

 MENU

L'OFFICIEL

CHANNELS  
MORE

Reading time 6 minutes

FOOD

## Isole, vulcani e vino: le cantine siciliane imperdibili

Alle pendici dell'Etna, nella provincia di Marsala, oppure sulle meravigliose isole siciliane, quattro indirizzi per gli amanti del vino e dei panorami mozzafiato

23.07.2019

by Penelope Vaglini



Reading time 6 minutes



I vini siciliani portano con sé i profumi di una terra unica, le brezze salmastre e la dirompenza dei terreni vulcanici. Il perfetto **tour enogastronomico** di questa regione passa dalle pendici dell'Etna, arriva fino a Marsala e poi prosegue su due isole dove i vigneti si trovano a picco sul mare come Salina e Pantelleria. Se vi trovate in **Sicilia**, una visita in queste quattro cantine vi immergerà nella vera essenza territoriale, abbracciati da panorami mozzafiato.

**SEE ALSO:** [Training Humans alla Fondazione Prada](#)

## Capofaro, Tasca d'Almerita, Malfa (ME)



L'isola verde e lussureggiante di **Salina** è vegliata da un faro della metà dell'800, proprietà di **Tasca d'Almerita** dal 2017. Qui, sul promontorio di **Capofaro**, si coltivano vigne a picco sul mare per produrre una delle migliori espressioni del vino tipico della zona, la **Malvasia delle Lipari**. Nonostante il terreno sabbioso e poroso, la grande capacità di conservazione idrica di questa zona dà vita a vini ricchi di sfumature floreali ed erbe aromatiche dalla freschezza acida. Le uve sono coltivate a spalliera come da tradizione e lasciate appassire all'ombra per mantenere la fragranza del frutto, mentre le basse temperature di fermentazione vanno ad accentuare i naturali aromi della **Malvasia**. Raggiungendo la tenuta, curva dopo curva si apre la vista panoramica sulle isole di *Stromboli* e *Panarea*, fino a giungere alla locanda con ventisette camere associata **Relais & Châteaux**, dove soggiornare in ambienti dal design contemporaneo e minimale, racchiusi nelle bianche architetture in stile eoliano. I **cannizzi** ombreggiano le ampie terrazze dell'intero complesso e del ristorante votato alla tradizione gastronomica siciliana, dove lo chef **Ludovico De Vivo** propone piatti con materie prime del luogo, da abbinare rigorosamente ai vini **Didyme** e **Capofaro**, entrambi 100% Malvasia e affinati rispettivamente per quattro e sei mesi.



## Baglio Donnafranca, Marsala (TP)



La zona di **Marsala** è votata alla viticoltura fin dai tempi delle prime colonie fenicie, ma è con l'arrivo degli inglesi che l'omonimo vino fortificato siciliano è stato conosciuto in tutto il mondo. In un'ottica di valorizzazione del territorio, l'enologo **Giacomo Ansaldi** ha dato vita nel 2000 al **Baglio Donnafranca**, convertendo l'antico *Baglio del Florio* in provincia di Trapani (una costruzione difensiva che si sviluppa attorno ad una torre) a cantina e struttura ricettiva. Sull'altopiano tra *Abbadessa* e *Cipponeri*, con vista sulle isole Egadi e sul Monte Erice, la cantina produce vini biologici rispettando le caratteristiche varietali dei singoli vigneti, con l'applicazione di differenti tecniche di vinificazione. Da quasi vent'anni l'obiettivo di **Donnafranca** è riscoprire la viticoltura marsalese del periodo pre-dominazione inglese, riportando alla luce vitigni autoctoni come *Insolia*, *Catarratto*, *Zibibbo*, *Perricone* e *Nero d'Avola*, valorizzando al contempo varietà ibride come il *Grillo*, nato nel 1800. Qui si producono sei vini biologici tra cui Bianco di Abbadessa e Rosso di Cipponeri, passito Aruta e Lo Zucco, un vino dolce costituito dal 90% di moscato bianco. Una tappa al Baglio Donnafranca è altamente consigliata, insieme alla **Degustazione Km0 plus** con cui visitare i vigneti delle tenute, scoprire le tecniche di vinificazione

