

In evidenza Portrait aziendale

Podere Giodo, il progetto etneo di Carlo Ferrini

di: Redazione

20 ottobre 2025



L'Etna, dove la vite affondano le radici in suoli di pietra lavica, è la nuova frontiera di **Podere Giodo**, un progetto dell'enologo **Carlo Ferrini**, toscano e figura complessa della viticoltura siciliana.

La sua non è una attività occasionale, ma il risultato di un lungo rapporto che si è sviluppato nel tempo: Ferrini, infatti, è in Sicilia da molti anni avendo già lavorato a Regaleali da **Tasca d'Almerita**, a Messina a **Le Casematte**, a Camporeale dalla famiglia **Alessandro**, a Comiso da **Avide**, nella zona di Noto presso la tenuta **Zisola** (Mazzei) e nella zona dell'Etna con **Pietradolce**, e in altre realtà isolate.

La storia di Giodo è, dunque, quella di una cantina a *doppio respiro*, divisa inevitabilmente tra Toscana e Sicilia ma unita da un'unica visione. A Montalcino, dove tutto ha inizio nel 2002, Ferrini avvia la prima parte del Podere, sei ettari di vigne dedicate al Sangiovese, da cui nascono il Brunello di Montalcino e il vino IGT "La Quinta".

Sull'Etna, invece, il progetto prende il nome di **Alberelli di Giodo**: due ettari in Contrada Rampante, tra i 560 e i 950 metri di altitudine, dove vengono coltivati Nerello Mascalese e Carricante. Due luoghi distanti ma complementari, legati da un filo sottile di coerenza e misura, in cui l'esperienza di Ferrini si esprime con accenti diversi ma con la stessa tensione verso l'eleganza.

Qui, insieme alla figlia Bianca, oggi **coprotagonista dell'azienda**, con formazione agronomica in Italia e specializzazione in marketing negli Stati Uniti, Ferrini ha scelto di piantare radici vere e proprie. **Alberelli di Giodo** nasce nel 2016 con un Nerello Mascalese in purezza, seguito nel 2020 dal Carricante. La produzione complessiva è di circa 7.000 bottiglie, una dimensione volutamente contenuta che riflette una precisa idea di equilibrio.

Ferrini e Bianca lavorano con una sinergia familiare che fonde rigore tecnico e sensibilità contemporanea. In vigna, rese bassissime e un'agricoltura attenta ai ritmi naturali; in cantina, fermentazioni in acciaio e maturazioni in botti di rovere di media capacità, per non coprire il carattere dei vitigni e dei suoli vulcanici. Il risultato è un Nerello Mascalese fine e vibrante, con note di melograno, erbe aromatiche e una scia minerale che rimanda alla lava; e un Carricante teso, verticale, dalla freschezza quasi alpina, che unisce agrumi e pietra bagnata.

Dietro questi vini si avverte una posizione etica, prima ancora che stilistica. Ferrini, che sull'Etna ha visto crescere una delle denominazioni più rapide e fortunate d'Italia, invita alla prudenza: "La storia di questo vino è appena iniziata, bisogna costruirla con pazienza e rispetto". È per questo che il suo piccolo vigneto a Solicchiata, nel cuore della Contrada Rampante, non è solo un luogo di produzione, ma un gesto di responsabilità: un modello di viticoltura minuta, fedele al paesaggio e lontana da ogni idea di espansione indiscriminata.

La produzione, volutamente limitata, si muove tra le poche migliaia di bottiglie. Non è un esercizio di stile ma un atto di coerenza: la convinzione che la verità di un territorio passi attraverso la misura. Così, la presenza di Giodo sull'Etna non appare come un'estensione geografica del progetto toscano, ma come una tappa naturale di un percorso lungo e coerente, che unisce conoscenza, rispetto e radici condivise.

Nel bicchiere, Alberelli di Giodo restituisce l'anima duplice di questa storia: l'esperienza di un grande enologo e la freschezza di una nuova generazione.

Dal 2025 Poderi Giodo è parte di *Assovini Sicilia*.

Podere Giodo

Località Casanova, Sant'Angelo in Colle
Montalcino (Si)

tel. + 39 05771646141

<https://poderegiodo.it>



Articoli correlati: **La Sicilia vista da Carlo Ferrini**, di *Daniel Thomases*

<https://www.wineinsicily.com/la-sicilia-vista-da-carlo-ferrini/>
