

Luciè, il ritorno alle origini di Samantha Di Laura

scritto da Amanda Arena | 27/01/2022



Non solo vino, ma rispetto per la filiera agroalimentare conciliando sostenibilità ambientale, economica e sociale. Una chiacchierata con Samantha Di Laura, CEO di Scirocco Srl e produttrice di Luciè, le nuove bollicine etiche, integrali e biologiche che combinano benessere e piacere di bere

Nel film **La Grande Bellezza** la Santa confessa a Jep: «*Sa perché mangio solo radici? Perché le radici sono importanti*». Proprio dal desiderio ancestrale di “ritornare alle radici” è nato **Luciè IGT Terre Siciliane**, un vino frizzante biologico, non filtrato e senza solfiti aggiunti prodotto dall’azienda **Scirocco Srl**, specializzata nell’agroalimentare etico.

La realtà è stata fondata nel 2015 a Menfi da **Samantha Di Laura**, imprenditrice cosmopolita e poliglotta nata a Vercelli da genitori madoniti, che ha compiuto un viaggio inverso dal Piemonte alla Sicilia.

Luciè IGT Terre Siciliane: armonico connubio tra nord e sud

Luciè nasce dall'incontro perfetto tra lo spirito visionario di **Samantha Di Laura** e l'arte enologica di **Mattia Filippi**, enologo trentino specializzato in vini naturali e spumanti prodotti in maniera etica. L'IGT Terre Siciliane di Scirocco è figlio di **uve Inzolia** di viti vecchie di 40 anni, coltivate in un vigneto di 4 ettari a 250 metri s.l.m. nel territorio di Santa Ninfa (TP). L'azienda seleziona le uve tra produttori rispettosi della natura, dell'etica e della qualità.

Un nettare autentico che mira al benessere di quanti lo apprezzano grazie alla **bassa gradazione alcolica** (11,5%) e alla **limitata quantità di calorie** (64 kcal/100 ml) indicate nel collarino della bottiglia, in anticipo rispetto all'[accordo sulla PAC](#) (Politica Agricola Comune) che prevede entro fine 2022 la segnalazione del contenuto energetico in etichetta.

Tecnica di produzione del Luciè

Luciè segue le **rigide regole della preparazione dello spumante**. Dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a 13°C per due settimane, poi il vino sosta sulle fecce nobili per due mesi. È rifermentato in bottiglia con l'aggiunta di mosto d'uva e lieviti indigeni che ne consentono la conservazione e donano elegante opalescenza, totale assenza di SO2 libera e di zuccheri. Un **Metodo Classico interrotto**, come uno champagne prima del dégorgement.

Bollicine diversamente insolite

Vino dall'appel fresco, alternativo, chiuso con tappo a corona, Luciè si fa sexy nel packaging. L'etichetta con il volto di donna, luminosa, libera, **ha vinto il Golden Pack alla 9^ edizione del Premio Mediterraneo** svoltosi il 4 luglio scorso a Castellammare del Golfo.

Bianco frizzante, femminile "singolare" perché sarà l'unica referenza prodotta da Samantha Di Laura oltre a **Oliove**, olio EVO dal valore nutraceutico ed etico.

Luciè significa "**portatrici di Luce**". Concepito per illuminare i momenti speciali, è il racconto espressivo di uno scorcio di Sicilia occidentale dove l'[Inzolia](#) trova dimora naturale. Giallo verdolino limpido o bianco avorio torbido a seconda di come si degusta, miscelando o meno i lieviti mantenuti sul fondo.

Stappandolo se ne avverte subito la fragranza, con toni agrumati, floreali, erbacei e minerali. La trama in bocca è sapida, elegante, caratterizzata da grande bevibilità, un abbraccio carezzevole che lascia spazio al finale salino. Il lato più sfizioso di queste bollicine? Sono ideali per l'aperitivo, in abbinamento a primi e secondi leggeri, da provare con la pizza. La **prima vendemmia è del 2020**, una tiratura di 3.300 bottiglie commercializzate in provincia di Palermo ed esportate nel Regno Unito.

L'intervista a Samantha Di Laura, produttrice di Luciè IGT Terre Siciliane

Vissuta tra Venezia, Damasco e Siviglia, dopo una carriera ventennale come export area manager di multinazionali agroalimentari nel settore risicolo, nel 2007 Di Laura rientra in Sicilia chiamata da Diego Planeta alla guida della direzione commerciale per la GDO di Cantine Settesoli. Dopo otto anni, decide di creare **Scirocco Ethical Quality Food** che si occupa di produzione,

commercializzazione e marketing innovativo e **Scirocco Ethical Sales Management**, una direzione commerciale in outsourcing tutta al femminile distintasi per il rapporto donna-lavoro attraverso politiche mirate di welfare aziendale.

