

Portrait aziendale

Serafica, vigne, ulivi e una lunga storia di famiglia

di: Gianmaria Tesei

16 luglio 2026



Quattro generazioni. Quasi cinque, perché ci sono già due pargoletti che saltellano tra i filari, osservando e imparando dai grandi di famiglia. Serafica Terra di Olio e Vino è il ritratto di un'azienda che guarda al futuro senza perdere il legame con le proprie radici, all'insegna di vini e oli che raccontano i profumi e i sapori del versante sud dell'Etna, con uno sguardo che sfiora anche l'oriente, del vulcano attivo più alto d'Europa. La visita in cantina e nei vigneti dello scorso 11 luglio ha restituito con chiarezza questa identità, insieme alla passione che anima la famiglia Serafica-Borzi.

La storia dell'attività agricola dell'azienda affonda le radici nel secolo scorso grazie al capostipite Andrea Serafica che, dopo un periodo trascorso all'estero, rientra in Sicilia all'inizio del Novecento. Tornato a Nicolosi, si impegna per dare nuovo impulso all'agricoltura del territorio. L'attività di famiglia conosce un significativo sviluppo a partire dagli anni '50 e cresce ulteriormente grazie al lavoro di Nino e di Rita, che per decenni segue la gestione dei terreni. Il loro figlio Andrea prosegue il percorso tracciato dai genitori e il 2000 rappresenta una nuova tappa per Serafica, che proprio da quell'anno amplia progressivamente i propri possedimenti.

Dal 2010 è il figlio di Andrea, Nino, a imprimere un'accelerazione decisiva all'evoluzione dell'azienda insieme ai figli della sorella: Andrea, Giuseppe e Maria Ausilia Borzì. Quest'ultima, a conferma del forte legame con la terra, lascia la professione di psicologa e oggi divide il proprio tempo tra attività didattiche, progetti sociali e accoglienza proprio in azienda. I ruoli all'interno dell'azienda sono ben definiti e ciascun componente contribuisce con competenze diverse a una realtà agricola che affronta il futuro con crescente consapevolezza.

Serafica possiede circa 57 ettari di terreni, dei quali 40 sono distribuiti tra Nicolosi, Ragalna e Santa Maria di Licodia, a un'altitudine compresa tra 300 e 1.000 metri sul livello del mare. Quasi tutta questa superficie è coltivata a uliveto, da cui nascono tre oli extravergine di oliva, mentre una parte è destinata ai seminativi. Tra questi spicca la Segala Irmana, preziosa tradizione agricola dell'Etna che l'azienda contribuisce a preservare anche attraverso la collaborazione con l'Università di Catania.

I restanti appezzamenti, circondati e arroccati su alcuni conetti vulcanici spenti, ospitano i vigneti di Mompeluso (12 ettari a 850 metri sul livello del mare), Monte Arso (tra 900 e 950 metri, con pendenze che raggiungono il 30%) e Mompilieri (oltre i 700 metri). In quest'ultimo sito si concentrano la cantina, il frantoio, la sede amministrativa e il wine shop; qui si svolgono anche le attività di accoglienza, degustazione e didattica.

I tre vigneti condividono suoli di matrice vulcanica, ricchi di sabbie minerali e caratterizzati da un'elevata capacità drenante, pur presentando peculiarità differenti dovute alle diverse eruzioni che, nel corso dei secoli, hanno interessato le varie aree. Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e varietà reliquia a bacca bianca come Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe, Bianchetta e Visparola, queste ultime coltivate nell'ettaro di Monte Arso, sono affidati alla filosofia produttiva dell'enologo Nicola Colombo, che collabora con la famiglia dal 2018.

La produzione si articola in tre linee: Versante Sud, Le Grotte e Mirantur. La prima nasce da vigne allevate ad alberello su terreni caratterizzati da forti pendenze. Le Grotte richiama le cavità scavate dalle colate laviche dell'Etna, mentre Mirantur, dal latino "miror", meravigliarsi, riunisce spumanti metodo Charmat e vini fermi che raccontano il dialogo tra il vulcano e il mare.

La degustazione dei Vini

Mirantur 2024

Nerello Cappuccio 100%

Le uve provengono dai vigneti di Mompeluso, sul versante sud dell'Etna, e sono vinificate e affinate esclusivamente in acciaio, una scelta che preserva l'identità varietale del Nerello Cappuccio e la nitidezza del frutto. Nel calice si presenta di un rosso rubino luminoso, di media intensità. Il profilo olfattivo è immediato e fragrante: ciliegia, amarena e lampone aprono l'assaggio, seguiti da richiami di fragolina, erbe aromatiche, lievi note balsamiche di eucalipto e una sottile traccia di terra vulcanica. Al palato privilegia la bevibilità: è succoso, scorrevole e ben ritmato dalla freschezza, con tannini presenti ma ben rifiniti, che accompagnano la beva senza irrigidirla. La chiusura è pulita, coerente e di buona persistenza.

DOC Etna Bianco, Grotta delle Neve 2022

Carricante 100%



Anche in questo caso le uve provengono dai vigneti di Mompeluso. Dopo la criomacerazione, il vino affina per sei mesi sulle fecce nobili in acciaio con bâtonnage, mentre una piccola parte della massa matura in botti grandi di rovere francese. L'assemblaggio precede un ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Nel calice si presenta di un giallo paglierino luminoso, con lievi riflessi dorati. Il profilo olfattivo è fine e verticale: ginestra, erbe aromatiche e nepitella introducono un corredo minerale in cui emergono richiami sulfurei e di idrocarburo, tipici del Carricante etneo, accompagnati da una lieve sfumatura speziata apportata dal passaggio in legno. La beva è tesa, fresca e sapida, sostenuta da una vibrante acidità che accompagna la progressione fino a un finale lungo e coerente, nel quale riaffiorano le sensazioni fumé e minerali già percepite al naso.



