

Primo Piano

# Ventisei cantine per il Sabato del Vignaiolo FIVI a Catania

di: Gianmaria Tesei

12 maggio 2026



**FIVI**, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Il nome contiene già una dichiarazione d'intenti. L'identità dell'associazione nasce infatti da una comunità di produttori che condividono un principio preciso: seguire in prima persona l'intero percorso del vino, dalla vigna alla bottiglia, fino alla vendita. Come ricorda la stessa Federazione, il vignaiolo indipendente *«coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta»*. Una definizione che rimanda a un'idea concreta di responsabilità agricola, ma anche alla custodia dei territori e delle loro differenze.

Questa visione trova ogni anno un momento di incontro con il pubblico nel *Sabato del Vignaiolo*, manifestazione diffusa che nel 2026 si articola in venti appuntamenti, uno per ciascuna delegazione, distribuiti nelle cinque date di maggio: 2, 9, 16, 23 e 30.

La Sicilia, guidata dal delegato regionale Andrea Annino, titolare della cantina Tenuta delle Ferle, è stata protagonista il 9 maggio a Piazza Scammacca, a Catania. Il ristorante-pizzeria, articolato in diversi format gastronomici, ha ospitato un programma composto da un talk, due masterclass curate rispettivamente da AIS e ONAV, e soprattutto dai banchi d'assaggio, cuore della giornata.

La partecipazione del pubblico ha dato ritmo e sostanza all'evento, animando la piazza omonima con la presenza di 26 cantine siciliane e del banco olio di FIOI, Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti. A completare il clima della giornata, il vinyl set di Frankie Raiti & K.V.A., colonna sonora discreta di un appuntamento pensato per avvicinare consumatori, vignaioli e territori attraverso il racconto diretto del vino.

### I nostri assaggi

#### DOC Sicilia, Grillo 2025 – Dei Principi di Spadafora

Grillo 100%

L'azienda si trova tra Monreale e Alcamo, in provincia di Palermo, in una fascia interna della Sicilia occidentale dove la viticoltura guarda insieme alla campagna palermitana e al profilo più ampio del Golfo di Castellammare. A guidarla è Francesco Spadafora, oggi affiancato dalla figlia Enrica. La storia familiare affonda le proprie radici nel XIII secolo, ma il passaggio decisivo per la tenuta arriva negli anni Settanta, quando don Pietro Spadafora, padre di Francesco, eredita la proprietà dallo zio Michele De Stefani e avvia un lavoro di recupero e riorganizzazione aziendale. È in quella fase che la cantina comincia a definire una propria identità produttiva, puntando sui vitigni autoctoni e introducendo, accanto a questi, alcune varietà internazionali allora meno consuete nel panorama siciliano. L'obiettivo era costruire vini di qualità, capaci di leggere il territorio senza rinunciare a una visione più ampia. Oggi l'azienda conta 180 ettari complessivi, di cui 100 vitati, concentrati soprattutto in contrada Virzi, tra i 200 e i 400 metri di altitudine. I suoli, prevalentemente sabbioso-argillosi, accolgono catarratto, grillo, inzolia e chardonnay tra le uve bianche, nero d'Avola, syrah, cabernet sauvignon e merlot tra le rosse. Il vino presentato segna un passaggio significativo nel percorso della cantina: è il primo Grillo Doc firmato Spadafora, proposto in anteprima a Vinitaly. La vinificazione prevede fermentazione alcolica e malolattica in cemento, seguite da un breve affinamento in acciaio, scelta che sembra orientata a preservare nitidezza espressiva e immediatezza del frutto. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino luminoso. Il profilo olfattivo si apre su note di frutta tropicale, pera e mela, alle quali si aggiungono richiami agrumati di limone, leggere sfumature floreali e un tratto di erbe di campo che ne sostiene la parte più mediterranea. L'assaggio è fresco, dinamico, attraversato da un'acidità ben integrata e da una persistenza misurata.



#### DOC Etna Rosato 2023 – Tenuta delle Terre Nere

Nerello Mascalese 100%



La cantina ha sede in contrada Calderara, nel comune di Randazzo, sul versante nord dell'Etna. Lavora circa 45 ettari distribuiti in 29 appezzamenti e nove contrade, tra cui Calderara Sottana. Le vigne, radicate nei suoli vulcanici dell'area, si trovano tra i 600 e i 1.000 metri di altitudine. L'età delle piante varia dai 50 ai 100 anni, con alcune parcelle prefilloseriche che raggiungono i 140 anni. La prima annata prodotta risale al 2002. Alla guida dell'azienda è Marc de Grazia, americano di origini fiorentine per parte di madre. Dopo gli studi a Berkeley in letterature comparate, con specializzazione in greco antico, de Grazia si avvicina negli anni Settanta alla viticoltura italiana, prima come importatore, poi come produttore. Sull'Etna ha costruito un progetto centrato sui vitigni del territorio, in particolare nerello mascalese e carricante. Dallo scorso anno al suo fianco è entrato **Lamberto Frescobaldi**, che ha rilevato una quota della cantina. L'azienda produce anche olio extravergine di oliva e miele. La gamma dei vini è articolata in tre linee: Classici, Premier Cru e Grand Cru. Il vino è ottenuto con vinificazione in bianco, pressatura soffice e successivo affinamento in acciaio. Nel calice mostra un colore rosa cipolla. Al naso emergono note agrumate, frutta rossa, in particolare ciliegia, fragola e mora, insieme a lievi richiami dolci e a una sfumatura di pepe. In bocca presenta buona freschezza, acidità ben definita, volume misurato e una persistenza convincente.