L'abbiamo intervistata per conoscere il progetto che ha portato alla nascita di Lucie e il suo impegno nel campo dell'agroalimentare etico.

Come presenterebbe Samantha Di Laura?

«Samantha Di Laura è una piemontese di origini siciliane, con formazione sabauda e temperamento mediterraneo. Una donna di montagna e di pianura. Ho sempre pensato che se faccio ciò che mi piace, lo farò bene; tutto verrà da sé. Dopo la laurea presso Ca' Foscari in Lingue Orientali, con specializzazione in arabo ed ebraico, a 25 anni ho incominciato a lavorare in Euricom S.P.A. (Curtiriso) e poi per Ebro Foods. Nel 2007 ho vissuto un'esperienza meravigliosa presso Settesoli, all'epoca una cantina cooperativa gestita come un'azienda privata, con una leadership forte e un team di manager internazionale. Sin da bambina ho desiderato venire in Sicilia. Conoscere gli agricoltori per cui lavoravo mi ha ripagato moltissimo dal punto di vista umano. Siccome spesso incontravo imprenditori che mi confessavano di aver bisogno del mio genere di professionalità ma non avrebbero potuto permettersela, ho incominciato a curare diversi progetti facendo consulenza ad aziende in Sicilia, e fuori dal territorio, per farle crescere dando vita a un tipo di filiera agroalimentare fondata su valori legati all'etica».

Qual è stata l'ispirazione creativa che ha condotto alla nascita di un vino come Lucie?

«Conoscendo il mercato vitivinicolo da tanto tempo, mi sono messa nei panni dei ristoratori pensando che avrei dovuto proporre qualcosa di nuovo, diverso da Nero d'Avola o Grillo. Nel frattempo, ho sviluppato varie intolleranze e per due anni non ho potuto bere vino, finché un giorno Mattia me ne ha portato un campione che non mi ha causato alcun effetto collaterale. Voglio questo vino, mi sono detta. Quindi ho deciso di produrlo, non solo per me ma per gli altri, inizialmente in piccole quantità. È un vino in linea con i tempi e rappresenta l'evoluzione del Prosecco; si rivolge soprattutto alle donne, ma include anche gli uomini».

Negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione dei consumatori nei confronti delle produzioni sostenibili. Qual è il valore aggiunto di un vino "insolito" come Lucie?

«È dato dal rispetto di tutta la filiera, per questo lo chiamiamo vino etico. Valorizziamo il territorio, il lavoro degli agricoltori e di coloro che intervengono nella produzione, per favorire anche il benessere delle donne che compongono la squadra di Scirocco Srl. I risultati delle nostre analisi mostrano che è un vino con numerosi benefici dal punto di vista nutrizionale».

Secondo lo studio "Sparkling Wine Market Forecast to 2028 - Covid-19 Impact and Global Analysis by Type, Packaging Type and Distribution Channel" della società di ricerca The Insight Partners si stima che il mercato delle bollicine nel 2028 segnerà una crescita annua del +4,3%. Qual è la sfida che Lucie affronterà in futuro?

«La sfida per Lucie, ma soprattutto della Sicilia, è quella di arrivare prima dei veneti che sono stati in grado di produrre Amarone della Valpolicella, Pinot Grigio. La nostra isola è una grande regione produttrice di vini bianchi. Non bisogna imitare il Prosecco, ma trovare un proprio stile nonché un vino simbolo. Io l'ho individuato in Lucie. Vorrei che fosse inserito all'interno di un progetto corale e prodotto da più donne. Questo è il mio sogno. Ritengo che la collaborazione sia importante, soprattutto fra piccole aziende, in virtù di un obiettivo comune».

Qual è il tipo di donna che rappresenta Lucie?

«Definisco Lucie un vino "senza trucco e senza tacchi". Può essere apprezzato sia nel bicchiere basso che nel calice di cristallo. La chiave di volta è la sua semplicità, esprime il vitigno di partenza e nient'altro. Quando si parla di vini naturali, spesso passiamo sopra i difetti. Il vino prima di tutto dev'essere fatto bene. Bisogna stare attenti alla qualità, alle materie prime, rispettandole a 360 gradi. Essere coerenti richiede molta fatica, ma nel lungo periodo paga sempre».

Scirocco Srl

Via Cavour 53, Menfi (Ag)

Sito web - [Facebook](#)