

Primo Piano

Elementi. Tra terre e vigne, un viaggio nei vini dell'areale Siracusa-Ragusa

di: Gianmaria Tesei

2 settembre 2025



Siracusa e Ragusa sono due province siciliane con una forte tradizione e una vivace scena enologica. Lo scorso 24 agosto AIS Catania e il Grand Hotel Baia Verde di Aci Castello (in provincia di Catania) hanno organizzato una degustazione dedicata ai vini di questi territori, diversi ma accomunati da similitudini nella storia e nel terroir.

La masterclass, guidata da Mariagrazia Barbagallo e Antonio Grasso di AIS, ha approfondito nove vini rappresentativi dei due territori.



Hic Est XXII Spumante metodo classico extrabrut – Gurrieri

Nero d'Avola 60% e frappato 40%; 72 mesi sui lieviti

Iniziamo da Ragusa. La famiglia Gurrieri coltiva la passione per l'agricoltura dal 1972, quando Vincenzo e Gabriella acquistarono un vigneto per produrre vino e olio a uso familiare. Oggi l'azienda, guidata dal figlio Giovanni, conta 9 ettari tra Chiaramonte Gulfi, Mazzarrone e Comiso, suddivisi in cinque contrade a 260-300 metri di altitudine, con terreni calcarei e argillosi. Qui si coltivano nero d'Avola, frappato, syrah, grillo e moscato di Siracusa, dando vita a una produzione che spazia dai bianchi ai rossi, fino a frizzanti e spumanti. Il vino in degustazione è un *blanc de noir*: affina 8 mesi in acciaio e, dopo la rifermentazione, riposa sui lieviti per almeno 72 mesi. Si presenta con un perlage fine e persistente, colore giallo chiaro brillante e profumi di zagara, pompelmo, frutta a polpa bianca e gialla, con note erbacee, di pane e mandorla. Al palato è fresco ed elegante, con bollicine delicate e una buona acidità che conduce a un finale sapido.

Keration 2023 – Giasira

Catarratto Lucido 100%

La seconda tappa è a Rosolini, in provincia di Siracusa. Qui, nel 2004, l'imprenditore piemontese Giovanni Boroli e la moglie Isabella hanno acquistato una tenuta con antico baglio, trasformato poi nella loro residenza. Il nome dell'azienda, Giasira, deriva dall'arabo e significa "isola", termine che identificava la zona per i profondi solchi erosivi delle cave che attraversano l'altopiano Ibleo. La proprietà si estende per 130 ettari tra i 180 e i 250 metri di altitudine, su terreni calcarei circondati da muri a secco. Tredici ettari sono vitati a nero d'Avola, merlot, grillo, moscato bianco, chardonnay e catarratto lucido, tutti coltivati in biologico dal 2005. Il resto ospita ulivi, carrubi secolari, mandorli e agrumi. L'azienda aderisce a FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Il vino degustato nasce da uve di Contrada Ritillini: affina sei mesi in acciaio sulle fecce fini con *bâtonnage* e tre mesi in bottiglia. Ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso offre zagara, glicine, pesca, mela e note erbacee, con accenni minerali ed empireumatici. In bocca unisce struttura, acidità e sapidità in modo equilibrato. Buona persistenza.

