



RASSEGNA STAMPA

ARCA DEBUTTA AL VINITALY 2025

1. LA REPUBBLICA (ED. CARTACEA) – 25/04/2025

2. TGR – 08/04/2025 (MIN. 22:34)

<https://www.rainews.it/tgr/sicilia/notiziari/video/2025/04/Buongiorno-Regione-Sicilia-del-08042025-abcd118d-ff94-4497-8104-4cdce508175d.html>

3. ASKANEWS – 29/03/2025

<https://askanews.it/2025/03/29/lassociazione-per-il-catarratto-autentico-arca-debutta-a-vinitaly/>

4. TRM – 08/04/2025

<https://www.trmweb.it/verona-al-vinitaly-le-aziende-siciliane-presentano-le-ultime-novita-sul-catarratto.html/news/>

5. WINECOUTURE – 31/03/2025

<https://winecouture.it/2025/03/31/arca-associazione-regionale-catarratto-autentico-debutta-al-vinitaly-2025/>

6. FOODAY – 31/03/2025

<https://www.fooday.it/arca-debutta-al-vinitaly-2025.html>

7. QUOTIDIANO DI SICILIA – 29/03/2025

<https://qds.it/lassociazione-per-il-catarratto-autentico-arca-debutta-a-vinitaly/>

8. COMUNICALO – 29/03/2025

<https://comunicalo.it/2025/03/29/vinitaly-2025-debutta-lassociazione-per-il-catarratto-autentico/amp/>

9. WINE IN SICILY – 29/03/2025

<https://www.wineinsicily.com/al-vinitaly-2025-debutta-arca-lassociazione-regionale-per-la-promozione-e-valorizzazione-del-catarratto/>

10. ASSOVINI SICILIA – 29/03/2025

<https://www.assovinisicilia.it/arca-debutta-al-vinitaly-2025-nasce-lassociazione-regionale-per-la-promozione-e-valorizzazione-del-catarratto/>

11. SICILIA DA GUSTARE – 31/03/2025

<https://siciliadagustare.com/arca-debutta-al-vinitaly-2025/>

12. TERRA – 31/03/2025

<https://terra.regione.sicilia.it/il-rinascimento-del-catarratto-storie-di-piccoli-artigiani-del-vino-al-vinitaly/>

13. LULOP – 31/03/2025

https://lulop.com/it_IT/post/show/321285/arca-debutta-al-vinitaly-2025.html

14. STRADA MANGIANDO – 29/03/2025

<https://www.stradamangiando.it/arca-debutta-al-vinitaly-2025/>

15. WINERY TASTING SICILY – 28/03/2025

<https://www.winerytastingsicily.com/magazine/it/notizie/arca-associazione-regionale-catarratto-autentico-debutta-al-vinitaly-2025/?amp>

16. SICILIA REPORT – 28/03/2025

<https://www.siciliareport.it/wine-food/associazione-regionale-catarratto-autentico-il-6-aprile-al-vinitaly-una-masterclass-dedicata/?amp=1>

17. ITACA NOTIZIE – 29/03/2025

<https://itacanotizie.it/qds/lassociazione-per-il-catarratto-autentico-arca-debutta-a-vinitaly/>

18. RADIO STUDIO ITALIA 90 – 29/03/2025

<https://www.radiostudio90italia.it/lassociazione-per-il-catarratto-autentico-arca-debutta-a-vinitaly>

19. AOSTA NESWS – 29/03/2025

<https://www.gazzettamatin.com/2025/03/29/lassociazione-per-il-catarratto-autentico-arca-debutta-a-vinitaly/>

20. CORRIERE FLEGREO – 01/04/2025

<https://corriereflegreo.it/lassociazione-per-il-cataratto-autentico-arca-debutta-a-vinality/>

21. ASKANEWS – 07/04/2025

<https://askanews.it/2025/04/07/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

22. DAILYMOTION (ASKANEWS) – 07/04/2025

<https://www.dailymotion.com/video/x9hhn14>

23. IL SOLE 24 ORE – 07/04/2025

<https://stream24.ilsole24ore.com/video/italia/la-sicilia-vinality-vino-cultura-e-impegno-sociale/AHOInl>

24. QUOTIDIANO NAZIONALE (QN) – 07/04/2025

<https://www.quotidiano.net/video/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

