



Il sapore della rinascita: Salaparuta DOC, la tradizione che si evolve

I vini dei nove produttori del Consorzio di Tutela tra identità e qualità: Catarratto e Nero d'Avola dominano il territorio e raccontano la tradizione siciliana con uno stile moderno

La **DOC Salaparuta**, piccola ma ambiziosa, è il simbolo di una rinascita vitivinicola.

Tradizionalmente legata alla produzione di vini generici e sfusi, oggi il territorio propone invece bottiglie di alta qualità. Il **Catarratto**, nel suo biotipo **Bianco Lucido**, domina incontrastato almeno il 50% dei vigneti, diventando il simbolo dell'identità vitivinicola locale.

Anche se il **Grillo** sta gradualmente guadagnando spazio, questo bianco storico si distingue per la capacità di rappresentare il vero volto della zona, senza imitare altri vini, affermando così le radici di **Salaparuta**.

La tradizione produttiva di quest'area (**ne avevamo parlato qui**) si lega molto alla sua caratteristica acidità: nel 1989, infatti, si vendevano milioni di litri di **Catarratto**, destinati alla spumantizzazione francese. Oggi, invece, si punta sulla giusta valorizzazione delle **nove cantine del Consorzio Salaparuta DOC**, con risultati che mettono in luce vini dagli aromi freschi e dalla

piacevole sapidità.

Nero d'Avola: la nuova linfa di un classico siciliano

Storico protagonista della viticoltura dell'isola, il **Nero d'Avola** trova nella **DOC Salaparuta** una nuova identità.

Fresco e sapido, è **lavorato con metodi rispettosi del vitigno**, che ne esaltano complessità e armonia. Nelle versioni invecchiate si scoprono profumi di spezie, frutta matura e note balsamiche, mentre i vini giovani, più immediati, offrono un sorso beverino, adatto a ogni occasione. Questa duttilità lo rende una scelta di eccellenza **sia per lunghi affinamenti sia per interpretazioni moderne**, conquistando un pubblico diversificato.

La grande sinergia tra i nove produttori del Consorzio di Tutela

Una delle caratteristiche più evidenti, emerse durante la degustazione della denominazione siciliana, è stata la forte sinergia produttiva tra le nove cantine del [Consorzio di Tutela Vini DOC Salaparuta](#).



Una grande sinergia caratterizza i nove produttori del Consorzio (Foto © Malinda)

Sassu).

Pur mantenendo infatti una propria identità, **le aziende condividono una visione comune**, orientata alla valorizzazione del territorio e alla creazione di vini che si distinguono da quelli del passato.

Sia nei **Catarratto** che nei **Nero d'Avola** degustati, **la sapidità emerge come una costante**, simbolo del legame profondo tra i vini e il terroir. Inoltre, le diverse etichette rivelano una certa uniformità nello stile produttivo, con vini eleganti, freschi e ben bilanciati.

Territorio e identità nei vini dei produttori della DOC



Le nove etichette di Catarratto (Foto © Ufficio stampa).

Baglio delle Sinfonie, Calatafimi

Piccola e sostenibile, l'azienda a conduzione familiare è situata nelle campagne di Calatafimi-Segesta e di Salemi, vicino Gibellina. Fondata nel 2013, conquista con un prodotto di punta come lo **Chardonnay 2023**, allevato ad altezze tra 250/350 metri, che sosta sulle proprie fecce per alcuni mesi. Naso di glicine e frutta esotica, spiccata ma gradevole la freschezza, lungo e piacevole il finale sapido e agrumato. Da menzione, anche il loro "**A Solo**"2019. Un **Syrah** di territorio, con la tipica nota pungente e un naso intenso e fruttato. Al sorso ritornano le golose note fruttate di mora che accompagnano i tannini vellutati, supportati da una sottile scia sapida.

Info: **Baglio delle Sinfonie**, via V. Brancati n 12 Gibellina – Calatafimi (TP) | www.facebook.com/



La DOC Salaparuta comprende rossi e bianchi dell'omonimo territorio nel trapanese (Foto © Malinda Sassu).

