

In evidenza

Vinacria, ad Ortigia il vino dolce protagonista nella masterclass di Cinzia Benzi

di: Gianmaria Tesei

30 novembre 2025



«Vino come convivio». È la frase introduttiva della scrittrice e donna del vino Cinzia Benzi, che ha condotto la masterclass dal titolo *“Dolce Sicilia: l’arte liquida di Passiti, Moscati e Malvasie”*, nell’ambito di Vinacria – Ortigia Wine Fest. Il palazzo dei primi del Novecento dell’Antico Mercato di Siracusa ha ospitato, lo scorso 24 novembre, la degustazione-talk, durante la quale Benzi ha spiegato come «la nobiltà dei vini dolci si debba al fatto che “parlano” di evoluzione, grazie a una componente unica qual è lo scorrere del tempo». Otto diverse espressioni siciliane hanno scandito la masterclass della seconda edizione della manifestazione (23-24 novembre), organizzata da Giada Capriotti, Associazione Vinacria e Kiube Studios.

Diamante 2024 – Tenuta Regaleali (Tasca d'Almerita)

Traminer aromatico 62%, Moscato giallo 38%

La degustazione si apre con la cantina che avvia la propria attività nel 1830 con i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca. L'azienda, costellata di successi tra passato e presente, è oggi guidata da Giuseppe e Alberto Tasca. Nella tenuta dell'ex Contea di Sclafani, a Regaleali, nel Palermitano, si estendono 396 ettari vitati, 30 di uliveto e 57 di area naturale. Dodici le tipologie di suolo rilevate, che caratterizzano le sei colline su cui si distendono i vigneti, tra i 450 e gli 850 metri s.l.m. Il vino, con marchio Tenuta Regaleali, viene prodotto solo nelle annate ritenute migliori ed è un omaggio del Conte Giuseppe alla Contessa Franca in occasione dei sessant'anni di matrimonio, le "nozze di diamante". L'appassimento delle uve dura 18 giorni su graticci in ambiente controllato; l'affinamento avviene in acciaio per 6 mesi. Il colore è giallo oro. Al naso emergono sentori floreali di zagara e rosa gialla, note di pesca mielata e spezie dolci. In bocca è ampio: l'incontro tra i due vitigni crea un equilibrio in cui la dolcezza resta misurata. Una lieve punta sapida accompagna il finale.

DOC Sicilia, Kaid Vendemmia Tardiva 2024 – Alessandro di Camporeale

Syrah 100%

Siamo nella Sicilia occidentale. La tenuta di Camporeale si trova a circa 40 km da Palermo, in Contrada Mandranova, all'interno della DOC Monreale. I tre cugini Alessandro, Anna e i due Benedetto, coltivano 40 ettari di vigneto su suoli calcareo-argillosi e sabbiosi, tra i 300 e i 600 metri s.l.m., in un paesaggio di vallate, poggi e colline. Hanno inoltre fondato "Generazione Alessandro", progetto sul versante nord dell'Etna, a Linguaglossa e Castiglione di Sicilia, con 10 ettari vitati. Le uve del Kaid derivano da una selezione di 1 ettaro in Contrada Mandranova, con raccolta dopo appassimento in pianta nella seconda decade di ottobre. Kaid, che in arabo significa "comandante", affina 3 mesi in acciaio e successivamente 6 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino. Al naso si colgono ciliegia, amarena e ribes sotto spirito, seguiti da pepe nero, macchia mediterranea, cioccolato fondente e tabacco. Il sorso unisce freschezza e ampiezza. Al palato è vellutato e scorrevole.

DOC Moscato di Noto, Sultana 2021 – Feudo Maccari

Moscato bianco 100%

Il viaggio prosegue nel Val di Noto. Antonio Moretti Cuseri, imprenditore della moda innamorato del barocco locale negli anni Novanta, fonda l'azienda nel 2000 a Maccari. Già attivo nel vino in Toscana, possiede 256 ettari complessivi, di cui 60 vitati, che guardano verso l'Oasi di Vendicari. I suoli variano per altitudine (media 80 metri s.l.m.) ed esposizione: neri e sabbiosi oppure bianchi calcarei. In Sicilia Moretti Cuseri ha creato anche Anima Etna, in Contrada Santo Spirito a Passopisciaro, con 20 ettari di vigne quasi a 900 metri. Sultana (prima annata 2009) fermenta a temperatura controllata senza bucce per circa 14 giorni e matura in acciaio. Il colore oscilla tra ambrato e dorato. Al naso compaiono zagara, albicocche disidratate, datteri, fichi, uva sultanina, insieme a note di canditi, miele e cera d'api. In bocca è strutturato e sostenuto da un'acidità viva che dona slancio.

DOC Sicilia, Grillodoro Vendemmia Tardiva 2020 – Gorgi Tondi

Grillo 100%

Siamo nell'oasi WWF tra Mazara del Vallo e il Mar Mediterraneo. La passione per l'agricoltura di Dora, bisnonna delle attuali guide Annamaria e Clara Sala, attraversa quattro generazioni, fino alla fondazione dell'azienda nel 2000 da parte di Michele e Doretta. Le due proprietà di Ramisella e San Nicola ospitano 130 ettari di vigneti su suoli calcarei e sabbiosi, a una quota media di 25 metri s.l.m. Il nome deriva dai tre laghetti carsici noti come "gorgi tondi". Questo vino è l'unico "muffato" siciliano, segnato dalla Botrytis cinerea che incide sulle uve surmature di grillo. Il colore è giallo oro con sfumature ambrate. Al naso emergono gelsomino e zafferano, seguiti da miele e albicocca disidratata. Il sorso è pieno, avvolgente e sostenuto da buona acidità.