25. IL MESSAGGERO – 07/04/2025

[https://www.ilmessaggero.it/video/askanews/la sicilia al vinality il vino tra cultura e impegno sociale-8764664.html](https://www.ilmessaggero.it/video/askanews/la%20sicilia%20al%20vinality%20il%20vino%20tra%20cultura%20e%20impegno%20sociale-8764664.html)

26. IL TEMPO – 07/04/2025

https://www.iltempo.it/tv-news/2025/04/07/video/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-42165486/#google_vignette

27. LIBERO QUOTIDIANO – 07/04/2025

https://www.liberoquotidiano.it/video/tv-news/42165484/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/#google_vignette

28. IL GAZZETTINO – 07/04/2025

[https://www.ilgazzettino.it/video/askanews/la sicilia al vinality il vino tra cultura e impegno sociale-8764664.html](https://www.ilgazzettino.it/video/askanews/la%20sicilia%20al%20vinality%20il%20vino%20tra%20cultura%20e%20impegno%20sociale-8764664.html)

29. IL MATTINO – 07/04/2025

[https://www.ilmattino.it/video/askanews/la sicilia al vinality il vino tra cultura e impegno sociale-8764664.html](https://www.ilmattino.it/video/askanews/la%20sicilia%20al%20vinality%20il%20vino%20tra%20cultura%20e%20impegno%20sociale-8764664.html)

30. CORRIERE ADRIATICO – 07/04/2025

[https://www.corrireadriatico.it/video/askanews/la sicilia al vinality il vino tra cultura e impegno sociale-8764664.html](https://www.corrireadriatico.it/video/askanews/la%20sicilia%20al%20vinality%20il%20vino%20tra%20cultura%20e%20impegno%20sociale-8764664.html)

31. QUOTIDIANO DI PUGLIA – 07/04/2025

<https://www.quotidianodipuglia.it/video/askanews/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-8764664.html>

32. LEGGO - 07/04/2025

<https://www.leggo.it/video/askanews/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-8764664.html>

33. TODAY – 07/04/2025

<https://www.today.it/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-7g75q.askanews.html>

34. LA NAZIONE – 07/04/2025

<https://www.lanazione.it/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

35. IL RESTO DEL CARLINO – 07/04/2025

<https://www.ilrestodelcarlino.it/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

36. IL TELEGRAFO – 07/04/2025

<https://www.iltelegrafolivorno.it/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

37. LUCE – 07/04/2025

<https://luce.lanazione.it/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

38. QUOTIDIANO SPORTIVO – 07/04/2025

<https://sport.quotidiano.net/video/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-r7d8aiet>

39. LIBERO TV – 07/04/2025

<https://www.libero.it/tv/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-bc6371177550112>

40. IL MESSAGGERO MOTORI – 07/04/2025

<https://motori.ilmessaggero.it/video/askanews/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale-8764664.html>

41.IL GAZZETTINO MOTORI – 07/04/2025

https://motori.ilgazzettino.it/video/askanews/la_sicilia_al_vinality_il_vino_tra_cultura_e_impegno_sociale-8764664.html

42.IL MATTINO MOTORI – 07/04/2025

https://motori.ilmattino.it/video/askanews/la_sicilia_al_vinality_il_vino_tra_cultura_e_impegno_sociale-8764664.html

43.CORRIERE ADRIATICO MOTORI – 07/04/2025

https://motori.corriereadriatico.it/video/askanews/la_sicilia_al_vinality_il_vino_tra_cultura_e_impegno_sociale-8764664.html

44.QUOTIDIANO DI PUGLIA MOTORI – 07/04/2025

https://motori.quotidianodipuglia.it/video/askanews/la_sicilia_al_vinality_il_vino_tra_cultura_e_impegno_sociale-8764664.html

45.LEGGO MOTORI – 07/04/2025

https://motori.leggo.it/video/askanews/la_sicilia_al_vinality_il_vino_tra_cultura_e_impegno_sociale-8764664.html

46.TISCALI – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/cronaca/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

47.TISCALI TV – 07/04/2025

<https://tv.tiscali.it/cronaca/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/67f3ec32e06aab26dd73c642/>

48.AFFARI ITALIANI – 07/04/2025

<https://www.affaritaliani.it/coffee/video/cronache/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-impegno-sociale.html>

49.NOTIZIE.IT – 07/04/2025

<https://www.notizie.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

50.MSN – 07/04/2025

<https://www.msn.com/it-it/foodanddrink/notizie/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/vi-AA1Csqby>

