

Primo Piano

# IV Giornata di Campagna, il progetto Bi.Vi.Si. fa tappa a Santa Tresa

di: Gianmaria Tesesi

13 maggio 2025



IV Giornata di Campagna per il progetto Bi.Vi.Si., che lo scorso 11 maggio ha fatto tappa presso l'azienda Santa Tresa di Vittoria (Rg).

Bi.Vi.Si., è l'acronimo di biodiversità viticola siciliana. Il centro del progetto è la valorizzazione dei vitigni reliquia e delle varietà autoctone e dei rispettivi biotipi che li contraddistinguono, evidenziando le connessioni tra il vitigno stesso e i luoghi in cui è coltivato. La cantina ha, così, ospitato la quarta *Giornata di Campagna*, consentendo una visita ai campi sperimentali e all'assaggio di alcuni campioni.

Il progetto è portato avanti da un *Gruppo Operativo* dove è capofila il **Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia**, supportato, in qualità di partner scientifico di ricerca, dal **Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali dell'Università di Palermo (SAAF)** e dal **Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari dell'Università di Milano (DISAA)**. Il responsabile scientifico è il **Prof. Rosario Di Lorenzo**, a capo delle attività di laboratorio di microvinificazione, dove le uve autoctone siciliane, incluse le varietà "reliquia," sono oggetto di analisi chimico-fisiche dei composti fenolici e volatili con la finalità di ottenere una puntuale mappa analitica.

I vitigni studiati e coltivati in areali diversi sono: i "reliquia" vitrarolo e lucignola; poi, nero d'avola (4 biotipi) frappato (2 biotipi), perricone (2 biotipi), nocera (1 biotipo), grillo (2 biotipi), catarratto (2 biotipi). Cinque i contesti territoriali e le aziende protagoniste di Bi.Vi.Si: **Vivai Giacomo Mannone** di Petrosino, Marsala (Tp); il **Campo Sperimentale Donnafugata** di Tenuta Contessa Entellina, a Santa Margherita Di Belice, in Contrada Predicatore; il **Campo Sperimentale Planeta** di Tenuta La Baronia, a Capo Milazzo; il **Campo Sperimentale Tasca d'Almerita** di Tenuta Regaleali, presso Sclafani Bagni Pa); il **Campo Sperimentale di Santa Tresa**, a Vittoria (RG).

L'agronomo e l'enologo di Santa Tresa, rispettivamente **Silvio Balloni** e **Mattia Giacomelli**, assieme a due membri del gruppo di lavoro dell'Università degli Studi di Palermo SAAF **Manuel Schnitter** e **Valentina Carcaci**, hanno condotto la masterclass con alcuni vini del progetto. Le microvinificazioni sono state fatte in recipienti da 50 litri, senza chiarificazioni, mentre la fermentazione è avvenuta per tutti i vini alla medesima temperatura con lo stesso lievito selezionato. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione. Si tratta di viti piantate nel 2014 e il 2024, anno dei vini degustati, è il secondo in cui sono state svolte le microvinificazioni.

Sette sono stati i vini assaggiati: Catarratto, Biotipo A, da campo sperimentale di Sclafani Bagni; Catarratto, Biotipo B, da campo sperimentale vigna di Sclafani Bagni; Grillo, Biotipo A, da campo sperimentale Sclafani Bagni; Grillo, Biotipo B, da campo sperimentale Vittoria; Nocera, da campo sperimentale Contessa Entellina; Frappato, Biotipo A, da campo sperimentale Contessa Entellina; Nero d'Avola, Biotipo A, da campo sperimentale di Sclafani Bagni. I risultati della disamina sono stati tutti interessanti. In particolare, il confronto tra i vini derivanti da due biotipi del Catarratto ha permesso di comprendere come uno stesso vitigno, con sfumature genetiche differenti, possa dare, nel medesimo territorio, risvolti organolettici diversi. Infatti, il vino da Biotipo A ha denunciato una florealità e una ricchezza aromatica maggiore rispetto al vino da Biotipo B, più raffinato ed elegante.

Proprio l'azienda ospitante dà particolare rilievo alle biodiversità viticole, coltivando 21 diverse varietà con circa 30-31 fenotipi, ossia: catarratto bianco comune, catarratto bianco extra lucido, catarratto bianco lucido,inzolia bianco (fenotipo a e b), grillo (fenotipo a e b), moscato bianco (fenotipo a e b), zibibbo bianco (moscato d'alessandria), malvasia delle Lipari (fenotipo f10 p1),nero d'Avola (fenotipo a, b, b1 e b2), perricone (fenotipo a e b), frappato (fenotipo a e b), nocera, alicante, albanello, zibibbo nero, inzolia nero, visparola e orisi.

## **IL VINO**

### **"O" 2021**

Orisi 100%

Vitigno "reliquia", l'orasi nasce dalla libera impollinazione tra Sangiovese e Montonico bianco. Il vino svolge la fermentazione in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni, con numerosi rimontaggi quotidiani. Prosegue in legno fino alla vendemmia successiva e affina, in seguito, per 4-5 mesi in acciaio. Il colore è rosso rubino. Al naso emergono sentori di frutta matura, soprattutto ciliegia e fragola, e frutti di bosco, soprattutto more. Accenni agrumati incontrano aromi di spezie, soprattutto pepe, e tenui fragranze di tabacco. In bocca è morbido, contraddistinto da una buona persistenza aromatica. Lungo, chiude con una leggera e gradevole nota amaricante.

---

*Il progetto Bi.Vi.Si. è sovvenzionato dalla Regione Sicilia grazie al sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura – Fondo Europeo Agricolo, per lo Sviluppo Rurale, inserito nella Programmazione del PSR Sicilia 2014-2020. Il Progetto è iniziato nel 2022 e si concluderà nel giugno 2025.*

<https://siciliadoc.wine/progetti/bivisi/>

## **L'azienda Santa Tresa**

Innamoratisi negli anni '90 dei territori ragusani, i fratelli **Stefano e Marina Girelli** comperano nel 2001 la tenuta dando inizio alla riqualificazione dell'azienda, in un contesto in cui si produceva vino dal 1697.

L'impresa fa parte del gruppo Santa Tresa, che annovera anche il marchio **Cortese**, un realtà vinicola a pochi chilometri di distanza, sempre nel vittoriese. Entrambe sono legate al brand **The Wine People** (<https://www.twpwines.com/it>), un gruppo con aziende in Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Abruzzo e Puglia.

Santa Tresa, che si trova nella contrada omonima del vittoriese, prende il nome da Santa Teresa, legandosi al miracolo del ritrovamento di una fonte d'acqua, sul finire del XVII secolo, nei pressi di una statua della santa. L'azienda dispone di 50 ettari di terreno, di cui 40 ettari vitati. Il focus è puntato sulle varietà autoctone siciliane, soprattutto frappato, nero d'avola e grillo, ma anche i "reliquia" albanello e orisi ed altre, con una sola varietà internazionale, ossia il viognier. Nella tenuta, situata a 240 metri s.l.m., il 15% dei terreni sono dedicati alla coltivazione di piante mediterranee o destinati ad agrumeto, oliveto e aranceto. I suoli presentano più strati, che vanno da quello più superficiale, rosso sabbioso, passando da quello di roccia calcarea, per finire con uno argilloso.

## **Santa Tresa**

Contrada Santa Teresa, Vittoria (RG)

<https://www.santatresa.com/it/>

*di Gianmaria Tesei*

---