Cantina Bruchicello, Salaparuta

L'azienda è una piccola realtà familiare nata nel 1976, con soli 5 ettari. **Catarratto, Nero d'Avola** e **Cabernet Sauvignon** sono gli autoctoni vinificati in purezza, ad altitudini che vanno dai 200 ai 400 metri. **Lignu Duci** annata 2021 è un **Catarratto** da vigneto di 26 anni. Al naso glicine e tanta frutta: mela matura, arance e cedro su delicate note di erbe aromatiche. Morbido al palato, con lunga sapidità. Tra i rossi aziendali, un sorprendente **Nero d'Avola Riserva 2015**, affinato 44 mesi e poco più di 3000 bottiglie numerate. Un rosso della tradizione: frutta matura e confettura dominano al naso ma è il sorso che intriga, ancora agile e fresco nonostante l'età.

Info: **Cantina Bruchiello**, via Napoli, 11 – Salaparuta (TP) | bruchicello.com

Cantina Giacco, Salaparuta (TP)

Fondata nel 1977, l'azienda sorge nel vecchio centro di Salaparuta, sui resti dell'omonima villa, distrutta dal terremoto del 1968. Con la volontà di rinnovare le antiche tradizioni vitivinicole, Giuseppe racconta il territorio e la sua idea di vino con il **Catarratto Villa Amalia 2022** dal naso intensamente floreale, zagara e glicine, e gradevoli scie agrumate. Un vino diretto e senza fronzoli, dalla lunga sapidità. **Villa Amalia Nero d'Avola 2022** offre invece aromi di frutta rossa, erbe aromatiche e radice di liquirizia. Invoglia alla beva con un sorso goloso, sfacciatamente sapido. Di quei Nero d'Avola che non ti stancheresti di bere, insomma.

Info: **Cantina Giacco**, Contrada Cappuccini snc – Salaparuta (TP) | www.cantinagiacco.it

Ippolito Vini, Salaparuta (TP)

Un'azienda di famiglia coinvolta nel vino da 4 generazioni, su 18 ettari dislocati fra le colline di Salaparuta e Poggioreale, a 300 metri sul livello del mare. Il loro **Catarratto** incontra lo **Chardonnay**, annata 2023, in un abbraccio alla pari. All'olfatto, naso di frutta matura, ananas e agrumi. Sorso fresco, si fa ricordare per la lunga scia sapida. Un incanto il loro **Nero d'Avola 2023**: un bouquet di gerani e spezie, con scie balsamiche che si alternano a quelle fruttate. C'è un mondo di aromi in questo vino dal tannino scorrevole e dal lungo finale fruttato. Un rosso bilanciato, godibile anche a tutto pasto e dalla seducente verve sapida.

Info: **Ippolito Vini**, via Trieste, 22 – Salaparuta (TP) | www.ippolitovini.com

Leonarda Tardi, Salaparuta (TP)

L'azienda dei fratelli **Calogero ed Eliana Mazzara** ricalca la tradizione di famiglia, iniziata con il nonno Calogero, nell'entroterra della valle del Belice. Un'azienda i cui valori sono quelli della terra e di profondi principi etici, come l'adesione all'associazione antiracket "NO MAFIE". Sapidità e mineralità sono il loro marchio di fabbrica, a partire dallo strepitoso **Salitano 2023**, un vino di altitudine (400 metri). Al naso, frutta gialla e fiori bianchi, evidente la nota iodata e agrumata di buccia di limone. Il sorso è fresco, dal finale sapido e agrumato. Un signor **Catarratto**, senza dubbio. Morbido e corposo ma non eccessivamente strutturato è l'**Alikase 2017**: prima annata di un Nero d'Avola che vede 24 mesi in acciaio e almeno 12 in bottiglia. Un vino che vuole esprimere tutto il potenziale del vitigno. Un naso che conquista e ruota intorno a sentori di frutta rossa matura, alloro e carrubo. In bocca è morbido, con una spalla acida ancora ben presente.

Info: **Leonarda Tardi**, – Via Giovanni Boccaccio, 25 – Salaparuta (TP) | www.leonardatardi.com

Noah Palazzolo, Salaparuta (TP)

La cantina nasce nel 2019 quando Giuseppe prende in mano l'azienda del nonno, dopo gli studi di viticoltura ed enologia. La sua produzione segue uno stile volutamente innovativo, rendendo comunque omaggio alle radici di Salaparuta. Giuseppe fa del terroir una libera e perfetta interpretazione con un **Catarratto 2022 Bio** dalla vinificazione particolare: due raccolte di parcelle differenti in tempi diversi, circa 2 settimane di distanza. Al naso dolci sentori di camomilla e glicine, fresco e sapido il sorso, perfetto e bilanciato. Elegante e salino è anche il **Perricone IGP Terre Siciliane**, da vigneti ad alberello: dolci sentori di prugna e spezie. Morbido al palato, termina con una lunghissima scia salina. Tradizione e innovazione vanno a braccetto invece nel **Nero d'Avola Valley 2022**, non filtrato: un vino volutamente pensato per il consumatore giovane, senza dimenticare però lo stile della tradizione del Belice.