51.IL DOLOMITI – 07/04/2025

<https://www.ildolomiti.it/video/cronaca/2025/il-video-la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale>

52.DAILYMOTION (QN) – 07/04/2025

<https://www.dailymotion.com/video/x9hhn80>

53.IL GIORNALE D'ITALIA – 07/04/2025

<https://www.ilgiornaleditalia.it/video/cronaca/696896/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale.html>

54.LA VOCE D'ITALIA – 07/04/2025

<https://lavoceditalia.com/2025/04/07/746107/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

55.MAGAZINE ITALIA – 07/04/2025

<https://magazine-italia.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

56.FORUM ITALIA – 07/04/2025

<https://www.forumitalia.info/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

57.INVESTIMENTI NEWS – 07/04/2025

<https://investimentinews.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

58.NOTIZIE DÌ – 07/04/2025

<https://notiziedi.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

59.ACCADE ORA – 07/04/2025

<https://accadeora.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

60.ONDA AZZURRA – 07/04/2025

<https://www.ondazzurra.com/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

61.GIORNALE DI TORINO – 07/04/2025

<https://ilgiornaleditorino.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

62.CRONACHE DI MILANO – 07/04/2025

<https://cronachedimilano.com/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

63.GAZZETTA DI GENOVA

<https://gazzettadigenova.it/la-sicilia-al-vinitaly-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

64. VENEZIA 24 – 07/04/2025

<https://venezia24.com/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

65. CRONACHE DI TRENTO E TRIESTE – 07/04/2025

<https://cronacheditrentoetrieste.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

66. CORRIERE DI BOLOGNA – 07/04/2025

<https://ilcorrieredibologna.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

67. CORRIERE DI ANCONA – 07/04/2025

<https://corrierediancona.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

68. CORRIERE DI FIRENZE – 07/04/2025

<https://ilcorrieredifirenze.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

69. NOTIZIARIO FLEGREO – 07/04/2025

<https://notiziarioflegreo.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

70. CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE – 07/04/2025

<https://cronachediabruzzoemolise.it/2025/04/07/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

71. CITTÀ DÌ – 07/04/2025

<https://cittadi.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

72. CRONACHE DEL MEZZOGIORNO – 07/04/2025

<https://cronachedelmezzogiorno.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

73. CRONACHE DI BARI – 07/04/2025

<https://cronachedibari.com/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

74. CRONACHE DELLA CALABRIA – 07/04/2025

<https://cronachedellacalabria.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

75. LA CITTÀ DI ROMA – 07/04/2025

<https://lacittadiroma.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

76. CAMPANIA PRESS – 07/04/2025

<https://campaniapress.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

77. CORRIERE DI PALERMO – 07/04/2025

<https://corrieredipalermo.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

78. CORRIERE DELLA SARDEGNA – 07/04/2025

<https://corrieredellasardegna.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

79. CORRIERE FLEGREO – 07/04/2025

<https://corriereflegreo.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

80. CITTÀ DI NAPOLI – 07/04/2025

<https://cittadinapoli.com/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

81. APPIA NEWS – 07/04/2025

<https://appianews.it/la-sicilia-al-vinality-il-vino-tra-cultura-e-impegno-sociale/>

82. TISCALI VALLE D'AOSTA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/valle-aosta/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

83. TISCALI PIEMONTE – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/piemonte/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

84. TISCALI LOMBARDIA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/lombardia/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

85. TISCALI TRENTINO ALTO ADIGE – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/trentino-alto-adige/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

86. TISCALI FRIULI VENEZIA GIULIA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/friuli-venezia-giulia/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

87. TISCALI EMILIA ROMAGNA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/emilia-romagna/articoli/la-sicilia-vinality-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

88.TISCALI VENETO – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/veneto/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

89.TISCALI LIGURIA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/liguria/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

90.TISCALI TOSCANA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/toscana/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

91.TISCALI UMBRIA – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/umbria/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

92.TISCALI LAZIO – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/lazio/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

93.TISCALI MARCHE – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/marche/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

94.TISCALI ABRUZZO – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/abruzzo/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

95.TISCALI MOLISE – 07/04/2025

<https://notizie.tiscali.it/regioni/molise/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/>

96.TISCALI PUGLIA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/puglia/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

97.TISCALI CAMPANIA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/campania/articoli/la-sicilia-vinitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

98. TISCALI BASILICATA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/basilicata/articoli/la-sicilia-vitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