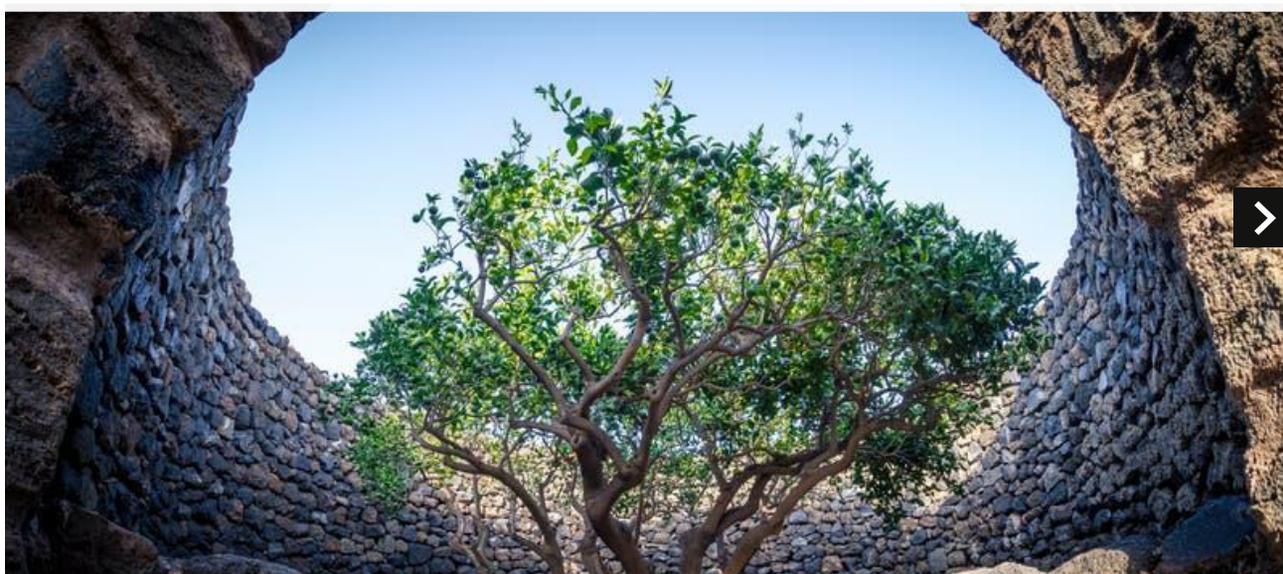
rimo plus, con cui visitare i vigneti della tenuta, scoprire le tecniche di vinificazione

e la bottaia sotterranea, concludendo con l'assaggio di cinque etichette abbinata ad antipasti e due primi piatti.

## Cantina Khamma Donnafugata, Pantelleria (TP)



**Donnafugata** è il simbolo dell'eccellenza enoica siciliana, grazie ai suoi iconici **Mille e una Notte**, un rosso prodotto nella tenuta di Contessa Entellina, il **Ben Ryé** Passito di Pantelleria e il **Fragore** rosso dell'Etna della Contrada Montelaguardia a Randazzo. Gestita dalla famiglia Rallo, conta oggi cinque sedi produttive tra cui le antiche cantine di **Marsala** dove avvengono affinamento e imbottigliamento e la cantina di **Khamma** sull'isola di **Pantelleria**, dove vigneti di *Zibibbo* sono coltivati con la tradizionale tecnica ad **alberello pantesco**, arroccati su piccoli terrazzamenti racchiusi da bassi muretti a secco. Qui si pratica una vendemmia definita "eroica" agendo sulle conche in cui le piante assumono un andamento orizzontale quasi a contatto con il terreno. Nella contrada di *Khamma* si trova la cantina di Donnafugata, un'architettura sostenibile composta da un'area accoglienza e una zona di vinificazione rivestita in pietra lavica dove nascono il **Ben Ryé**, il **Kabir** e il **Lighea**. Nei mesi estivi è possibile visitare i vigneti e scegliere tra quattro percorsi degustazione, per esempio abbinando al **pasticciotto pantesco** il celebre Passito di Pantelleria prodotto tramite appassimento dell'uva su graticci e sgrappolatura manuale dell'uva passa.



## Cottanera, Castiglione di Sicilia (CT)



Sulle pendici settentrionali dell'**Etna** si trova una tra le più interessanti realtà enologiche italiane. **Cottanera** e la sua viticoltura di frontiera, si sviluppano sui terreni di pietra lavica a 700 metri sul livello del mare e rappresentano un presidio vitivinicolo moderno che punta tutto sulla ricerca della qualità, dalla fase di raccolta fino all'imbottigliamento. I 110 ettari della tenuta, precedentemente coltivati a nocioleti, sono stati convertiti dai fratelli **Cambria** ripristinando le varietà storiche e indigene dell'Etna come il *Nerello Mascalese*, il *Nerello Cappuccio* e il *Carricante*. Per valorizzare l'unicità varietale del territorio, la famiglia ha messo in atto un impegnativo progetto che si traduce nella voce di cinque contrade (Cottanera, Diciassette Salme, Calderara, Zottorinoto e Feudo di Mezzo) producendo vini di

 MENU

grande carattere e complessità aromatiche. **L'OFFICIEL** Etna Bianco, Etna Bianco Contrada

CHANNELS  
MORE

**Calderara**, *Etna Rosso Contrada Diciassettesalme, Etna Rosso Riserva Contrada Zottorinoto, Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo* e un *Rosato Etna DOC*. Per scoprire al meglio la realtà di **Cottanera**, si possono intraprendere numerosi percorsi degustativi, respirando l'aria familiare e rilassata e osservando da lontano l'**Etna** che domina sui vigneti di questa terra vulcanica. La visita alla cantina e alla barricaia si conclude con una degustazione di varie etichette e di prodotti locali provenienti direttamente dall'orto della tenuta.

**SEE ALSO:** [Itinerari d'arte: le mostre da non perdere durante l'estate 2019](#)

Articoli correlati