Info: **Noah Palazzolo**, Via Firenze 46 – Salaparuta (TP) | www.instagram.com

Scalia & Oliva, Salaparuta (TP)

L'azienda di **Pietro Scalia**, il presidente del Consorzio di Tutela e **Giuseppe Oliva** è come gli occhi di Pietro. Diretta e sincera. Vini che fanno di territorio e di passione, di fatica e lavoro. L'azienda oggi produce 50 mila bottiglie ma anche olio da **Nocella del Belice** e di pasta da grani antichi siciliani. Il **Catarratto 2023** nasce a 250/350 metri sul mare, naso intenso ed un'esplosione di frutta matura, macchia mediterranea e note salmastre. Bocca piacevolissima, fruttata e sapida. Intrigante il **Nero d'Avola 2021 Eracle**, naso e bocca coerenti, floreali e speziati, con netti riferimenti al rosmarino. Sentori che ritornano al sorso, tannini integri e scorrevoli. Una chiara nota sapida nel finale invoglia al secondo bicchiere. Degno di nota anche uno **Zibibbo** di tutto rispetto, dai sentori di pesca e albicocca, ricco di note agrumate.

Info: **Scalia & Oliva**, Via Piemonte 1 – Salaparuta (TP) | www.viniscaliaoliva.com

Villa Scaminaci, Salaparuta (TP)

Dal 1975, una cantina storica del territorio, nell'area occupata dall'omonima villa, distrutta dal terremoto del 1968. Forte di 300 ettari, ha conquistato sia il mercato italiano che quello

statunitense. Il **Catarratto 2022** colpisce per il perfetto equilibrio e per la lunga scia sapida. Dolci e agrumati i sentori che ritornano al sorso. Un bianco ben bilanciato, coerente ed estremamente gastronomico, con una versatilità che va dall'aperitivo a secondi piatti anche strutturati. Bouquet di frutta e fiori invece per il **Nero d'Avola 2022**. Anche questo in perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza, con tannini scorrevoli. Un vino dalla beva gratificante, con un'elegante finale sapido

Info: **Villa Scaminaci** – Via Ex Di Giovanni sn – Ruderì di Salaparuta – Salaparuta (TP) |
[Facebook.com/villascaminaci](https://www.facebook.com/villascaminaci)

Vini Vaccaro, Salaparuta (TP)

Nata nel 1972 da Giacomo e Caterina, l'azienda prosegue oggi con la terza e quarta generazione, la figlia Catia e il nipote Luigi Restivo in testa. Il biologico è la parola d'ordine, in vigna e nella bella cantina di Salaparuta. Diverse le linee produttive, incluso un superbo olio extravergine da olive **Nocellara del Belice**. Il loro **Eycos 2022** nasce da un blend di **Catarratto** al 70% e **Chardonnay**: un vino ambizioso, figlio di vigneti a 400 metri. Una parte del Catarratto affina in acciaio, mentre l'altra si unisce allo Chardonnay per 12 mesi in botti rovere, per poi arrivare all'assemblaggio finale. Elegantissimo nel suo naso di frutta tropicale ed erbe aromatiche, sbuffi balsamici e dolci. Strutturato al sorso, con un lungo e intrigante finale sapido. Eccezionale il **Nero d'Avola riserva 2018**, dedicato al fondatore Giacomo, dal lungo affinamento (24 mesi) in botte grande. Naso complesso di spezie e fiori secchi, sorso sorprendentemente fresco e sapido.



La grande acidità del Catarratto lo rende idoneo alla produzione di vini spumanti (Foto

© Malinda Sassu).

Info: **Vini Vaccaro**, C.da Comune snc – Salaparuta (TP) | vinivaccaro.com

Data di creazione

09/12/2024

Autore

malinda-sassu