

In evidenza

SEP 2025, Tenute Bosco getta uno sguardo al mercato thailandese (mentre testa un Metodo Classico)

di: **Gianmaria Tesei**

19 maggio 2025



Tra terrazzamenti lavici e i muretti a secco che testimoniano secoli di viticoltura eroica, **Tenute Bosco** è una vulcanica e brillante sintesi capace di mettere nel bicchiere forza della tradizione e visione moderna. L'anima del progetto è **Sofia Ponzini**, che ha scelto di investire nella viticoltura etnea puntando su una narrazione autentica del suo terroir. I vini, eleganti e profondi, sono infatti lo specchio del versante nord dell'Etna. Coltivazione e produzione avviene ad alta quota, tra i 650 e i 900 metri sul livello del mare. Le vigne sono coltivate ad alberello, alcune persino franche di piede e piantate in epoca pre-fillossera, da oltre 120 anni.



L'azienda, a conduzione familiare, nasce dal recupero dei terreni di famiglia, avvenuto nel 2010, con la prima produzione datata 2015, puntando solo su varietà autoctone. I 10 ettari di proprietà sono collocati sul versante Nord nelle contrade di Piano dei Daini, Solicchiata, Santo Spirito e Passopisciaro, dove si trovano vigneti. I suoli sono segnati da una grande mineralità e beneficiano delle brezze iodate del Mar Jonio. La produzione si attesta tra le 40.000 e le 50.000 bottiglie e gode anche di un apporto esterno di uve carricante provenienti da appezzamenti non di proprietà presso il comune di Biancavilla, il versante Sud-ovest etneo (800 metri s.l.m.). Due le linee aziendali: *Piano dei Daini*, declinata nei DOC Etna Rosso, Bianco e Rosato, e *Vico*, con i DOC Etna Rosso e Bianco.

Sofia, che gestisce l'attività assieme alla sorella Alice, è stata tra le protagoniste della ventunesima edizione di Sicilia En Primeur. Svoltasi a Modica, in provincia di Ragusa, lo scorso 10 maggio, SEP è il maggiore evento siciliano dedicato ai vini di prossima uscita. La kermesse è indirizzata alla stampa internazionale: 57 le cantine partecipanti per questa ventunesima edizione.

Di seguito una breve intervista a Sofia Ponzini.

D: Cosa pensa di questa edizione di Sicilia en Primeur?

R: Si tratta di un'edizione con qualche novità. Trovo che la location sia stupenda. Sicilia En Primeur è sempre un bellissimo evento in cui i produttori sono presenti personalmente. È un incontro, una tradizione che piace a tutti.



D: Com'è andata l'ultima vendemmia? Quale sarà il vostro elemento distintivo di quest'anno e su cosa punterete in modo particolare?

R: Per l'annata in corso ovviamente incrocio le dita, perché ogni annata è sempre una sfida fino all'ultimo istante. Considerando l'annata precedente, posso dire che particolarmente degna di attenzione. Ci ha dato una maggiore tranquillità dopo la '23 che è stata un'annata abbastanza complessa. L'annata 2024 è molto interessante sia per i bianchi che per i rossi e il tempo dirà quale tipologia emergerà maggiormente.

D: Come vede in prospettiva la produzione per quanto attiene tutto il comparto vinicolo siciliano?

R: In generale, il vino siciliano, compresa la produzione dell'Etna, ha sempre un grandissimo appeal. I nostri vini attraggono sempre più, sia in Italia che, soprattutto, all'estero, anche perché sono legati al concetto di Sicilia, che già di per sé è un brand. Inoltre, il vino siciliano è versatile, interessante e diverso. Infatti, troviamo varie tipologie di vini, da quelli di "montagna", come quelli etnei, a quelli legati ad altri contesti territoriali. Il vino siciliano rappresenta, in questo momento, il top della qualità, anche in virtù di piante che sono veramente eccellenti. Soprattutto il bianco sta vivendo un trend di crescita importante, grazie a fantastici Grillo, Catarratto e Carricante.

