

In evidenza

Al Vinitaly 2025 debutta Arca, l'Associazione Regionale per la promozione e valorizzazione del Catarratto

di: Redazione

29 marzo 2025



Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico – si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.



Sebastiano Di Bella

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Aree dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del **Catarratto** e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'eccellenza produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il **Metodo Classico** e **Metodo Charmat**, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al **Vinitaly** in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di **Decanter Radio Rai 2** – in programma **domenica 6 aprile**, alle ore **10:30** nella **Meeting Hall del Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.

"Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega Sebastiano Di Bella, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. "Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".

06 aprile

h 10:30

MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA



Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarti al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Feudo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



bagliesi



Per concordare degustazioni, interviste e per ulteriori informazioni

R.S.V.P. | granviase@gmail.com | +39 3397127774 | Gran Via - Società & Comunicazione Srl | Via Giotto, 92 - 90145 Palermo