

In evidenza

# Di Giovanna, Di Prima, Abbazia Santa Anastasia, Barone di Serramarrocco. Viaggio con Carmelo Sgandurra

di: Gianmaria Tesei

4 novembre 2022



“Il Viaggio”. Con questo interessante titolo è stata denominata la masterclass di degustazione di vini di giorno 21 ottobre all’hotel Excelsior di Catania, condotta dal Wine Critic *Zosimo*, ossia **Carmelo Sgandurra**, con il presidente regionale della Zosimo Academy, **Marco Fabio Maria Marcialis**, alla presenza dei giudici d’esame **Toto Collura** e **Popescu Valeriu Constantin** e con i contributi di **Melissa** e **Gunther Di Giovanna**, della cantina Di Giovanna, una delle quattro aziende presenti. Le altre: **Cantina Di Prima**, **Barone di Serramarrocco** e **Abbazia Santa Anastasia**. Ognuna che ha portato in assaggio quattro vini intensi e piacevoli.

La premessa di **Sgandurra**, rinomato divulgatore del verbo del vino e profondo conoscitore di varie realtà enoiche nazionali ed internazionali, è stata quella di sancire come l’intervento umano trasformi il territorio in vino.

Il vino è una “espressione di un viaggio” che viene fatto con i sensi e con l’esperienza, nonché con la conoscenza della storia che l’ha condotto ai nostri giorni. I greci furono probabilmente tra i primi a realizzare dei palmenti rupestri anche nella bella Trinacria, come attestato dalle strutture visitabili nella Valle dell’Alcantara (dove sono stati censiti 40 proto-impianti di produzione vinicola), nella Valle dei Templi o presso Sambuca di Sicilia, dove sorge un complesso di elementi – frutto del lavoro dell’uomo sulla roccia – deputati, nel loro insieme, allo svolgimento della vinificazione e risalenti al periodo ellenistico (IV-III sec. a.C.).

---

Palmento di origine greca / bosco della  
Risinata

Quest'ultimo palmento ha un vantaggio rispetto a quello della Valle dei Templi, in cui lo stesso Sgandurra, con le dovute accortezze ed autorizzazioni, ha vinificato, ossia le migliori fatte nel corso dei secoli in un contesto che è quello del Bosco della Risinata, luogo adagiato in prossimità del Lago Arancio (a 450 metri di altitudine s.l.m.) che guarda le antiche cittadine di Monte Adranone e di Monte Castellazzo di Poggioreale sulla valle del fiume Belice. Di grande importanza è non solo la complessità della struttura in sé ma anche il tipo di materiale che la compongono. Se in Georgia, ad esempio, nazione in cui sembrerebbero esserci le più antiche testimonianze di cultura del vino, attestatesi tra il 6000 ed il 5800 a.C., si adoperano da sempre anfore, anche di 5.000 litri, di una particolare argilla, ovverosia i famosi "qvevri", in Sicilia a fare la differenza è stato sicuramente il tufo che si è ben accordato con i terroir, i vitigni e le condizioni climatiche della regione più estesa d'Italia.

## DEGUSTAZIONE

### DI PRIMA

Di Prima nasce dall'attività vitivinicola della famiglia omonima che già operava in contrada Batia nel secolo scorso. Essa si trova nel territorio di Sambuca di Sicilia, nei pressi del lago Arancio, che è artificiale e del suo citato Bosco della Resinata. Questa collocazione, fra i 300 e i 550 metri s.l.m., favorisce una buona escursione termica e la coltivazione biologica di sole uve proprie (Grillo, Nero D'avola, Catarratto, Syrah, Merlot, Chardonnay ed Insolia), con la tenuta che si estende in tre zone – Pepita Roccarossa, Arancio e Batia – per complessivi 37 ettari.

