

In evidenza

SEP 2025, Zisola e le previsioni di Marchesi Mazzei (la 2025 potrebbe essere come la 2014)

di: Gianmaria Tesei

21 maggio 2025



Dalle parole di **Andrea Di Pino** e **Antonio Leone**, sales manager per la Sicilia di Zisola, traspaiono passione, conoscenza del vino, cura dei dettagli. **Sicilia En Primeur 2025**, la manifestazione di **Assovini Sicilia** tenutasi quest'anno al **Castello di Modica** (in provincia di Ragusa), offre una grande opportunità per conoscere le migliori realtà vinicole dell'Isola.

ZISOLA



Il marchio Zisola fa parte della galassia aziendale di Marchesi Mazzei, di proprietà di una delle famiglie più antiche e prestigiose del vino d'Italia con una storia che risale a oltre sei secoli. In dettaglio, Mazzei vanta un passato che risale al 1435, cosa che la qualifica come una una delle dinastie del vino più longeve non solo d'Italia, ma del mondo. Tre le aziende del brand: le toscane **Fonterutoli**, nella zona del Chianti, e **Belguardo**, situata nella Maremma Toscana, e – come detto – la siciliana **Zisola**. Quest'ultima nasce da una intuizione di Filippo Mazzei che, assieme al fratello Francesco, decide nel 2003 di acquistare 52 (oggi allargati a 54) ettari in contrada Zisola presso Noto (Sr). Particolari i suoli, ricchi di calcare e scheletro. Gli appezzamenti, tutti ubicati tra i 90 metri e i 130 metri s.l.m., sono costituiti da 24 ettari vitati e distribuiti su 29 parcelle, di cui 24 impiantate a nero d'Avola, mentre le restanti sono allevate a syrah, petit verdot, grillo e catarratto. Nelle altre superfici, insistono uliveti, agrumeti e mandorleti. Pregevole il baglio del diciannovesimo secolo, mantenuto nel suo stile originale ma attrezzato con ogni comfort contemporaneo. Sul nome della contrada, proviene dall'arabo "Azisa", utilizzato tra l'altro per una etichetta a base Grillo, che tradotto vuol dire splendido, bello.



L'intervista

D. Com'è andata la vendemmia 2024 e come si prospetta la nuova?

R. Il 2024 è stato un anno asciutto, caratterizzato da un caldo significativo. Nella zona di Noto siamo molto contenti, perché si prospettano vini molto molto buoni. Li abbiamo assaggiati in questi giorni e crediamo che ci daranno belle soddisfazioni. A livello climatico, il 2025 sta andando molto bene, piogge leggere ci hanno costretto ad agire in modo differente rispetto all'annata precedente. Sostanzialmente, sembra un'annata in anticipo in rapporto alle altre.

D. In generale e in prospettiva?

R. Secondo me sarà molto simile alla 2014, che è una delle migliori annate in Sicilia. Perché è simile? Sia per le caratteristiche dei vini, sia dal punto di vista della situazione meteo.

D. Qualche noia per i minacciati dazi? Ci sono alternative?

R. Sì, l'impatto c'è e ci sarà anche nel medio-lungo periodo e potrebbe ripercuotersi anche sul settore turistico. Buona parte della produzione è già giunta sui mercati, ma gli effetti principali si noteranno fra qualche anno.

R. (Liborio Leone): Da un punto di vista commerciale, assistendo in prima persona alle trattative commerciali con l'estero ho riscontrato che c'è piena disponibilità, anche dei partner americani, ad abbattere gli eventuali costi aggiuntivi. Già al Vinitaly, proprio i partner americani e i produttori hanno trovato una sorta di accordo nel quale si ripartisce l'eventuale percentuale del dazio metà ciascuno. C'è quindi la volontà di assorbire questa componente di prezzo per non creare troppi traumi sul mercato USA. Dunque, penso che in qualche modo si possa tranquillamente superare questa prima impasse. Noi siamo presenti in quasi 80 paesi e stiamo monitorando la situazione ad ampio raggio. Intanto, si spera che la guerra in Russia possa terminare, ovviamente per le implicazioni umanitarie, ma perché quello è un mercato di interesse e in espansione.

D. Trend setter quest'anno? Novità sul fronte dei vini mossi?

R. (Liborio Leone) I bianchi hanno una maggiore capacità di esprimere il territorio e sono prodotti che si consumano di più. Parlando dello spumante, in generale, è un prodotto per noi trasversale e abbastanza versatile, per questo piace ad una gran parte dei consumatori. Considerando il mondo siculo delle bollicine, si tratta di un comparto che crescerà nel tempo. In Sicilia, ormai da più di qualche anno, si sta svolgendo un lavoro molto interessante nell'ambito dei vini mossi. Ovviamente non abbiamo l'esperienza dei produttori del Trento DOC o di quelli del Franciacorta, ma la qualità è sempre più evidente. Adesso ci sono bollicine veramente interessanti in Sicilia.

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

R. Ritengo che Sicilia en Primeur è una vetrina interessante, un confronto indispensabile per mettersi in gioco e cogliere la qualità dei vini e dei produttori siciliani.

il VINO



Contrada Zisola 2023

catarratto 100%

Per i Mazzei è un omaggio alla Sicilia, nel quale si dà valore ad uno dei vitigni autoctoni più importanti della Sicilia. Le particolarità pedoclimatiche della tenuta si riassumono in un terreno bianco ricco di calcare e la vicinanza al mare che garantisce un'ottima ventilazione. Unite al metodo di coltivazione, un *alberello* con rese basse, si mette in luce una personalità decisa, espressa in un vino fresco e longevo. La vendemmia avviene mediamente dopo la seconda metà di settembre. Sotto il profilo della vinificazione, il 50% delle uve fa macerazione sulle bucce in vasi di *cocciopesto* per 3 mesi, mentre per il residuale 50% segue la vinificazione tradizionale in bianco. Successivamente, il vino affina in bottiglia per circa sei mesi. Il colore è giallo paglierino con tenui sfumature verdoline. Al naso si presenta con note di fiori gialli, frutta tropicale e agrumi, soprattutto di pompelmo e limone, intrecciate a mandorla cruda, erbe della macchia mediterranea e miele. In bocca, sapidità e acidità scandiscono il ritmo di un vino intenso e vitale.

Zisola

Noto (Sr)

<https://mazzei.it/pages/tenuta-zisola>

