WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

# SEP 2025, le mille regioni del vino della Sicilia nella visione di Rosanna Caruso

di: Gianmaria Tesei

26 maggio 2025

**Caruso&Minini** è una di quelle storie del vino che nasce da una grande amicizia, in questo caso tra un siciliano e un lombardo. Comincia così la storia di questa cantina, brillante realtà del vino del marsalese, guidata oggi da **Giovanna** e **Rosanna Caruso**. Proprio quest'ultima, il 10 maggio scorso durante la ventunesima di **Sicilia En Primeur** tenutasi al **Castello di Modica** (Rg), ha condiviso con noi le sue idee sulle prospettive dei vini dell'Isola.

## L'azienda

Stefano Caruso, padre di Giovanna e Rosanna, fonda agli inizi degli anni ’90 l’azienda, seguendo la passione del padre Nino. Stefano, assieme al bresciano Mario Minini, proprietario di un’azienda di distribuzione del nord Italia, costruisce la cantina sfruttando un antico baglio del 1904. L’areale è quello delle aziende vinicole storiche della zona del marsalese. La dotazione è di 120 ettari di vigna di collina che si affacciano sulle campagne di Salemi, nelle contrade Giummarella e Cuttaia. Le piante di grillo, catarratto, grecanico, inzolia, zibibbo, nero d’avola, frappato e perricone, cabernet sauvignon, chardonnay, syrah e merlot crescono su suoli permeabili, con abbondanza di argilla, silice e calcare. La produzione non si limita al vino, ma include anche olio extravergine di oliva; 18 gli ettari di terreno di uliveto a Nocellara del Belìce. Tra i caratteri distintivi dell’azienda c’è l’adesione a principi di sostenibilità, con produzione in regime biologico certificato. Encomiabile la sensibilità verso tematiche sociali: la creazione delle etichette è affidata a Gianluca Cannizzo, art director e cofondatore del laboratorio “La Zanzara”, una cooperativa sociale onlus di Torino. Il progetto coinvolge ragazzi con disabilità cognitive che – prendendo ispirazione dai luoghi – realizzano le etichette da ormai più di 4 anni.

## L’intervista

**D: Com’è andata la vendemmia 2024 e quali sono le previsioni per la prossima?**
R: L’anno scorso è stata un’annata difficile a livello climatico, per noi come per tutta l’isola. La Sicilia ha vissuto un caldo significativo in condizione di assenza di pioggia. Noi abbiamo contenuto le perdite intorno al 23%, che è comunque un numero interessante rispetto a quello che ha caratterizzato in media tutta la regione. Ciò premesso, anche se il 2024 ha registrato minori produzioni ha conferito ai vini bei profumi. Nei bianchi, in modo particolare, abbiamo notato una carica organolettica importante che non abbiamo riscontrato nell’annata precedente, anche se contraddistinta da molta acqua. Quest’anno, è ancora tutto in divenire. Abbiamo buone premesse, ma siamo ad una fase iniziale, è troppo presto per dire qualcosa. Occorre tenere sempre conto di eventuali eventi climatici imprevedibili. Però, ripeto, i presupposti, per una buona annata ci sono; speriamo che la produzione possa allinearsi alla media annuale, confermando gli aspetti positivi che abbiamo riscontrato nel 2024.

**D: E per le vendite?**
R: Viviamo in un contesto incerto, tanto per le vendite interne quanto per l'export. Così, oltre al rischio connesso alla variabilità climatica – mi riallaccio alla domanda di prima – si aggiungono le problematiche internazionali dettate dalle guerre e dalle politiche dei dazi.

**D: Come avete affrontato la possibilità dei paventati dazi? Alternative?**
R: Nel lungo periodo, spero che le politiche dei dazi non agiscano in modo profondo. Noi abbiamo la fortuna di avere un grande partner americano, con il quale stiamo facendo analisi su vari scenari futuri, così da optare per quello più roseo possibile. Insomma, stiamo cercando di essere preparati a ogni evenienza. Questi giorni di sospensione dei dazi ci sono molto utili per poter ottimizzare la situazione. Sul fronte americano, non possiamo che attendere e sperare in accordi nazionali validi. Nel frattempo, stiamo aprendo diverse strade. Lavoriamo molto con il Canada e vogliamo ampliare ancor di più questo canale. Avendo una vocazione verso i mercati esteri, siamo già presenti in 40 paesi, il rischio per il nostro portfolio prodotti è abbastanza spalmato e differenziato. Vogliamo insistere ancora sul fronte Asia, partecipando a eventi per incontrare sempre più operatori commerciali per poter cercare di controbilanciare quello che magari potremo perdere in America. Naturalmente speriamo che l'eventuale danno connesso ai dazi sia contenuto, perché il mercato USA rimane per noi nodale.

**D: Quale tra il rosato, il rosso e il bianco sarà il vino che potrà imporsi come trend setter quest'anno?**
R: Penso che, in generale, il mercato sia aperto alla novità e alle innovazioni. I vini siciliani hanno una grande prospettiva internazionale. Ritengo che abbia una grande possibilità di crescita il rosé, tipologia di vino su cui crediamo con convinzione. A riguardo, abbiamo avuto ottime risposte tanto a livello nazionale quanto internazionale. Anche il nostro macerato "Arancino" ha suscitato un buon interesse. Ritengo che alla tradizione si possa allacciare qualche elemento che potremmo considerare innovativo. I macerati e i rosé consentono di battere questa strada e, se consideriamo le quote di mercato di entrambi, in passato erano molto più ristrette rispetto ad oggi. Lo spumante può essere un fattore positivo per il comparto. Noi produciamo "**Arya**", un metodo classico da uve Catarratto. Cerchiamo di dare vita a versioni sempre nuove per promuovere a tutto tondo quello che è la Sicilia.

**D: Cosa pensa di questa edizione di Sicilia en Primeur?**
R: Penso che costituisca un momento importante d'incontro, di crescita e di confronto fra tutti, in particolare produttori e giornalisti. La Sicilia, come sappiamo, racchiude tantissime realtà territoriale differenti. *La Sicilia è mille regioni in una regione* e SEP consente a giornalisti provenienti da tutto il mondo di scoprire meglio questo concetto. Con loro si crea un rapporto personale, molti ritornano ogni anno e questo permette loro di verificare l'evoluzione che è avvenuta nei 12 mesi precedenti, a noi di proporre le novità.

---

# Il vino

**Bibbo 2024**
Zibibbo 100%
Si tratta di un bianco secco da uve Zibibbo. Dopo la raccolta e la diraspatura, si procede con una criomacerazione in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Dopo la fermentazione, affina per 3 mesi in acciaio e, in seguito, per 2 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino luminoso con lievi nuance verdi. Al naso è un'esplosione di sentori di frutta, in particolar modo di albicocca, pesca bianca e mango. Seguono note di fiori bianchi, soprattutto zagara con accenni agrumati, erbacei, di miele e di mandorla. In bocca freschezza e morbidezza si alternano dinamicamente mostrando una buona persistenza. Il finale richiama la mandorla e le note fruttate colte al naso.

**Caruso & Minini S.r.l.**
Via Salemi, 3 – 91025 Marsala (TP), Italia
https://carusoeminini.com

*di Gianmaria Tesei*

---