### DOC Sicilia Bianco, Grillo del Lago 2021 – Di Prima

*Grillo (100%)*

Come asserito da Marcialis, queste zone hanno situazioni pedoclimatiche che favoriscono quasi automaticamente l'uso del biologico. Come nel caso di questo vino che essendo un *grillo* è doppiamente autoctono in quanto nato da una delle centinaia di incroci fatti dal Barone Antonio Meldola tra il Catarratto ed il Moscato di Alessandria (Zibibbo), per creare un vino che superasse l'aromaticità del Marsala (a base Catarratto) e che avesse un carattere più forte. Questo evidenzia un'interessante parte vegetale, frutta fresca e felce. In bocca è fresco e sapido.

### Janub 2021 – Di Prima

*Moscato Bianco, 100%*

Il vitigno di base di questo vino è aromatico. Al naso si presenta con una parte fragrante, agrumata, gelée al limone. In bocca è asciutto, armonico, di buona persistenza.

### Arancio Lucido 2021 – Di Prima

*Catarratto Lucido, 100%*

Questo vino ha espresso un colore dorato aranciato ed al naso ha sprigionato sentori di erba tagliata, frutti di campo. In bocca emerge la sapidità e l'armonia che sono il carattere distintivo di questa azienda.

### DOC Sicilia Rosso, Villa Maura 2017 – Di Prima

*Syrah, 100%*

Il colore di questo vino, che fa 12 mesi di barrique di rovere, è un rubino carico ed all'olfatto ha espresso aromaticità e sentori erbacei, balsamici e di felce. In bocca è stato fresco, tannico acido e sempre equilibrato.

## **DI GIOVANNA**

La zona di produzione è la stessa dell'azienda precedente, ossia Sambuca di Sicilia. E proprio per questo territorio Di Giovanna rappresenta la storia ed il futuro vitivinicolo, grazie ai fondatori, Aurelio e Barbara Di Giovanna ed ai figli Klaus e Gunther ed alla moglie di quest'ultimo, Melissa, portatori di valori enoici improntati al rispetto dei terreni ed all'utilizzo del biologico. La proprietà comprende 100 ettari, di cui 65 vitati, con i vigneti di Miccina, Gerbino e Paradiso (altitudine di 350 e 480 metri s.l.m.), che ricadono nel territorio di Contessa Entellina, mentre quelli di San Giacomo e Fiuminello (680-830 metri s.l.m.) si inerpicano sui fianchi del Monte Genuardo. I vitigni in uso sono: Chardonnay, Catarratto, Grillo, Vioignier, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot e Syrah. I vini di Di Giovanna, come evidenziato da Sgandurra, si contraddistinguono inoltre per una nota specifica sensoriale che è la camomilla, aroma che ben si sposa con le altre peculiarità organolettiche differenti per ogni vino di questa cantina. Gunther Di Giovanna racconta come già dal 1860 suo bisnonno possedesse appezzamenti di parecchi ettari, di cui però solo alcuni dedicati all'uva e l'attività di vinificazione aveva per esito l'uso proprio o la partecipazione a concorsi internazionali, come quello di Parigi. Il regime biologico, ha aggiunto lo stesso Di Giovanna, non è uno status, ma una vocazione del territorio ed una convinzione profonda di rispetto dell'ambiente. La certificazione biologica, che risale al 1997, quando per certi versi era una "diminutio", rappresenta adesso e per tutti un patrimonio valoriale collettivo.

### **DOC Sicilia Bainco, Helios Grillo, 830 metri 2021 – Di Giovanna**

*Grillo, 100%*

Questo vino nasce all'altitudine che è inserita in parte del suo nome, 830 metri, nella zona di Fiuminello (DOC Sambuca di Sicilia), contraddistinta da un terroir molto calcareo. Helios, che fa una piccola parte di affinamento in tonneau, al naso è stato secco e ricco di note mediterranee ed erbe spontanee. In bocca è risultato acido e lungo in modo complesso ed interessante.

