

Primo Piano

# Nuove etichette per la linea degli spumanti, una nuova cantina, arte e cultura per le wine experience: la famiglia Murgo guarda al futuro tra produzione ed enoturismo

di: Liliana Rosano

23 marzo 2025



Pionieri della spumantistica siciliana, la famiglia Scammacca del Murgo è capace di innovare e rinnovarsi nel tempo senza mai tradire la loro storia e identità. Nuove etichette e una nuova cantina sull'Etna, nella storica Tenuta San Michele, a Santa Venerina, testimoniano la capacità di Murgo di essere visionari nel legare la produzione al territorio e il vino a più elementi – *in primis* quello culturale – grazie alla trasformazione di Palazzo Scammacca in un boutique hotel e in un hub culturale ed enogastronomico dove il vino diventa ambasciatore del territorio, e alla rassegna Jazz in vigna, giunta alla sesta edizione, che traduce l'enoturismo in wine experience.

L'avventura nel mondo del vino della famiglia Scammacca inizia nel 1862. Ma è nel 1982 che, grazie alla visione del Barone Emanuele Scammacca del Murgo, diplomatico di lungo corso, e alla curiosità di Michele Scammacca, agronomo, nasce il primo metodo classico Murgo da Nerello mascalese. Da allora, la ricerca verso una spumantistica di qualità a firma Murgo non si è mai fermata. Oggi, la famiglia Murgo scommette sulle bollicine con nuove etichette rigorosamente metodo classico che sfidano le nuove frontiere della sosta sui lieviti prolungata, fino ad arrivare a dieci anni: **Murgo Brut Rosé "Saemper" 2021 – 24 mesi sui lieviti, Murgo Brut "Saemper" 2021 – 24 mesi sui lieviti e l'en primeur Emanuele Scammacca Barone del Murgo Pas Dos' 2013 – 120 mesi sui lieviti.**



Una storia, quella della famiglia Scammacca del Murgo, che è entrata negli annali della vitivinicoltura siciliana, i cui protagonisti sono gli otto fratelli Murgo, coinvolti nell'azienda che il padre diplomatico ha sempre voluto e curato con molta passione e attenzione.

**Michele Scammacca**, direttore della produzione, agronomo, insieme ai suoi sette fratelli fa parte della gestione dell'azienda.

“Quando abbiamo dato vita alla prima etichetta legata gli spumanti, la realtà era diversa da quella attuale. Il vino dell'Etna fino agli anni 2000 era difficile da vendere ma noi abbiamo avuto la geniale intuizione di fare lo spumante da nerello mascalese e di farlo con metodo classico, puntando subito alla qualità. Quando abbiamo iniziato eravamo i primi e abbiamo sempre scelto di legare la nostra produzione al territorio etneo come segno distintivo” – commenta Michele Scammacca.

Una visione, che ha spinto la famiglia Scammacca oltre la produzione, definendo un concetto di enoturismo che abbraccia l'arte in tutte le sue forme. **Pietro Scammacca**, degli otto fratelli è quello che gestisce l'accoglienza nella Tenuta San Michele e il Palazzo Scammacca, quest'ultimo è il gioiello di famiglia e sede del palazzo prima del terremoto del 1600 che ha distrutto parte del capoluogo etneo. La grande sensibilità di Pietro per l'arte, lo ha portato a dedicarsi a pieno ritmo al progetto di recupero di Palazzo Scammacca e alla trasformazione dello stesso in un boutique hotel e hub culturale dove convivono mostre di artisti, la rassegna jazz del Monk e il bistrot, coordinato da Maria Clotilde Notarbartolo, che ha già avviato un dialogo con le cantine del territorio.



Una famiglia con un management solido e ben strutturato, a ciascuno secondo il proprio talento e competenza. **Manfredi Scammacca** si occupa dell'export e del posizionamento del brand Murgo oltre i confini dell'isola. "Oggi la wine education ha contribuito alla consapevolezza e conoscenza e ha creato delle nicchie di mercato – commenta Manfredi -. L' Etna è un territorio tridimensionale, noi siamo interpreti della parte est e abbiamo delle peculiarità che si traducono in vini unici che sono parte della storia e dell'enologia di alta montagna dell'Etna. I vini dell'Etna non sono banali: hanno una grande personalità e portano avanti un'idea di Sicilia contemporanea, vitale, dinamica".

**Costantino**, responsabile di Tenuta La Francescana in Lazio, di proprietà della famiglia Scammacca, sottolinea come "nella nostra visione aziendale la sfida è sempre orientata verso la qualità e l'innovazione, mentre il fratello **Bernardo**, responsabile delle pubbliche relazioni, aggiunge che "fare networking e pubbliche relazioni è un passaggio importante per fare conoscere il brand".

Chi letteralmente è con i piedi per terra, supervisore dell'attività nei vigneti, è **Alessandro**, che vive tutti gli aspetti dell'azienda ed è a contatto con la produzione. La numerosa famiglia Murgo si chiude con **Matteo**, responsabile di Tenuta Gelso Bianco e della produzione di agrumi, olio e conserve, e **Filippo**, oggi ambasciatore in Camerun, l'unico che ha scelto di seguire le orme del padre Bernardo.

Non solo un'impresa che ha il suo centro di gravità nella famiglia, ma una realtà aziendale che ha accolto l'expertise e il talento di esterni. Come l'enologo della cantina **Vito Giovinco** e il giovane **Claudio Di Maria**, miglior Sommelier Sicilia, brand Ambassador e responsabile dell'accoglienza per Murgo, che definisce le nuove etichette "una costante vocazione della famiglia Murgo per la ricerca e l'innovazione".

Il Murgo Brut – commenta **Claudio Di Maria**– è uno degli spumanti più interessanti ed iconici. Con le nuove etichette puntiamo a valorizzare le annate, i diversi tempi di affinamento, sboccatura e post sboccatura". "Tutto questo anche grazie – continua Michele Scammacca- alla nuova e moderna cantina, destinata a far aumentare la qualità dei vini Murgo, incrementando notevolmente la capacità di stoccaggio dei vini spumanti e la sosta sui lieviti".



Nella diversità dei percorsi, talenti e professioni, i fratelli Scammacca riescono a portare avanti, con successo, un'immagine unita e coesa dell'azienda Murgo. "Oggi continuiamo orgogliosamente la tradizione di famiglia, guardando al futuro insieme alle nuove generazioni. Coniugando tradizione e innovazione, abbiamo affiancato ai tipici filari e terrazzamenti moderne tecniche produttive, per ottenere graduali, ma significativi miglioramenti di prodotto"- commentano i fratelli. E il ricordo, nonché il tributo, non può che ricondurre al padre visionario che ha portato alla nascita il progetto Murgo e al quale vengono dedicate due etichette: **Emanuele Scammacca Barone del Murgo Pas Dos' 2011 e 2013**, entrambe con una sosta di 120 mesi sui lieviti.

Photo credits: Valeria Zingale e Rita Patanè