### **Reliquia 2024 – Barone Sergio**

Lucignola 100%

Ci troviamo a Pachino, nell'areale del siracusano, dove la famiglia Sergio – ramo di quella Tasca -, è attiva in agricoltura, soprattutto per produrre uva da tavola e limoni, da alcune generazioni. La produzione di vini è datata 2000, anno in cui, l'avvocato Giovanni Sergio, assieme alle figlie, Angela e Luigia (attuali vertici aziendali) avvia in modo moderno la produzione di vino.

La proprietà si distende, nelle zone di Le Mandrie e Gaudioso, per 130 ettari, di cui circa 100 composti da limoneti e uliveti e 30 da vigneti. Le viti sono piantumate su suoli di medio impasto con forte presenza di roccia calcarea, a 70 metri s.l.m. Molto apprezzate sono le etichette che raffigurano i murales presenti nella cantina che effigiano personaggi dell'antica Grecia. Le varietà utilizzate sono: nero d'avola, moscato, petit verdot, grillo, perricone e lucignola. Proprio quest'ultimo vitigno è un cosiddetto "reliquia" (ossia una varietà antica a rischio estinzione) in cui l'azienda crede fortemente, tanto da avere aggiunto ulteriori 2 ettari ai 4 già in produzione. Lucignola è un ibrido tra San Giovese e un altro vitigno non ancora identificato. Questo vino fa sia fermentazione alcolica che malolattica. L'affinamento si svolge in piccoli tonneau di rovere francese di secondo passaggio, per sei mesi, a cui segue un anno di affinamento in bottiglia. Il colore è rosso rubino di media intensità. Al naso si segnala per consistenti aromi di frutta rossa (soprattutto marasca, mora e prugna), pepe nero, erbe aromatiche (timo e salvia), vaniglia e tabacco. In bocca è ampio, voluminoso, intenso e lungo e riprende, in retronasale, quanto colto all'olfatto.



### **DOCG Cerasuolo di Vittoria 2023 – Tenuta Valle delle Ferle**

Nero d'Avola 50% e Frappato 50% in uvaggio



La cantina di Caltagirone è guidata da Claudia Sciacca e Andrea Annino, ingegneri catanesi e coppia anche nella vita. Il progetto nasce nel 2016, dopo l'acquisizione di una vigna del 1974 coltivata, in proporzioni quasi equivalenti, a nero d'Avola e frappato. Siamo tra i Monti Erei e i Monti Iblei, a circa 400 metri di altitudine, in un'area interna del Calatino dove la vite convive con l'olivo. La proprietà conta complessivamente circa 10 ettari, includendo gli uliveti da cui nasce anche un olio Dop Monti Iblei, sottozona Calatino, da cultivar Tonda Iblea. I suoli sono composti in prevalenza da sabbia, con una quota di limo e argilla intorno al 20%. La vigna viene definita "mischiaata" perché le piante delle due varietà si alternano senza un ordine prestabilito; la vendemmia avviene nello stesso momento per nero d'Avola e frappato. Il vino affina fino a un anno e mezzo in acciaio, seguito da ulteriori dodici mesi in bottiglia. Nel calice si presenta di un rosso carminio luminoso. Al naso emergono melograno, ciliegia, amarena, prugna e lampone, con richiami di liquirizia e cuoio a completare il profilo. L'assaggio è morbido, pieno, con un tannino energico ma ben integrato. La chiusura è lunga e coerente con il carattere del vino.

**Cantunera 1975 Vino Vecchio – Giovanni Sallemi**  
Nero d'Avola, in prevalenza e altri vitigni autoctoni

A Granieri, frazione di Caltagirone, la storia vitivinicola della famiglia prende forma intorno al 1970, prima con il nonno dell'attuale titolare e poi, soprattutto, con il padre Francesco, impegnato nella produzione di vino sfuso. Giovanni inizia a imbottigliare nel 2015 e oggi conduce un vigneto di 3,88 ettari, con piante di circa 50 anni, a 350 metri di altitudine, su suoli collinari argilloso-sabbiosi. I vini nascono da una vinificazione che riprende il metodo seguito dal padre, nel solco di una consuetudine siciliana rimasta legata alla gestione familiare della cantina. Cantunera deve il nome alla casa in cui vivevano il padre e il nonno di Giovanni, posta "a cantunera", cioè su uno spigolo di quadrivio. Il vino nasce da un ricordo e da un esperimento. Una massa rimasta dal 1975 al 2015 in botti di rovere da 6.000 litri è stata poi trasferita, nello stesso anno, in botti da 7.000 litri e ricolmata con vino dell'annata. Nel calice si presenta di un rosso granato profondo. Il profilo olfattivo, segnato da un carattere ossidativo non convenzionale, apre su fico, dattero, prugna, mora, frutta secca, pepe nero e cuoio, con note balsamiche evidenti. In bocca è succoso e potente, sostenuto da un tannino deciso ma non eccessivo. La persistenza è lunga, con un finale che resta a lungo sul palato.



*Le cantine presenti*

Ansaldi  
Amico  
Bagliesi  
Barone Sergio  
Casa Grazia  
Costantino  
Custodi delle Vigne dell'Etna  
Dei Principi di Spadafora  
Di Prima  
Enza La Fauci  
Fiore  
Gatto  
Giasira  
Gigliotto Agriturismo di Savoca Elio  
Giovinco Wines  
Gurrieri  
Lipari Cantine  
Palmento Costanzo  
Pupillo  
Ramaddini  
Sallemi Giovanni  
Sultana Vini  
Tenuta dell'Abate  
Tenuta delle Terre Nere  
Valle delle Ferle  
*di Gianmaria Tesei*

---

