WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Portrait aziendale

Vinitaly 2025: Tenute Lombardo presenta ‘d’Altura’, il suo primo Catarratto Metodo Classico Brut Nature

di: Redazione

11 aprile 2025

Un’importante novità ha caratterizzato la giornata di apertura del **Vinitaly** 2025 allo stand di **Tenute Lombardo** (Padiglione 2, Stand 4): la presentazione di **“d’Altura” Catarratto Brut Nature**, il primo **Metodo Classico** dell’azienda siciliana. Uno spumante che rappresenta l’essenza più autentica della Sicilia centrale, nascendo da uve **Catarratto 100%** coltivate a 650 metri sul livello del mare nella Contrada Cusatino, nell’agro di Caltanissetta. **“d’Altura”** è il risultato di un connubio tra un terroir singolare e la costante ricerca della purezza, un vino che esalta le peculiarità dell’uva e del suo territorio d’origine, promettendo una degustazione intensa e di grande raffinatezza.

Con queste parole, **Gianfranco Lombardo**, affiancato dalla sua famiglia, ha introdotto con entusiasmo il nuovo gioiello enologico:

"È un enorme piacere presentare a questo Vinitaly 2025 il nostro primo Metodo Classico – ha dichiarato Gianfranco Lombardo – ***Ma prima di entrare nei dettagli di questa nuova avventura, sento la necessità di condividere un po' del percorso che ci ha portato fin qui. Oggi celebriamo un traguardo importante: ben 20 anni di storia! Sembra incredibile pensare a quando, nel lontano 2005, noi tre fratelli ci siamo lanciati insieme in questo progetto che ci stava tanto a cuore. Da allora, passo dopo passo, vendemmia dopo vendemmia, siamo cresciuti. Ricordo con emozione il 2008, l'anno in cui abbiamo piantato per la prima volta il nostro amato Catarratto. E poi il 2011, un'altra tappa fondamentale con la nascita della nostra prima bottiglia di Catarratto d'Altura. Un successo che ci ha dato ancora più carica per andare avanti. Ma la nostra curiosità e la voglia di esplorare le diverse sfaccettature del nostro territorio e dei nostri vitigni non si sono mai fermate. Così, abbiamo voluto sperimentare anche con il Metodo Martinotti, dando vita nel 2016 al nostro 'Sua Altezza'. Però, la nostra anima rimane legata alla terra, alla tradizione, e infatti nel 2020 abbiamo presentato con orgoglio il nostro Catarratto Riserva, un'espressione più profonda di questo vitigno. E oggi, in questo Vinitaly del 2025 che celebra i nostri primi 20 anni, siamo qui a presentarvi il nostro primo Metodo Classico. Un nuovo capitolo che si aggiunge ai nostri quattro vini da 100% Catarratto, un modo ulteriore per raccontare la ricchezza del nostro territorio attraverso questo straordinario vitigno. Ma cosa rende davvero unici i nostri vini, e in particolare questo Metodo Classico? Certo, il terroir e la nostra attenzione in cantina sono fondamentali, ma crediamo fermamente che l'anima di ogni bottiglia sia il cuore delle persone che ci lavorano. Il vino nasce dalla terra, dal clima, ma prende vita grazie alla passione di chi ci mette le mani. E il mio primo pensiero va alla mia famiglia, a noi tre fratelli e a nostro padre, che hanno creduto per primi in questo sogno: valorizzare la nostra terra. Un grazie di cuore. Il secondo ringraziamento va ai nostri insostituibili collaboratori. Sono uomini e donne che ogni giorno condividono con noi la fatica e la gioia di questo percorso, lavorando con dedizione per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati. E infine, un ringraziamento speciale lo devo a Tonino Guzzo. Con lui, che ci affianca con la sua competenza tecnica fin dall'inizio, abbiamo condiviso non solo le scelte enologiche, ma anche la visione e la crescita della nostra azienda. E guardando al futuro, in questo Vinitaly, abbiamo avuto il piacere di presentare un progetto a cui teniamo molto: ARCA, un'associazione regionale per il Catarratto autentico, con cui vogliamo continuare a valorizzare e promuovere questo vitigno che tanto ci rappresenta."***

Tenute Lombardo interpreta con maestria la Sicilia centrale, terra dalla condizioni geografiche e climatiche complesse che si rivela un contesto da **viticoltura** definita **"eroica"**. Qui, la natura calcarea del terreno si sposa con i venti costanti, l'altitudine significativa e la scarsità di precipitazioni, creando un ambiente unico in cui il Catarratto esprime una peculiare e affascinante identità. La riscoperta e la valorizzazione di questo terroir da parte di Tenute Lombardo sono un esempio della straordinaria capacità di resilienza e trasformazione di questa terra.

