

In evidenza Portrait aziendale

Sicilia En Primeur 2025, intervista a Loredana Vivera

di: Gianmaria Tesei

27 maggio 2025



Cosa lega le vigne di Contrada Martinella, sul versante nord dell'Etna, a quelle di Petrulla e Casalotto a Corleone, in provincia di Palermo? Il *fil rouge* di questi due universi vinicoli è Vivera, sintesi di una visione che rende omaggio alla ricchezza enologica dell'Isola. La scoperta accade al Castello di Modica durante la XXI edizione di Sicilia En Primeur organizzata da *Assovini Sicilia*.



Loredana Vivera

L'azienda agricola di cui vi stiamo parlando è guidata da Loredana Vivera, esponente di una nuova generazione di donne del vino che stanno riscrivendo il mondo produttivo siciliano e che stanno affrontando tutte le difficoltà del settore con determinazione e sensibilità. Indispensabile il background di lavoro: dopo la laurea a Gorizia in Scienze Internazionali e Diplomatiche, si trasferisce a Parigi per un master in management del tessile e della moda, seguiti da un lavoro su alcuni progetti in merchandising e marketing nello stesso settore. Il ritorno in Sicilia avviene nel 2003 per dedicarsi, finalmente e totalmente, alle proprietà di famiglia, con la differenza di offrire una visione internazionale, oltre che un approccio innovativo alla viticoltura.

L'azienda

L'azienda, a conduzione familiare e guidata da Loredana, svolge attività di *vitivinicoltura* e *olivicoltura*. Come accennato, sono due le aree di produzione. La prima è sull'Etna, vicino Linguaglossa (Catania), in Contrada Martinella, dove l'azienda ha la sua sede. Siamo ad altitudini comprese tra i 550 e i 600 metri s.l.m. con suoli profondi e ricchi di pietra vulcanica. L'estensione etnea totale è di 14 ettari. Le varietà: carricante, nerello mascalese e nerello cappuccio. La seconda si trova a Corleone; qui l'azienda dispone di 35 ettari, tra vigneti e uliveti di nocellara del Belice. Gli appezzamenti sono costituiti da terreni argillosi, alluvionali, con un'altimetria tra i 200 e i 450 metri s.l.m. Un terzo e ultimo appezzamento, con ulivi secolari, si trova in contrada Dicchiara, a Chiaramonte Gulfi (Ragusa), dove – su terre bianche ricche di calcare e argilla – l'azienda è attiva nella produzione di extravergine da tonda iblea.

L'intervista

D: Com'è andata la vendemmia 2024?

R: Abbiamo due zone di produzione diverse: la zona di Corleone e la zona dell'Etna. La zona di Corleone è una zona che potrebbe avere qualche difficoltà in più perché, nonostante ci siano state tante piogge, la zona di valle con i nostri terreni ne ha usufruito meno. Avremo un'annata più asciutta e, sicuramente, ideale per i vini bianchi, ma anche per i rossi con tannini importanti, quindi con affinamenti decisamente più lunghi. Per quanto riguarda l'Etna, invece, abbiamo avuto tantissima pioggia. Adesso bisognerà occuparsi molto dell'aspetto sanitario della sanità delle uve. Senza dubbio, c'è una bella vegetazione e potrebbero uscire fuori dei vini molto equilibrati. Tutto si gioca in questo momento: se il sole, le temperature, le ventilazioni ci aiuteranno, potrebbe essere anche un'annata da ricordare.

D: E la prossima?

R: Per quello che vedo, anche per quello che sento tra i miei amici, è un'annata interessante. L'accumulo di acqua che c'è stato dà una grande mano. Penso che sarà un'annata molto bella. Anche se, ripeto, dipende tutto da quello che accade adesso perché questi sono i mesi cruciali.

D: Come state affrontando la minaccia dei dazi? Ci sono alternative?

R: Secondo me, sapremo meglio fra qualche mese; bisogna vedere se Trump continuerà in questa direzione o no. Sicuramente viviamo un momento di attesa e il momento di attesa non è mai piacevole, perché non si prendono decisioni e quindi in questa assenza di decisioni le situazioni rischiano di essere statiche. In compenso, alcuni mercati hanno dimostrato una maggiore apertura ai vini del vecchio continente. Ad esempio, il mercato canadese, con le sue politiche, ha mostrato una buona reattività, prestandosi al contempo, ad una maggiore disponibilità verso i vini europei e, in particolare, siciliani.

D: Tra rosati, rossi e bianchi, quale vino potrebbe imporsi come trend setter quest'anno?

R: Il rosato sicuramente sta avendo e avrà un ruolo importante. Vedo molto bene anche i bianchi e, tra essi spicca, a mio avviso, il Carricante. Questo vino avrà un'attenzione molto forte, anche perché c'è un investimento qualitativo significativo da parte dei produttori. Quest'ultimo aspetto aumenta anche la richiesta perché il consumatore riscontra nel calice questa particolare attenzione, approcciandosi ad un vino piacevole al palato e, soprattutto, identitario.

D: Bolle e vini mossi?

R. Penso che questi vini siano ancora in una situazione di trend, in un senso non proprio positivo, perché, per ora, si tratta di una sorta di *trend-moda*. Sui mercati viene richiesto, ma ancora in quantità non importanti e, soprattutto, con un valore di mercato basso rispetto al quantitativo richiesto. Quindi francamente, se penso ai vini mossi siciliani, ritengo che ci sarà un incremento produttivo e di vendite, ma non eccessivo perché i prezzi comunque non sono così competitivi. Otterranno maggiori risultati coloro che hanno puntato su una qualità estrema, rivolgendosi ad un target di nicchia. Se dovessi produrli, punterei su una bollicina etnea, perché si legherebbe ad un marchio, proprio quello del vulcano, che, essendo più identitario, può agire da volano. Noi, attualmente, facciamo delle prove per conto terzi. Speriamo di spumantizzare con la nostra azienda. Per ora, stiamo facendo esperienza, perché vorremmo mettere sul mercato un prodotto eccellente, utilizzando il Carricante, che tra l'altro diverrà, a breve, DOC Etna Spumante.



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

R: Per quanto mi riguarda è tra le migliori alle quali ho partecipato a livello organizzativo, e, anche, da un punto di vista di piacevolezza dell'evento. Ho apprezzato tanto questa giornata, con la conferenza che è stata molto interessante. Personalmente, vedendo i titoli delle conferenze precedenti, mi sarebbe piaciuto partecipare anche a quelle. Stare attorno al tavolo tutti assieme vuol dire creare un momento in più per conoscersi. Devo dire che, secondo me, è una delle migliori edizioni alle quali ho partecipato.

Il vino

DOP Etna Rosso, Martinella 2018

Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%

Questo rosso ottenuto in regime biologico nella tenuta etnea fa affinamento in barriques di rovere francese di più passaggi (70% circa) e in tonneau francese e del Caucaso (30% circa) per sessanta mesi. Il colore è rosso rubino tenue. Il naso accoglie sentori floreali, soprattutto di rosa. All'olfazione emergono fragranze di frutta rossa, amarena e ribes. A completare il bouquet, lievi accenni di eucalipto e di erbe si intrecciano con note di pepe nero e di cioccolato fondente. In bocca manifesta morbidezza, con richiami fruttati e un tannino equilibrato e armonico. Persistente, chiude con una traccia sapida.

Vivera

Contrada Martinella sn

95015 Linguaglossa CT

<https://www.vivera.it>

di Gianmaria Tesei