DOC Etna Bianco, Versante sud 2021

Carricante (per una parte significativa) e dieci "reliquia" tra cui Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe, Bianchetta e Visparola

Le uve provengono dalla storica vigna di Monte Arso, un alberello etneo posto a circa 900 metri di altitudine, su forti pendenze e ricco di antiche varietà a bacca bianca. Dopo la fermentazione, il vino affina sulle fecce nobili per 12-14 mesi in botti di rovere di Slavonia non



tostate, quindi riposa per almeno un altro anno in bottiglia prima della commercializzazione. Nel calice è giallo paglierino intenso, con riflessi che tendono al dorato. Il bouquet è ampio e stratificato: zagara, agrumi maturi ed erbe aromatiche si intrecciano con una decisa impronta minerale, cui seguono richiami di idrocarburo, pepe bianco e una delicata nota speziata, più che vanigliata, derivata dal lungo affinamento in legno. Il sorso coniuga volume e tensione. La morbidezza iniziale è subito sostenuta da una freschezza vibrante e da una marcata sapidità che accompagna la progressione fino a un finale lungo, salino e di notevole eleganza. È un vino che privilegia la profondità rispetto all'immediatezza e lascia intuire un significativo potenziale evolutivo.

Versante Sud Macerato 2021

Carricante (per una parte significativa) e dieci "reliquia" tra cui Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe, Bianchetta e Visparola

Anche questo vino nasce dalla vigna di Monte Arso, a circa 900 metri di altitudine. Le uve restano a contatto con le bucce per 28 giorni, con follature manuali quotidiane; segue un affinamento di sette mesi sulle fecce nobili in acciaio con bâtonnage, prima del riposo in bottiglia. La vinificazione cerca profondità e complessità senza rinunciare alla tensione tipica dei bianchi etnei. Nel calice si presenta di un giallo dorato intenso, attraversato da sfumature ambrate. Il bouquet è articolato e in continua evoluzione: zagara, camomilla e mela matura lasciano spazio a richiami di pasta di mandorle, tè nero, anice e leggere suggestioni di frutta a polpa gialla, in un insieme che conserva una chiara impronta minerale. Il sorso è pieno e materico, ma sostenuto da una freschezza viva e da una marcata sapidità. La lieve trama tannica, naturale conseguenza della lunga macerazione, conferisce profondità senza appesantire la beva. Il finale è lungo, asciutto e coerente, con un ritorno delle note speziate e balsamiche percepite all'olfatto.



Grotta del Gelo 2022

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%

Le uve provengono dai vigneti di Mompeluso, sul versante sud dell'Etna. Dopo una macerazione sulle bucce di 8-12 giorni, il vino affina per dodici mesi in botti grandi di rovere francese da 20 ettolitri e completa il suo percorso con almeno un anno di riposo in bottiglia. Un'evoluzione che privilegia equilibrio e finezza, senza rinunciare all'identità del territorio. Nel calice è rosso rubino luminoso, di media intensità. Il bouquet si apre su note floreali di rosa e violetta, cui seguono ciliegia, fragolina e altri piccoli frutti rossi maturi. Con l'ossigenazione emergono progressivamente pepe nero, erbe della macchia mediterranea, leggere sfumature di cuoio e tabacco, in un insieme che conserva una nitida impronta minerale. Al palato esprime struttura e armonia, sostenute da una trama tannica fitta ma perfettamente integrata. La freschezza e la sapidità accompagnano con naturalezza lo sviluppo gustativo, mantenendo il vino dinamico nonostante la buona materia. La chiusura è lunga, elegante e coerente, con un ritorno delle note speziate e dei piccoli frutti rossi.



La degustazione degli Oli

"04"

Nocellara dell'Etna 50%, Carolea 25% e Biancolilla 25%

Questo blend di tre cultivar esprime un fruttato medio, netto e armonioso. All'olfatto emergono sentori di erba appena falciata, accompagnati da delicati richiami vegetali. All'assaggio rivela un ingresso morbido e misurato; l'amaro resta contenuto, mentre la piccantezza cresce progressivamente, accompagnando il finale senza prevalere. L'insieme restituisce un olio equilibrato, di buona eleganza e piacevole pulizia espressiva.

DOP Monte Etna "01"

Nocellara dell'Etna 100%

Le olive provengono da uliveti situati a circa 1.000 metri di altitudine sul versante meridionale dell'Etna, un contesto che contribuisce a definire il carattere fresco e fragrante di questo monocoltivar. Il profilo olfattivo è nitido e intenso, con richiami di pomodoro verde, erba appena falciata e carciofo, cui si affiancano delicate sfumature erbacee. All'assaggio si distingue per equilibrio e precisione: l'ingresso è pieno, l'amaro è ben presente ma misurato e la piccantezza cresce con gradualità, accompagnando un finale lungo e armonico.

"03"

Nocellara dell'Etna 100%

Anche questo monocoltivar esprime il carattere varietale della Nocellara dell'Etna, con un profilo olfattivo che richiama il pomodoro verde, le erbe di campo e il carciofo. L'intensità aromatica appare però più misurata e lascia emergere una maggiore finezza d'insieme. All'assaggio prevale una piacevole vena amaricante, ben integrata nella struttura dell'olio, mentre la piccantezza si manifesta con maggiore discrezione, accompagnando il finale senza sovrastare le altre componenti. L'equilibrio complessivo restituisce un extravergine di buona eleganza e pulizia espressiva.

Serafica Terra di Olio e Vino

Via Strada Comunale Monpilieri

95030 Nicolosi (Ct)

tel. 095 518 1617

<https://serafica.it>

di Gianmaria Tesei