DOC Sicilia Passito, Passadinero 2023 – Tenute Lombardo

Nero d'Avola 100%

Siamo nel cuore della Sicilia. L'azienda, con sessant'anni di storia, si trova nell'agro di Caltanissetta, in Contrada Cusatino. I fratelli Salvatore, Gianfranco e Roberto Lombardo portano avanti l'attività avviata dal padre Giuseppe, gestendo sei tenute per un totale di 30 ettari di vigneti su suoli franco-argillosi di natura calcarea, a 580 metri s.l.m. Il 2006 e il 2013 segnano due tappe cruciali: il completamento della filiera e il restauro del casolare di famiglia. Le uve sono raccolte nella terza decade di ottobre dopo appassimento in pianta. Il vino affina un anno in barrique di quarto passaggio e altrettanto in bottiglia. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Il naso richiama ciliegia, frutti di sottobosco, pepe nero, liquirizia e leggere note balsamiche. In bocca è corposo, con tannino morbido, buona acidità e persistenza.

DOP Malvasia delle Lipari Passito 2024 – Caravaglio

Malvasia di Lipari 95%, Corinto nero 5%

Siamo a Salina. Qui Antonino "Nino" Caravaglio prosegue l'attività agricola di famiglia, coltivata fin da piccolo prima degli studi in Scienze agrarie a Catania. Nel 1989 fonda l'azienda ampliandola dai 2 ettari iniziali ai 15 attuali, insieme alla moglie Elisa Giuffrè. Membro FIVI, cura l'intera filiera. Le vigne, distribuite in 30 parcelle tra Salina (12 ettari), Lipari e Stromboli, affondano su suoli minerali a diverse altitudini. A Nino si deve anche la prima Malvasia delle Lipari secca. Le uve appassiscono al sole settembrino sui tradizionali "cannizzi" per 15-20 giorni. La Malvasia affina in parte in acciaio e in parte in rovere per 6 mesi, poi 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo chiaro e luminoso. Al naso: datteri, fichi, uva sultanina, vaniglia, note lattiche quasi burrose e un lieve aroma di capperi. Al palato unisce avvolgenza, freschezza, dolcezza e vivacità, con una punta sapida e lunga persistenza.

DOC Passito di Pantelleria, Nes 2023 – Pellegrino 1880

Zibibbo 100%

La storica azienda marsalese festeggia 145 anni. Pellegrino produce nell'areale di Marsala dai 150 ettari delle tenute di Kelbi, Rinazzo, Salinaro e Gazerotta (la più grande con 90 ettari), tra pochi metri e 150 metri s.l.m., su suoli calcareo-sabbiosi. Dal 2023 possiede direttamente anche 8 ettari a Pantelleria, tra i 300 e i 450 metri. I suoli vulcanici, con componenti sabbiose e argillose, ospitano lo zibibbo per il Nes, nome che in ebraico significa "miracolo". Le uve vengono pressate delicatamente e si aggiunge uva appassita. L'affinamento avviene in acciaio per 10 mesi. Il colore è giallo ambrato chiaro. Al naso: frutta secca e candita, agrumi, albicocca disidratata, salvia e miele. In bocca è opulento, lungo, coerente nei profumi e nel gusto.

DOC Passito di Pantelleria, Bukkuram Sole d'Agosto 2022 – Marco De Bartoli

Zibibbo 100%

L'azienda nasce dall'intuizione di Marco De Bartoli, produttore che nel 2014 ottiene il riconoscimento di vino "non liquoroso" per il Vecchio Samperi. Oggi sono i figli Josephine, Renato e il compianto Sebastiano a guidare un progetto che tocca tre aree: Marsala (Contrada Samperi), il versante nord dell'Etna (Contrada Rampante, marchio DBE), e Pantelleria. Sull'isola vulcanica l'azienda coltiva zibibbo nei 3 ettari di Contrada Cufurà, a 350 metri, e negli 5 ettari di Bukkuram, a 200 metri. La cantina isolana si trova in un dammuso del XVIII secolo. "Bukkuram Sole d'Agosto" richiama il mese di appassimento delle uve che vengono aggiunte a quelle non appassite. L'affinamento si svolge in botte per almeno 6 mesi, poi in acciaio e infine in bottiglia. Il colore è dorato-ambrato profondo. Al naso si distende su zenzero, albicocca, fichi, datteri, bergamotto e leggere note balsamiche. In bocca mostra pienezza e armonia, con dolcezza e freschezza ben fuse in un finale lungo.

Sono intervenuti anche: Giada Capriotti; Ambra Cusimano, per Marco De Bartoli; Vittoria Cerniglia, per Regaleali-Tasca d'Almerita; Pietro Di Napoli, per Gorgi Tondi

<https://vinacriawinefest.it>

di Gianmaria Tesei