D: Che impatto sta avendo e avrà la guerra dei dazi attuata da Trump? Quale mercato potrà crescere maggiormente?

R: Quest'anno, approfittando del momento di stallo dovuto all'incertezza della politica trumpiana, anche se siamo dei piccoli produttori, abbiamo cominciato a scoprire nuovi mercati. Abbiamo cominciato a verificare la disponibilità dei mercati asiatici, in particolar modo della Thailandia, sempre attendendo cosa succederà negli Stati Uniti. Sicuramente è un'occasione per tutti i produttori per aprire e guardare anche a mercati che non hanno manifestato pienamente tutte le loro grandi potenzialità, come nel caso del mercato asiatico. Si tratta di aree dove si sta cominciando ad avere uno sviluppo della cultura del vino e si incomincia a guardare con maggiore interesse ai vini siciliani, soprattutto ai vini dell'Etna, che sono vini eleganti, territoriali e anche abbastanza versatili.

D: Tra rosati, rossi e bianchi, quale vino siciliano si imporrà come trend setter quest'anno? Come valuta la possibilità di affermarsi sui mercati dei vini mossi?

R: Nel tempo, ho visto crescere tantissimo l'appeal dei vini bianchi e credo che continuerà così nei prossimi anni. Il vino bianco etneo, in particolare, è cresciuto tantissimo. Una volta identificavano la produzione etnea principalmente nel vino rosso e, soprattutto, nel Nerello Mascalese. Adesso anche il Carricante è sul podio, sia come export che come riconoscibilità. È un vino di montagna con grande potenziale anche di longevità. Per quanto riguarda le bollicine etnee, che ritengo estremamente interessanti, possono avere un buon margine di crescita. Però i vini fermi etnei penso che abbiano qualcosa in più. Io, comunque, ho fatto un esperimento, più che altro una prova divertente, un mio esercizio da produttrice. Ho avuto un Nerello Mascalese, in un'annata particolare, con una spiccata acidità. Così, ho pensato di produrre uno *spumante metodo classico*. Ma non ho ancora deciso se immetterlo sul mercato. A tutt'oggi la mia produzione è composta da 5 vini, ossia i tre Piano dei Daini e i due Vico, che sono vini fermi e che, come ho accennato, rappresentano per me il riferimento per i vini del vulcano.

La degustazione:

DOC Etna Rosso, Prephyloxera, Vico 2016

Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%

Questo vino affina per 15 mesi in tonneau. Successivamente matura in vasche di acciaio per almeno 3 mesi e almeno 30 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino profondo. Al naso si schiude con tenui note floreali e, più evidenti, di piccola frutta rossa matura, soprattutto ciliegia e amarena. Lievi echi di liquirizia si affacciano su fragranze agrumate e aromi di tabacco. In bocca è ampio e morbido, con un tannino ben integrato e una mineralità interessante. Lungo, si presta ad uno sviluppo ulteriore nel tempo.

Tenute Bosco

SP. 64 Solicchiata – Castiglione di Sicilia (CT)

<https://www.tenutebosco.com>

di Gianmaria Tesei

Segnaliamo una interessante intervista di Monika Zakrzewska a Sofia Ponzini su Clubhouse Ambassador's Corner di Stevie Kim: "Tenute Bosco was born from Sofia Ponzini's passion for her land with the goal of creating high quality wines inspired by the Etna tradition. "We are located in Sicily, in southern Italy in Castiglione di Sicilia in the province of Catania, an area that is part of the circuit of the most beautiful villages in Italy". Stevie hosts Clubhouse sessions each week (visit Italian Wine Club & Wine Business on Clubhouse), these recorded sessions are then released on the podcast to immortalize them! She often also joins Professor Scienza in his shows to lend a hand keeping our Professor in check! You can also find her taking a hit for the team when she goes "On the Road", all over the Italian countryside, visiting wineries and interviewing producers, enjoying their best food and wine – all in the name of bringing us great Pods!

Sicilia en Primeur 2025
