

In evidenza

Viaggio in quattro calici nel mondo di Firriato

di: Gianmaria Tesei

16 dicembre 2025



È stato Roberto Raciti, sommelier di Firriato a Cavanera, sul versante nord dell'Etna, a guidare una masterclass incentrata sulla nota cantina che traduce nei suoi vini il racconto dei territori della Sicilia occidentale e orientale. *La Rinascente* di Catania ha ospitato, lo scorso 11 dicembre, questo percorso enoico attraverso quattro differenti voci dell'azienda di Paceco (TP).

L'azienda

Siamo a metà degli anni '80. Salvatore Di Gaetano, animato da viscerale passione per il vino, intuisce e asseconda l'importante propensione vitivinicola della Contrada del Firriato, ubicata nell'agro di Trapani, prospiciente il mare e la Rocca di Erice. Nel 1988 nasce la cantina e da qui parte ufficialmente la storia di Firriato. Repentino lo sviluppo grazie anche a Vinzia Novara Di Gaetano, moglie di Salvatore, che si dedica all'immagine e alla gestione delle tenute agricole. Tra i suoi contributi, le splendide e celebrate etichette dei vini. Non sfugge la scelta del marchio, ispirato al territorio. Il termine "firriato", infatti, definisce un terreno delimitato e riparato, similmente ai "clos" delle tenute francesi.

L'azienda è forte di 490 ettari di vigneti, contraddistinti da diversi areali e terroir. Firriato produce, in collina, dagli appezzamenti dell'agro trapanese di *Baglio Soria*, *Borgo Guarini*, *Tenuta Giudeo* e *Dagàla Borromeo*. L'azienda si distingue per un unicum produttivo "marino": la Tenuta di Calamoni a Favignana, sola vigna dell'arcipelago delle Egadi, coltivata su 5 ettari di terreni caratterizzati da una peculiare piattaforma di calcarenite marina. La viticoltura di montagna dell'azienda ha per protagonista il versante nord dell'Etna, dove Firriato è presente sin dalla metà degli anni '90, diventando particolarmente attiva dal 2009.

Tra Castiglione di Sicilia e Randazzo, 88 gli ettari etnei vitati con fulcro in contrada Cavanera. In quest'ultima località si trova la sede del progetto del **Metodo Classico**, denominato **Gaudensius**.

L'intera produzione vinicola è suddivisa in più "Collezioni", ossia: *Top Wine*, *Calamoni*, *Etna*, *Premium*, *Trendy*, *La Dinastia*, *I Nobili*, *Bio*, *Sweet* e *Grappe*.

I vini

DOC Etna Spumante Rosé, Gaudensius Metodo Classico Brut Rosé 2022

Nerello Mascalese 100% 36 mesi sui lieviti

Si parte da un esponente della Collezione "Etna". Siamo nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT), sul versante nord etneo, ad una quota compresa tra i 550 a 650 metri di altitudine s.l.m. Le uve provengono da due differenti Contrade: Sant'Antonio, dal suolo sabbioso con pietrosità di varia granulometria, e Feudo di Mezzo, caratterizzata da terreni franco-sabbirosi. Le uve intere del vino base di questo spumante sono soggette a pressatura soffice senza diraspatura; la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Gaudensius Rosé sosta sui lieviti per 36 mesi, a cui fa seguito un periodo di almeno un anno in bottiglia. Il perlage è fine e molto persistente. Il colore è rosa cipolla. Al naso si manifesta con sentori di frutta rossa e di bosco, soprattutto lamponi, e melagrana. Si palesano anche aromi agrumati, di crosta di pane e mandorle. In bocca è croccante, vivace ed elegante, con una buona struttura che sostiene il sorso fino alla gradevole chiusura in cui riecheggia il fruttato colto all'olfazione.



DOC Etna Bianco, Le Sabbie dell'Etna 2024

Carricante 100%

Anche in questo caso un'etichetta della "Collezione Etna", rappresentativa del medesimo territorio, ma derivante dalle uve di più contrade, situate tra i 590 ai 720 metri s.l.m. Le piante giacciono su terreni dai suoli franco-sabbirosi, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante. Le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice senza diraspatura, con la fermentazione che si svolge in acciaio a temperatura controllata.

L'affinamento è di 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazioni periodiche. Segue un periodo di maturazione di ulteriori 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino chiaro e luminoso. Al naso accoglie con note floreali di glicine, mimosa e zagara e con aromi di frutta a polpa bianca, soprattutto mela e pesca; poi ancora: accenni di limone e mielati. In bocca è tagliente, fresco, dinamico e lungo, con un interessante spunto sapido e una buona corrispondenza gusto-olfattiva.



DOC Sicilia Rosso, Harmonium 2020

Nero d'Avola 100%

Harmonium fa parte della Collezione "Top Wine". Le vigne dalle quali viene prodotto questo vino si trovano nell'Agro di Trapani, nei 165 ettari della Tenuta Borgo Guarini. Harmonium nasce dalla volontà di creare un "Cru dei Cru" e, infatti, i vigneti hanno anche differente esposizione: nord-est (Cru della Ferla), sud (Cru della Beccaccia) e sud-est (Cru della Lepre): Tutti questi appezzamenti sono ubicati a circa 300 metri s.l.m. e sono accomunati da suoli di medio impasto, argillosi e limosi. Harmonium origina da tre diverse selezioni massali di Nero d'Avola. La vinificazione è la tradizionale in rosso a temperatura controllata, con l'aggiunta dello svolgimento della fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per un anno in barrique di rovere francesi e americane di secondo passaggio, a cui fa seguito una fase di maturazione di un ulteriore anno in bottiglia. Il colore è rosso rubino con contorni violacei. Al naso regala fragranze di frutta rossa, in prevalenza prugna, e frutti di bosco, soprattutto marasca e amarena. Si distinguono aromi di erbe aromatiche, pepe nero e tabacco. Al sorso è strutturato e caldo, potente e raffinato, con un tannino ben integrato e una buona acidità. Lungo, chiude con toni speziati.



L'Ecrù 2022

Zibibbo 100%

L'Ecrù è un passito appartenente alle Collezioni "Top Wine" e "Sweet".

Anche in questo caso l'areale produttivo è quello dell'Agro di Trapani della Tenuta Borgo Guarini. Il processo produttivo prevede due vendemmie manuali distinte: la prima, che si svolge durante la prima decade di settembre, con selezione e raccolta a mano dei grappoli più maturi per l'appassimento sui graticci; la seconda riguarda la restante parte delle uve, che rimane in vigna sino al raggiungimento di un grado di maturazione ottimale per la vendemmia tardiva (tra i 20 ei 30 giorni successivi). Le uve vengono pressate e fatte fermentare a temperatura controllata per il vino da vendemmia tardiva. Dopo la fine dell'appassimento le uve vengono sgrappolate a mano e poste in infusione nel vino prodotto dalla seconda vendemmia, quella tardiva. La durata dell'infusione è variabile a seconda dell'annata. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi. Il colore è dorato con leggere sfumature ambrate. All'olfatto si svelano sentori di buccia d'arancia disidratata, frutta candita, dattero e albicocca matura, che incontrano fragranze di alloro, frutta secca, spezie e miele. In bocca è pieno, morbido e avvolgente, con una buona acidità e una gradevole sapidità che si afferma maggiormente sul gradevole e lungo finale.



<https://firriato.it>

di Gianmaria Tesei