

In evidenza Portrait aziendale

# SEP2026 in tour, Caruso & Minini e il fascino dei vini di Salemi

di: Gianmaria Tesei

28 maggio 2026



**Salemi** è un paesino del Trapanese, con poco meno di 10.000 anime. Ed è proprio qui che nasce un sogno. Un sogno del vino, che anima il cuore e la mente di **Stefano Caruso**, agronomo e viticoltore di terza generazione e cofondatore, nel 2000, assieme al proprietario di un'azienda di distribuzione del Nord Italia **Mario Minini**, della cantina che porta il loro cognome.

È una storia di amore per il vino che già animava il padre di Stefano, Nino, e della volontà di chiudere l'intero processo di vinificazione, smettendo di essere soltanto conferitori per diventare attori completi del mondo del vino, seguendo e controllando tutto il processo produttivo, dall'inizio alla fine.

Ed è anche la storia di una vocazione trasmessa alle due figlie di Stefano (nel frattempo, Minini è divenuto quasi esclusivamente partner finanziario) **Giovanna e Rosanna**, oggi guide della cantina, affiancate dal marito della prima, **Andrea Artusio**, ex farmacista piemontese che ha lasciato il suo lavoro per amore, entrando poi in azienda.

L'azienda attinge a 120 ettari di vigneti di proprietà e realizza, da 14 ettari di uliveti, olio EVO da Nocellara del Belice, vinificando secondo i dettami dell'enologo **Giuseppe Ferranti**. I terreni, a conduzione biologica, sono ubicati nella Valle del Belice, dove troviamo Salemi, cittadina dalla storia risalente a ben prima del III secolo a.C. e dall'impostazione medievale, sita nel cuore della Val di Mazara.

I suoli di questa zona sono caratterizzati da un'importante permeabilità e sono ricchi di argilla, silice e calcare, con alcune aree contraddistinte dai "cuti" (in siciliano: pietre), che consentono di preservare l'umidità. Il vento e le forti escursioni termiche sono le altre condizioni climatiche che concorrono alla buona riuscita dei vini della zona.

Le piante di grillo, catarratto, grecanico, inzolia, zibibbo, nero d'Avola, frappato, perricone, cabernet sauvignon, chardonnay, syrah e merlot sono situate tra i 200 e i 450 metri s.l.m. La cantina, che produce 500.000 bottiglie annue, dista circa 25 chilometri dai possedimenti e si trova nel centro cittadino di **Marsala**, insediata in un baglio in tufo giallo del 1904, successivamente ristrutturato e oggi alimentato energeticamente da un impianto fotovoltaico.

Nella struttura sono state create aree differenti: ricevimento, wine bar, shop, sale degustazione e barricaia. Quest'ultima, tra tonneau e barrique di legno francese, contiene circa un centinaio di contenitori in legno.

Caruso & Minini è attiva anche sulle tematiche sociali. Ha infatti affidato la creazione di alcune etichette a Gianluca Cannizzo, art director e cofondatore del laboratorio "**La Zanzara**", cooperativa sociale onlus di Torino. Da questo incontro di energie è nato un progetto che dura da oltre cinque anni: alcuni ragazzi con disabilità intellettive, ispirandosi ai luoghi più significativi di Caruso & Minini, hanno realizzato etichette ad hoc.

L'ospitalità, affidata anche a Valentina, che ci ha guidato nel tour del 14 maggio scorso assieme a Stefano, Giovanna, Rosanna e Giuseppe, poggia su coinvolgenti spunti e iniziative di wine experience. Come nel caso di "Indo-vino", un'esperienza plurisensoriale: consiste nell'identificare, bendati, alcuni odori e alcune stoffe, le cui sensazioni risultano poi rintracciabili, attraverso altre combinazioni sensoriali, anche nei vini della cantina. In questo gioco tra olfatto e tatto, la fase finale dell'assaggio trova il proprio compimento nell'eleganza di una cantina e delle sue due guide che — con il fondamentale supporto paterno — concorrono a esaltare il vino siciliano con determinazione, preparazione, fascino e finezza.

**I vini degustati**



Giovanna, Stefano e Rosanna Caruso

### **Arya Spumante Metodo Classico Brut 2020**

Catarratto 100% ( 40 mesi sui lieviti)

Arya affina in acciaio sur lie fino alla presa di spuma e successivamente sosta sui lieviti per 40 mesi. Di questo vino sono state effettuate diverse sboccature: 18, 24 e 36 mesi fino a quelle in degustazione. Una scelta che racconta anche il desiderio della cantina di osservare l'evoluzione del Catarratto nel tempo, vitigno che qui viene interpretato con rigore e precisione. Le uve provengono da vigneti collinari tra i 350 e i 450 metri di altitudine. La raccolta precoce preserva acidità e slancio, mentre i "cuti", le pietre tipiche dei suoli del Belice, contribuiscono a trattenere umidità e freschezza. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglia con riflessi verdognoli. Al naso emergono aromi agrumati, soprattutto pompelmo, poi macchia mediterranea, mandorla fresca, zenzero, pepe bianco e crosta di pane. La lunga permanenza sui lieviti accompagna il profilo del Catarratto senza coprirne l'identità varietale. In bocca la bolla è dinamica e mai invasiva. Tensione, freschezza e tenue sapidità accompagnano un sorso preciso dal finale agrumato. Punti forti: nitidezza espressiva su un vitigno come il Catarratto, che qui regge con naturalezza le stringenti regole del Metodo Classico.