### **DOC Sicilia Rosso, Vurria 2021 – Di Giovanna**

*Nerello Mascalese, 100%*

"Vurria" fa parte di una linea di autoctoni, Grillo, Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Questo vino punta sul Nerello Mascalese, il suolo è di medio impasto-tufaceo (non vulcanico come quello etneo), ad un'altezza di 450 s.l.m.. Mostra un colore oro rosa. Al naso, spiccano nuance olfattive che ricordano grenache del sud della Francia, vinificato in rosa. Al sorso palesa freschezza, sapidità e buona persistenza.

### **DOC Sicilia Rosso, Vurrìa 2019 – Di Giovanna**

*Nero D'avola, 100%*

Il nero d'Avola rappresenta uno dei vitigni siciliani per eccellenza, come affermato da Sgandurra, creatore di guide sul Nero d'Avola di grande pregio. Esso costituisce, inoltre, uno dei più complessi tipi di uva da vinificare perché produce poca uva e molte foglie. La nota centrale di questo vitigno, in Sicilia, è il pepe che si esprime, nell'agrigentino verso il pepe nero; nel mascalese verso il pepe bianco, spostandosi anche verso la frutta; nel siracusano verso il pepe rosa che vira verso sentori marini. Esso si contraddistingue inoltre per un non grosso tannino ed una buona acidità. Paradossalmente il nero d'Avola non è automaticamente collegato, a livello di associazione geografica, alla Sicilia, ma spesso ai vini della Napa Valley od a quelli australiani, cosa che andrebbe modificata in favore dei prodotti della Trinacria. Il vino incarna al naso, proprio con la sua nota di pepe nero, il Nero d'Avola della zona, per poi donare sentori di frutti di bosco e spezie dolci. In bocca è pienamente rispondente ai sentori colti all'olfatto.

### **DOC Sicilia Rosso, Helio 2019, Di Giovanna**

*Nero D'avola, 85%; Syrah, 15%*

Il vino al naso ha espresso un bouquet più morbido in virtù della presenza del Syrah ed in bocca è apparso equilibrato e morbido grazie anche alla sua parte glicerica.

## **BARONE DI SERRAMARROCCO**

Le vicende da cui prende vita questa cantina, collocata alle pendici del monte Erice a circa 350 metri s.l.m., sono davvero particolari. Il suo fondatore Marco di Serramarrocco, originario di queste terre, ha inaugurato la sua attività vitivinicola nel 2001 dopo una carriera da Lloyd's broker a Londra e, soprattutto, dopo aver dovuto abbandonare la sua terra natia a seguito del grave clima di pericolo (il padre, caporedattore di un giornale ed il nonno, capo della polizia, erano entrambi invisati alle Brigate Rosse ) in cui incorse la sua famiglia. Il barone ed i suoi familiari dovettero, per i motivi appena accennati, temporaneamente anche cambiare nome, perdendo nel frattempo i propri possedimenti terrieri. Il ritorno in Italia del barone riparte, esauritesi quelle annose situazioni, prima da Roma, dove tutt'ora vive e dove si innamora del vino e, successivamente, dalla zona di Erice, nel territorio delle "Quojane". In nome è richiamata i falchi del luogo. Qui decide di impiantare viti secondo le tecniche e la cultura ampelografica francese adoperando, ad esempio, molti più ceppi per ettaro. Il suo vino, all'inizio, non venne capito ma, pur non avendo una sua vera cantina (ha sempre vinificato presso soggetti terzi), è riuscito a creare la denominazione di "Vigna di Serramarrocco", come la prima vigna della Denominazione di Origine Protetta Erice, quasi come fosse una Cru.

### **DOC Sicilia Bianco, Grillo 2021 – Azienda Agricola Barone di Serramarrocco**

*Grillo, 100%*

Questo vino al naso è sì è palesato per sentori di agrumi, mela verde, con accenno di lavanda ed in bocca è stato fresco e di buona persistenza con un alcol importante e globalmente mostrandosi iconico della zona ericina.