Firraru (Family&Friends) 2022 – Feudo Maccari

Grillo 100%

Il terzo assaggio ci porta a Noto, cuore barocco della Sicilia. Qui, sul finire degli anni '90, Antonio Moretti Cuseri – imprenditore della moda e già viticoltore in Toscana con Tenuta Sette Ponti, Orma e Poggio al Lupo – decide di estendere la sua esperienza al mondo del vino fondando Feudo Maccari. La tenuta conta oggi 265 ettari, di cui 60 vitati a Nero d'Avola, Grillo e Syrah, incastonati tra carrubi e ulivi, con vigne che guardano l'Oasi di Vendicari. I suoli, sabbiosi e ferrosi o bianchi e calcarei, regalano vini di carattere, figli di un paesaggio di straordinaria forza espressiva. Alla Sicilia Moretti ha legato anche un secondo progetto, *Anima Etna*, sulle pendici settentrionali dell'Etna, a quasi 900 metri di altitudine: vigne di carricante, ninella e nerello mascalese che parlano la lingua più autentica del vulcano. Il vino in degustazione appartiene alla linea *Family & Friends*. Nato come esperimento personale, inizialmente destinato solo ad amici e familiari in formato Magnum, unisce affinamenti in barrique e cemento. Nel calice si mostra giallo intenso e brillante. Il naso richiama zagara e frutta a polpa gialla, con sfumature balsamiche e mielate, tocchi di zenzero, vaniglia e cioccolato bianco. Al palato è rotondo ma sostenuto da una freschezza viva, sapido e persistente, con un finale che prolunga le suggestioni aromatiche già percepite. Un vino che racconta la visione di Cuseri: coniugare tecnica e passione, tradizione siciliana e sperimentazione personale.

DOC Sicilia Rosato, Luigia 2024 – Barone Sergio

Nero d'Avola 100%

Siamo nella zona di Siracusa, a Pachino. La famiglia Sergio, da alcune generazioni, si occupa di agricoltura, soprattutto coltivando uva da tavola e limoni. La prima produzione è datata 2000, grazie all'avvocato Giovanni Sergio e alle figlie, attuali guide dell'azienda, Angela e Luigia. Gli appezzamenti si trovano sui terreni di Le Mandrie e Gaudioso e ammontano a circa 130 ettari, di cui un centinaio costituiti da limoneti e uliveti e 30 vitati. Le varietà utilizzate sono: nero d'avola, moscato, petit verdot, grillo, perricone e lucignola, vitigno reliquia che Barone Sergio vuole rilanciare con grande determinazione. Le vigne si trovano su suoli di medio impasto, con forte presenza di roccia calcarea. Chicche aziendali sono le etichette che riprendono i murales presenti nella cantina che ritraggono personaggi dell'antica Grecia. Questo nero d'Avola, dedicato ad una delle due sorelle titolari dell'azienda, Luigia, viene vinificato in rosato. Il colore è rosa cerasuolo. Al naso si schiudono aromi di frutta a polpa gialla e frutta rossa, soprattutto fragola e ciliegia. Poi, sentori agrumati, di melagrana e pepe, a cui si associano tenui echi marini. In bocca è fresco. deciso al contempo. Netto nel finale, torna la frutta colta all'olfatto.

PT Contrada Pettineo 2023 – Arianna Occhipinti

Frappato 100%

Tra Vittoria e Acate, nel cuore del Ragusano, Arianna Occhipinti ha fondato la sua azienda 21 anni fa, con un approccio che intreccia biologico e biodinamica. Dai primi terreni di contrada Fossa di Lupo, sabbiosi e calcarei, l'azienda si è estesa alle contrade Bastonaca e Pettineo – con vigne ultracinquantennali su sabbie bianche e castane – fino a Bombolieri, zona simbolo che costeggia la storica SP68, la "strada del vino" più antica della zona. Oggi i vigneti sono 30 ettari, coltivati a frappato, nero d'Avola, zibibbo, albanello e grillo, affiancati da grani antichi, agrumi, ulivi secolari e carrubi. Il vino in degustazione proviene da *Contrada Pettineo*, con piante di oltre 70 anni radicate su sabbia rossa e tufo. L'affinamento avviene in cemento e legno, a seconda delle annate. Nel calice si presenta rosso rubino tenue. Al naso, note floreali di viola e rosa si intrecciano con lampone, marasca e ciliegia, arricchite da sfumature balsamiche, erbe mediterranee e tabacco. L'ingresso in bocca è deciso e dinamico: il tannino è vivo ma elegante, la persistenza lunga e coerente con il profilo aromatico.

