



La DOC Salaparuta tra identità e nuove prospettive

Un piccolo territorio nel cuore della Sicilia occidentale, dove la terra racconta storie di vino e di comunità

Nell'**Alto Belice** la terra è il principio e la guida di tutto, una forza che plasma non solo i vigneti, ma anche l'anima produttiva di chi la abita.

Nel cuore della provincia di **Trapani**, tra Palermo e Agrigento, la **Doc Salaparuta** emerge come emblema di una comunità che trasforma la sua unicità in **vini di qualità e di carattere**. Un valore che si inserisce in un contesto di straordinaria densità enologica, dove denominazioni come **Alcamo, Menfi, Monreale e Santa Margherita del Belice** disegnano un ecosistema vitivinicolo ricco e complesso, capace di proiettare il territorio ben oltre i suoi confini.

Ma qui, a **Salaparuta**, la viticoltura è invece un racconto di appartenenza e rinascita, che si esprime in piccoli numeri di rinnovata identità produttiva. Un microcosmo che non si limita a produrre vini, ma diventa il portavoce di una **Sicilia** autentica, fatta di radici profonde, gesti antichi e visioni che guardano al domani.

Vini di Salaparuta: una terra vocata e una memoria millenaria

Un territorio dove il profumo della storia si mescola da secoli a quello del mosto.

Dai Sicani, che portarono tecniche di coltivazione ispirate al mondo egeo, **Salaparuta** ha sempre parlato il linguaggio della viticoltura. L'**alberello**, sistema di coltivazione tradizionale, è infatti ancora la traccia visibile di una relazione millenaria con la terra.

I primi abitanti intuirono subito il potenziale dei terreni locali: dal **medio impasto argilloso al calcareo**, un terroir capace di dare vita a uve straordinarie. La viticoltura, per loro, non era solo lavoro: era rito, appartenenza, una tradizione tramandata come un'eredità collettiva.

Oggi, quella stessa vocazione continua a vivere nei nove produttori del **Consorzio di Tutela**, custodi di un patrimonio che va molto oltre la produzione di vino. È memoria viva, identità condivisa, il racconto di un territorio che resta fedele a se stesso mentre guarda al futuro.

Una denominazione a misura d'uomo

La **DOC Salaparuta** è una delle più giovani realtà del panorama enologico siciliano, nata ufficialmente l'8 febbraio 2006. A differenza di altre denominazioni, si sviluppa all'interno di un unico comprensorio comunale, un microcosmo enologico che riflette l'identità del territorio.

Nonostante le dimensioni contenute, la DOC si inserisce in un contesto vitivinicolo di grande prestigio, dove la lavorazione avviene interamente in loco: dalla coltivazione alla trasformazione, fino all'imbottigliamento.

Con i suoi circa **900 ettari di vigneti**, un tempo estesi a 1500, **Salaparuta** produce attualmente **30mila bottiglie** rivendicate sotto la denominazione. Tuttavia, l'obiettivo è crescere, consolidando il marchio e valorizzando il potenziale del territorio.

Gran parte della produzione delle aziende locali, infatti, ricade ancora sotto la **DOC Sicilia** o la **IGP Terre Siciliane**, ma il nome di **Salaparuta** punta a distinguersi sempre di più.



La Doc Salaparuta nella prima edizione di Salaparuta Wine Week (Foto © Malinda Sassu)

Il Consorzio di Tutela e il Salaparuta Wine Week

Fondato nel 2006, il **Consorzio Volontario di Tutela Salaparuta DOC** unisce cooperative agricole e piccole realtà private, tutte accomunate dalla dedizione al territorio. Guidato dal presidente **Pietro Scalia**, affiancato dai vicepresidenti **Calogero Mazzara** e **Giuseppe Palazzolo**, l'ente lavora per proteggere e promuovere i vini della denominazione, garantendone autenticità e qualità.

Lo scorso mese, ha dato vita alla prima edizione della "**Salaparuta Wine Week**," un evento che ha offerto a stampa e visitatori un'immersione totale nel territorio. Attraverso degustazioni di vini e prodotti locali, incontri con i produttori e masterclass, i partecipanti hanno così potuto scoprire la millenaria vocazione vitivinicola di Salaparuta, dalle origini greco-romane fino a oggi.

Un'iniziativa che conferma la missione del Consorzio di valorizzare i vini insieme al paesaggio e alla cultura che li definiscono.

Protagoniste della manifestazione sono state le **nove cantine aderenti al Consorzio**, che si distinguono per metodi di coltivazione sostenibili e a basso impatto ambientale. Un dato significativo è che il 50% delle uve prodotte è certificato biologico, segno di un impegno concreto

per il rispetto della terra e della qualità dei vini.