### **Quojane di Serramarrocco 2021 – Azienda Agricola Barone di Serramarrocco**

*Zibibbo, 100% (secco)*

L'annata 2013 viene considerata veramente ottima per un vino che al naso ha fatto emergere un vegetale verde, macchia mediterranea, alloro e frutta a polpa bianca, con i sentori aromatici propri del classico Zibibbo vinificato secco più tenui e che risentono del carico acido del Monte Erice. In bocca si è rivelato molto ampio, con un finale lungo e con una nota finale di ammandorlato.

### **Nero di Serramarrocco 2018 – Azienda Agricola Barone di Serramarrocco**

*Nero D'avola, 100%*

Il "Nero", che fa 8 mesi in tonneaux da 500 lt. di secondo passaggio, si presenta la naso con nuance floreali, viola, note balsamiche, tabacco giovane e pepe. In bocca, esplosione l'acino del Nero d'Avola in tutta la sua morbidezza.

### **Barone di Serramarrocco 2015 – Azienda Agricola Barone di Serramarrocco**

*Pignatello, 100%*

Il varietale alla base di questo vino, ossia il *Pignatello*, è conosciuto anche con il nome di *Perricone* in Sicilia, dove si è utilizzato per secoli come base od aggiunta a parecchi vini (compreso il Marsala rubino), rischiando però nel tempo di finire nel dimenticatoio. Il nome deriva dal terreno carico di ossido di alluminio, ferro, manganese e argille con cui si facevano le "pignatte", ossia le pentole in terra cotta. Il vino, al naso, ha mostrato note terziarie importanti, frutta in confettura, spezie, camomilla ed, in bocca, è stato persistente, donando marmellata, tabacco e cioccolato.

## **ABBAZIA SANTA ANASTASIA**

La cantina, famosa per il "super sicilian" *Litra*, si trova (450 metri d'altitudine s.l.m.) a Castelbuono, in provincia di Palermo, nel contesto di un'abbazia fondata nel dodicesimo secolo da Ruggero d'Altavilla e ristrutturata per divenire il centro di un relais dal grande appeal, immerso nel verde e che insiste sulle colline che guardano verso Cefalù e verso il Tirreno e le isole Eolie. La zona, con un sole generoso e potente, è naturalmente predisposta ad un'agricoltura biodinamica che viene applicata con dedizione e successo da questa cantina.

### **DOC Sicilia Bianco, Grillo 2021 – Abbazia Santa Anastasia**

*Grillo, 100%*

Il vino regala un bouquet aromatico, con sentori tropicali e di cardamomo. In bocca si rivela fresco, largo, persistente, torna nel finale la nespola.

**DOC Sicilia Bianco, Sinestesia 2021 – Abbazia Santa Anastasia**

*Sauvignon Blanc, 100%*

Il vinoso schiude con aromi di acacia, miele, agrumato, scostandosi dall'ammoniaca che si associa generalmente al vitigno che lo ha generato. In bocca, è vegetale e sapido. Pesca, albicocca e vaniglia sono proprie del sauvignon blanc.

**Q.1000 2016 – Abbazia Santa Anastasia**

*Pinot nero, 100%*

Questo è un Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Brut con base pinot nero che fa 60 mesi sui lieviti e proviene da vigneti posti in alta montagna, a 1.000 metri s.l.m. Il vino, al naso, ha rivelato crosta di pane e note minerali, esprimendo bene il risultato dei 60 mesi sui lieviti. In bocca, è stato polifenolico, con buona sapidità ed acidità.

**DOC Sicilia Rosso, Sens(i)nverso 2016 – Abbazia Santa Anastasia**

*Syrah, 100%*

Questo vino, che fa affinamento in botti di rovere per 24 mesi, si svela morbido con aromi di frutta rossa, prugna, pepe nero e bianco. In bocca mostra frutti rossi con tannini importanti, dolci e piacevoli.

*di Gianmaria Tesei*

---