### **Perluci Bianco 2025**

Catarratto Lucido 60% e Perricone (vinificato in bianco) 40%

È una novità aziendale, caratterizzata dalla vinificazione in bianco del Perricone, vitigno storico della Sicilia occidentale che alcuni hanno definito il "Catarratto rosso" per la sua capacità di mantenere freschezza e tensione anche in condizioni climatiche calde. Il nome nasce dalla liaison delle sillabe iniziali dei due vitigni (Per-Luci), ma richiama anche la luminosità netta e quasi abbacinante del paesaggio siciliano. Le due varietà vengono vinificate separatamente, con percentuali che possono oscillare a seconda dell'annata, e successivamente assemblate, per poi affinare 5-6 mesi in acciaio. Una scelta che punta a preservare nitidezza aromatica e precisione gustativa. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso, aromi di gelsomino, pompelmo, banana e lime, cui seguono richiami di macchia mediterranea e pepe verde. Il Perricone, pur vinificato in bianco, è riconoscibile soprattutto per le sfumature speziate ed erbacee. In bocca è corposo, vitale, sostenuto da una sapidità vivida che accompagna il sorso senza irrigidirlo. Gli echi erbacei e fruttati risultano coerenti con quanto percepito all'olfatto, in un equilibrio che privilegia energia e bevibilità.



### **Nino Gran Cru 2016**

Perricone 25%, Nero d'Avola 25%, Frappato 25% e Nerello Mascalese 25%. Dedicato al capostipite della famiglia, è un blend dal grande carattere che prova a mettere insieme, in un solo vino, alcune delle principali anime rosse della Sicilia. La raccolta è manuale e avviene in due momenti diversi: la prima metà a settembre, per il 40% del totale, e la restante quota a inizio ottobre, dopo appassimento sulle piante. Le uve vengono assemblate in un unico tino d'acciaio, dove si svolgono macerazione e fermentazione, che dura oltre un mese. Solo dopo la malolattica si procede a una pressatura soffice. A questo punto il vino affina per ben quattro anni in tonneau di legno francese e americano, maturando poi per un ulteriore anno in bottiglia. Il colore è rosso carminio dalla trama fitta. Al naso svela sentori di frutta di bosco matura, lamponi, more e fragole, e ciliegia, cui seguono macchia mediterranea, soprattutto timo, cuoio, tabacco, cioccolato fondente e cenni balsamici. Il Nerello Mascalese contribuisce ad alleggerire il profilo più caldo del Nero d'Avola e del Perricone, lasciando emergere una vena più cruda e allo stesso tempo aromatica. In bocca è pieno, avvolge il cavo orale con tannini flessuosi, ben integrati e di carattere. Profondo e continuo, mostra buona lunghezza e una struttura che lascia intuire interessanti possibilità evolutive nel tempo.



### **Tagòs Vendemmia Tardiva 2022**

Grillo 100%

Il nome deriva dal greco e significa "comandante", a sottolineare la personalità decisa di questo vino dolce, costruito senza eccessi zuccherini o compiacimenti aromatici. La raccolta manuale in cassette avviene dopo il naturale appassimento sulla pianta, pratica che nel Grillo consente di concentrare profumi e struttura mantenendo, al tempo stesso, una buona spinta acida. La fermentazione si svolge in tonneau. Affina poi per quattro mesi negli stessi contenitori e successivamente matura in acciaio, in un equilibrio che evita al legno di prendere il sopravvento sul frutto. Il colore è giallo tendente all'oro, con sfumature ambrate. Al naso affiorano aromi di albicocca, arancia candita, miele, cannella, mandorle dolci ed erbe officinali, con richiami che ricordano a tratti certa pasticceria secca siciliana. In bocca è morbido, strutturato e lungo. La dolcezza è presente ma ben governata dalla freschezza e da una sottile vena sapida che accompagna il sorso, evitando derive stucchevoli e lasciando il finale pulito e progressivo.



---

### **Altri vini assaggiati**

#### **DOC Sicilia Grillo, Lillo 2025**

Grillo 100%

#### **DOC Delia Nivolelli Syrah Riserva 2019**

Syrah 100%

#### **DOC Sicilia Catalù 2025**

Catarratto Lucido 100%

#### **DOC Sicilia Catalù 2022**

Catarratto Lucido 100%

#### **Perripò 2020**

Perricone 100%

#### **Sachia 2016**

Perricone 100%

**DOC Marsala Superiore Riserva Secco**

**Grillo e Catarratto**

(Note: è l'unico Marsala aziendale e viene vinificato dalla Cantina Martinez, partendo dalle uve di Caruso & Minini)

---

**Caruso & Minini S.r.l.**

Via Salemi, 3 – 91025 Marsala (TP), Italia

Telefono: +39 328 1965825 +39 0923 982356

Fax: +39 0923 723356

Mail: [info@carusoeminini.it](mailto:info@carusoeminini.it) [enoturismo@carusoeminini.it](mailto:enoturismo@carusoeminini.it)

*di Gianmaria Tesei*