Il terroir della piccola DOC siciliana: quando la natura detta le regole

A **Salaparuta**, è la terra a guidare ogni scelta, modellando non solo il paesaggio, ma anche la cultura e l'economia di una comunità che ha fatto del vino il proprio linguaggio .

Un piccolo territorio che rivela una straordinaria varietà grazie alla diversità altimetrica, con vigneti che spaziano dai 50 ai 500 metri sul livello del mare.

Differenze che influiscono sul clima, sul terreno e sulla fenologia delle piante, con variazioni significative nei cicli vegetativi, come il germogliamento, che può avvenire con 30-40 giorni di scarto tra le diverse altitudini.

Le vendemmie riflettono, di conseguenza, questa diversità: si inizia a metà agosto per i vigneti più bassi, mentre quelli in altitudine si raccolgono fino a ottobre e anche oltre, influenzati anche dai cambiamenti climatici. Questo mosaico di suoli e microclimi incide direttamente sulle caratteristiche delle uve, conferendo ai vini di **Salaparuta** una complessità unica, legata indissolubilmente al loro terroir.



Piccola ma preziosa, la DOC Salaparuta produce circa 30.000 bottiglie (Foto ©

Malinda Sassu).

Vitigni e vini: un'identità che guarda al futuro

I vini a **DOC Salaparuta** nascono da vitigni tradizionalmente coltivati nell'area, come **Catarratto**, **Grillo** e **Nero d'Avola**, simboli dell'identità vitivinicola siciliana. A questi si affiancano varietà internazionali, come **Chardonnay**, **Syrah** e **Cabernet Sauvignon**, che negli ultimi anni si sono integrate con successo nel contesto produttivo locale grazie alla combinazione tra competenza agronomica e peculiarità del territorio.

Nonostante l'andamento altalenante delle produzioni rivendicate, con un picco di 7.600 ettolitri nel 2015 e una riduzione a 4.300 nel 2023, **Salaparuta** si distingue per aver resistito meglio, rispetto ad altri comuni vicini, al calo del potenziale vitivinicolo verificatosi dagli anni '90.

In un'area che include territori come **Gibellina**, **Menfi**, **Sambuca** e **Camporeale**, **Salaparuta** emerge quindi come un esempio virtuoso, dimostrando che la sua forza è legata alla qualità delle sue uve e alle caratteristiche uniche del suo terroir.



Un momento dell'inaugurazione di Salaparuta Wine Week (Foto © Malinda Sassu).

La DOC Salaparuta: sfide e opportunità di una realtà in

divenire

Nel panorama vitivinicolo siciliano, la **DOC Salaparuta** poggia su radici millenarie, guardando con consapevolezza al proprio futuro. La sua forza risiede innanzitutto nella sua storia: un racconto di viticoltura che attraversa i secoli, dove la terra non è solo un substrato produttivo, ma un elemento vivo e generativo.

Inoltre, la professionalità degli operatori del settore – giovani e preparati – rappresenta il capitale umano più prezioso, un elemento di garanzia per uno sviluppo sostenibile e consapevole del territorio.

Il terroir, con la sua straordinaria varietà altimetrica e la diversità dei microclimi, diventa l'elemento chiave di differenziazione. Vigneti che generano una complessità e una ricchezza che devono diventare strategia comunicativa e di posizionamento.



Sei dei nove produttori del Consorzio di Tutela della DOC Salaparuta (Foto © Ufficio stampa).

Uscire dal territorio per comunicare la propria unicità

La sfida per questa DOC giovane e piccola è proprio questa: uscire dai confini territoriali, comunicare la propria unicità in un panorama vitivinicolo, come quello siciliano, estremamente

ricco e competitivo.

La dinamicità sarà cruciale: rivedere i disciplinari per fronteggiare i cambiamenti climatici e valorizzare l'identità attraverso nuove prospettive.

Un ulteriore elemento di riflessione riguarda la sostenibilità ambientale. Con il 50% delle uve già certificate biologiche, **Salaparuta** dimostra una sensibilità concreta verso pratiche agricole a basso impatto. Questo aspetto può rappresentare un importante fattore differenziante, attirando consumatori sempre più attenti alle tematiche ecologiche e alla qualità dei processi produttivi.

Inoltre, l'esperienza della prima "**Salaparuta Wine Week**" suggerisce strategie di valorizzazione territoriale innovative. L'evento ha dimostrato, infatti, come la narrazione del territorio possa diventare un efficace strumento di promozione, capace di trasformare un piccolo comune in una destinazione di interesse enologico.

Un percorso di crescita che passa attraverso la consapevolezza delle proprie radici e la capacità di interpretarle con sguardo contemporaneo, dove l'identità diventa il punto di forza per un progetto di sviluppo territoriale unico e riconoscibile.

Per ulteriori informazioni sul Consorzio e sulla Doc: www.vinidocsalaparuta.it

Data di creazione

06/12/2024

Autore

malinda-sassu