiano e non solo.

Al decennale si è festeggiato con una verticale di quattro annate del Nerello Mascalese di punta, il **Doc Etna Rosso, Cirneco**, vendemmie 2008, 2009, 2011, 2012, quattro spumanti "Metodo Classico" e altri cinque vini tra bianchi e rossi. A sostenere la festa amici, collaboratori e clienti.

#### **Il 17 novembre**

La verticale è stata personalmente condotta da Nino Bevilacqua e Riccardo Cotarella, assistiti da Nando Papa, head sommelier del Rocco Forte, Verdura Resort di Sciaccà. Poi, il pranzo con degustazione di tutti i vini, gli spumanti Metodo Classico *Blanc de Blanc* *se Rosé*, base e 50 mesi (sui lieviti), il Ciuri 2017, il Carusu 2014, il Cratere 2012.

Tra gli ospiti, Ciccio Sultano, Pinuccio La Rosa, Patrizia Di Benedetto e Antonio Barraco, Mauro Malandrino, Roberto Alia, Giuseppe Causarano e Antonio Colombo, Orazio Corona, Sarah Bonsangue, Daniela Sclafani, Claudio Conte, Giuseppe Lisciandrello, Giada e Jessica Lo Monaco, Marco Cannizzaro, Daniel Thomases, e tanti altri amici clienti e ristoratori.

Di seguito, una nota scritta personalmente da Nino.  
Tantissimi Auguri!

---

*Di Nino Bevilacqua*

*Dopo alcuni anni di ricerca del luogo, nel gennaio del 2008, proprio dieci anni fa, scelgo la terra, la lava, i terrazzamenti in pietra, i boschi e i ruderi di antichi palmenti che, presto, avrebbero dato vita all'azienda Terrazze dell'Etna.*

*Da quel momento nulla è stato lasciato al caso.*



**Nino Bevilacqua con la chef  
Patrizia di Benedetto del  
ristorante Bye Bye Blues di  
Palermo**

*Un progetto nato dalla grande passione per la cucina e per il vino ha accolto fin da subito la genialità enologica di Riccardo Cotarella a cui ho proposto una sfida: io mi occuperò del recupero agricolo-ambientale e tu della qualità del vino. Lavoriamo insieme per creare un brand che possa essere uno dei simboli positivi della mia Sicilia.*

*Già nell'ottobre 2008 si producono le prime bottiglie, con le prime etichette e nascono il Cimeco e i due spumanti Metodo Classico, il Rosé e il Cuvée.*

*La prima degustazione è subito un'emozione. Il progetto deve andare avanti con l'obiettivo di creare una cantina e costruire un'azienda che abbia la capacità di appassionare anche i clienti, integrarsi nel territorio, far parlare di sé sia in Italia che all'estero.*

*Nel 2012 si completa lo studio del packaging e si approccia il mercato con le prime bottiglie, con la consapevolezza che questo mondo meraviglioso, in una società spinta da un processo di globalizzazione già in atto da anni, cela in sé insidie e difficoltà legate alla penetrazione e alla conoscenza del prodotto.*

*Nascono altre etichette, il Caruso, il Cratere, il Ciuri, il Rosato e dopo anche il Pinot con la voglia di assicurare sempre un vino di alta qualità con un numero di bottiglie non inferiore a 100.000 che, seppur limitato, è tale da garantire un'efficienza economica.*

*Subito alti riconoscimenti, tra cui, oltre a quelli della critica convenzionale delle guide specializzate, l'apprezzamento diretto da parte di grandi Chef, Sommelier, esperti "fruitori" del settore, nonché un team di agenti di alta professionalità in Sicilia e la Visconti 43 della famiglia Meregalli, importante società di distribuzione in Italia, e tanti altri distributori all'estero.*

*Fondamentale è stato il supporto di tutti i componenti della mia famiglia che, con dedizione e per passione trasmessa, hanno contribuito fin da subito a comunicare la storia del vino dell'Etna e le scelte imprenditoriali aziendali. Nell'aprile del 2014 scende in campo mia figlia Alessia che, con grande determinazione, femminilità, dolcezza e capacità di convincimento, diventa responsabile dello sviluppo e della comunicazione. Seguendo anche i miei consigli, non trascura il puntiglioso controllo del processo produttivo dell'uva, lo stato del terreno e della vigna.*

*Oggi, dopo dieci anni da quel primo giorno in cui un terreno totalmente abbandonato ha dato vita a Terrazze dell'Etna, vedere insieme tante eccellenze del mondo della cucina e del vino per festeggiare un anniversario così importante, mi dà gioia.*

*Pur mantenendo i piedi ben saldati a terra, come ho sempre fatto nella mia vita, amo sognare. Con la consapevolezza che, con coraggio e dedizione, i sogni possono diventare realtà.*

#### **Terrazze dell'Etna**

Località Bocca d'Orzo

95036 Randazzo (Ct)

Ph. +39 3286175952

[www.terrazzedelletna.it](http://www.terrazzedelletna.it)

---