L'enologo **Tonino Guzzo** ha aggiunto: ***"Il 2020 è stato un anno cruciale, una vera svolta. È stato l'anno della consapevolezza, quando sono nati i nostri Catarratto Riserva e abbiamo gettato le basi per questo Metodo Classico. Perché questa presa di coscienza? Perché ci siamo resi conto di avere tra le mani qualcosa di unico con il Catarratto, una varietà che Gianfranco e i suoi fratelli hanno introdotto per primi in un territorio dove prima non c'erano vitigni a bacca bianca da mosto. Un vitigno nuovo per quelle terre, quei suoli, quel clima così particolare, un vero microcosmo. Abbiamo voluto capire come questo vitigno potesse reagire in un ambiente così diverso. Il Catarratto è un vitigno esigente, non si adatta facilmente come altri; se non trova il suo habitat ideale, non esprime grande qualità. E dopo anni di osservazione, dal 2008 con i primi impianti e il primo vino nel 2011, quindi dopo dieci vendemmie di analisi tecniche, scientifiche e soprattutto di esperienza pratica in vigna e di assaggi continui delle vecchie annate, ci siamo detti: perché non puntare ancora più in alto? Da qui l'ambizione e la voglia di fare qualcosa di veramente importante, per la nostra azienda e per valorizzare questo vitigno e questo territorio unico nel panorama siciliano".***

La cura di **d'Altura** inizia in vigna, con una vendemmia manuale nella prima decade di settembre che garantisce una produzione di 90 quintali per ettaro. La vinificazione, meticolosa in ogni fase, si svolge interamente nell'azienda agricola di Contrada Cusatino. Qui, le uve vengono trasformate in vino in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 14° C, evitando la fermentazione malolattica per preservare la freschezza e l'acidità. La successiva elaborazione con il metodo classico, che include una fermentazione in bottiglia e un affinamento di ben 42 mesi sui lieviti, dona a "d'Altura" una complessità e un'eleganza distintive. Il riposo in bottiglia a 15° C completa il processo, mantenendo intatta l'integrità del vino fino al momento della degustazione.

"d'Altura" si svela nel calice con un elegante colore bianco paglierino dai riflessi dorati. Al naso, offre un bouquet varietale intenso con delicate note di pesca bianca e pompelmo, arricchite da fragranti sentori che ne esaltano la freschezza. Il perlage fine e persistente introduce a un assaggio delicato, fresco e di notevole complessità, dove le note agrumate e di frutta bianca si fondono armoniosamente con sfumature di nocciola e una leggera cremosità che ricorda la crema pasticcera. Con una gradazione alcolica di 12,0% vol., questo Brut Nature si dimostra un compagno ideale per antipasti raffinati, crostacei e ostriche, esprimendo al meglio le sue qualità a una temperatura di servizio di 8° C.

Tenute Lombardo, con la sua dedizione nel recuperare e valorizzare l'eredità del Catarratto, ha saputo interpretare il potenziale unico del terroir di Caltanissetta svelando le caratteristiche distintive che questo vitigno conferisce ai suoi vini. Il *"BIANCO D'ALTURA DOC Sicilia"*, *"ESTÌ"* e *"SUALTEZZA 650"* esprimono bene le molteplici sfaccettature del Catarratto esaltandone la freschezza vibrante, l'acidità equilibrata e il notevole potenziale di invecchiamento e con *"d'ALTURA"*, il livello si spinge ancora più in alto in eleganza e dimostra come il Catarratto d'altura possa esprimere un'eleganza unica e distintiva anche nella rigorosa veste del Metodo Classico.