DOC Sicilia Rosso, Nero d'Avola 2024 – Akrille

Nero d'Avola 100%

Siamo tornati nell'areale ragusano, esattamente a Chiaramonte Gulfi. Il nome dell'azienda testimonia l'attaccamento dei suoi due fondatori a questo contesto territoriale. Infatti, Akrille o Akrillai era una colonia greca (VI° secolo a.C. circa) sita proprio nell'odierna Chiaramonte Gulfi. Ad unire i due soci è anche la voglia di raccontare il territorio italiano attraverso due prodotti unici come il vino e l'olio. Joe Bastianich, noto volto televisivo e produttore di vino sui colli orientali del Friuli, e Salvatore Cutrera, produttore di olio, hanno convogliato la loro amicizia in un'azienda nata nel 2024, grazie a 15 ettari vitati, tra i 500 e 600 metri s.l.m. I suoli argillosi, calcarei e pietrosi ospitano le vigne da cui vengono realizzati un Cerasuolo di Vittoria Docg, un Cerasuolo di Vittoria Docg Classico, un Frappato Doc Vittoria, un Nero d'Avola Doc Sicilia ed un Grillo Doc Sicilia. Questo vino matura in acciaio per circa 6 mesi, successivamente affina in bottiglia per circa 4 mesi. Il colore è rosso rubino con contorni violacei. All'olfatto si apprezzano aromi di viola, di prugna, ribes, mora e ciliegia. Emergono anche aromi speziati di chiodi di garofano e pepe nero. In bocca è giovane e immediato. Scalpitante, manifesta una struttura solida e un tannino integrato. Buona persistenza.

DOCG Cerasuolo di Vittoria, Floramundi 2022 – Donnafugata

Nero d'Avola 60% e Frappato 40%

Questo Cerasuolo di Vittoria nasce dai 42 ettari dell'azienda a Vittoria, dove dal 2016 si coltivano in biologico le due varietà simbolo del territorio. Dopo un affinamento di sette mesi in vasca e nove in bottiglia, il vino si presenta rubino profondo, con profumi di rosa e lavanda intrecciati a ciliegia, fragola e prugna, e tocchi di balsamico e pepe nero. In bocca è fresco, rotondo, con tannino fine e ben integrato: un Cerasuolo elegante, che riflette la visione di Donnafugata, da sempre attenta al dialogo tra vino, arte e cultura.

DOC Cerasuolo di Vittoria Classico 2022 – COS

Nero d'Avola 60% e Frappato 40%

Il Cerasuolo di Vittoria di COS è la cifra stilistica di un'azienda pioniera, fondata nel 1980 da Giambattista Cilia e Giusto Occhipinti. Le vigne, tra i 230 e i 270 metri, affondano le radici in terre rosse sabbiose e calcaree. L'affinamento in botti di rovere di Slavonia regala un rubino scarico, con profumi di viola e rosa, fragola e pepe nero, arricchiti da nuance balsamiche e accenni di tabacco e cuoio. Il sorso è morbido ma strutturato, con un tannino deciso e finale persistente: un Cerasuolo di carattere, che unisce fedeltà al territorio e sperimentazione, come testimonia anche la celebre linea Pythos in anfore di terracotta.

1993 – Salvatore Marino

Moscato bianco 100%

Questo Moscato Bianco in purezza porta nel nome il ricordo della prima vinificazione fatta da Salvatore Marino insieme al padre. La cantina, fondata nel 2017, lavora 13 ettari tra vigne e colture tradizionali (mandorli, carrubi, grano russello). Il vino affina in acciaio e in bottiglia, con un colore che sfuma dal dorato all'ambrato. Al naso emergono note di miele, caramello, pesca sciropata, erbe e spezie, mentre in bocca la freschezza sostiene un sorso coerente e avvolgente, che esprime il volto più autentico e personale della viticoltura siracusana.

Sono intervenuti alla manifestazione anche: Giovanni Gurrieri per Gurrieri; Teresa Gasbarro, per Giasira e direttrice del Consorzio di Tutela Vini di ValdiNoto; Angela Sergio per Barone Sergio e presidente del Consorzio di Tutela ValdiNoto; Guglielmo Manenti, presidente del Consorzio di Tutela dei vini Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc; Corrado Li Gioi per Feudo Maccari; Adriana Zappalà per Donnafugata; la sommelier Laura Maccarrone; Beniamino Fede per Az. Agricola Beniamino Fede; la giornalista Gianna Bozzali.

di Gianmaria Tesei