99. TISCALI CALABRIA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/calabria/articoli/la-sicilia-vitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

100. TISCALI SICILIA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/sicilia/articoli/la-sicilia-vitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

101. TISCALI SARDEGNA – 07/04/2025

https://notizie.tiscali.it/regioni/sardegna/articoli/la-sicilia-vitaly-vino-cultura-impegno-sociale-00001/#google_vignette

CATARRATTO ► UNA SICILIA CHE PROFUMA DI COLLINE, TRADIZIONE E FUTURO. INIZIA IL VIAGGIO DI ARCA

Catarratto: l'anima della Sicilia del Vino

C'è un'uva che sa di Sicilia, che ha il colore della luce e la fragranza del vento alto delle colline: è il Catarratto. Vitigno autoctono e antico, è stato a lungo il grande ignorato dell'enologia isolana, schiacciato da etichette più celebrate e da logiche produttive che ne hanno svilito l'identità. Eppure, oggi, il Catarratto si riprende la scena. Lo fa con la voce unanime di produttori, tecnici, enologi e appassionati che, riuniti nell'associazione ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico - ne rilanciano il potenziale, la bellezza, l'anima.

NON SOLO GRILLO O NERO D'AVOLA

Il debutto ufficiale di ARCA è avvenuto al Vinitaly 2025, nell'Area Business del Padiglione Sicilia, con una masterclass



un punto di vista enologico, sensoriale e olfattivo. Si tratta di vini freschi, con un mosaico di profumi variegato e una bella acidità. Un'uva che è possibile proporre in diverse forme: vini spu-

sioni fresche a quelle da meditazione. In queste mani il Catarratto cambia pelle. Non è più un vitigno di massa, ma una bandiera di qualità. Una Cenerentola, come l'ha definita lo stes-



pedoclimatiche, contemporaneamente godeva di una certa regolarità produttiva. Le nuove tecnologie degli anni Ottanta come la lavorazione a freddo, l'affinamento in acciaio e tecniche

tà, capace di esprimere il territorio da cui proviene."



L'eno-turismo è un altro asse strategico per ARCA. I territori dove nasce il Catarratto - spesso collinari, rurali, lontani dalle rotte più battute - sono scrigni di bellezza e cultura. La visita in vigna, la degustazione sul posto, il racconto diretto del produttore diventano strumenti di marketing e fidelizzazione. In questo senso, il Catarratto è anche ambasciatore di un turismo lento, consapevole, esperienziale. L'Associazione si propone inoltre come custode di un patrimonio ampelografico prezioso. Il Catarratto, infatti, non è una sola cosa: le selezioni massali, le varianti clonali, le adattabilità ai diversi microclimi generano una ricchezza genetica che è bene comune da tutelare. Per questo ARCA lavora anche in ottica di conservazione e divulgazione, promuovendo studi, ricerche, confronti. Il Catarratto oggi è molto più di un vitigno recuperato: è un simbolo, una sfida, una scommessa vinta. Con ARCA ha trovato il suo arco narrativo, una cornice collettiva che lo accompagna verso un orizzonte nuovo. Perché la Sicilia non è solo Nero d'Avola o Grillo: è anche Catarratto. Autentico, complesso, inconfondibile. E finalmente protagonista.



condotta da Andrea Amadei di Decanter Radio Rai 2. Una presentazione che ha segnato non solo l'inizio di una nuova narrazione per il Catarratto, ma anche l'apertura simbolica del calendario eventi del vino siciliano al più grande Salone enologico del mondo. All'incontro hanno partecipato il presidente Sebastiano Di Bella e l'enologo Tonino Guzzo, accompagnando il pubblico in un viaggio sensoriale attraverso tre declinazioni esemplari del vitigno: un metodo classico, un vino d'annata e una sorprendente etichetta del 2008. Una prova tangibile della longevità che, a certe condizioni, questo vitigno riesce a confermare nel trascorrere del tempo e delle vendemmie.

"ARCA - Associazione Regionale del Catarratto Autentico nasce per valorizzare e fare conoscere questa antica cultivar siciliana: un'uva a bacca bianca che rappresenta un importante patrimonio enologico per la Sicilia e che negli ultimi decenni è stato ingiustamente trascurato. - spiega Sebastiano Di Bella, presidente dell'Associazione - Questo vitigno è in grado di ottenere dei risultati molto interessanti, nonché al passo con i gusti contemporanei, da

manti, vini da invecchiamento ma anche da meditazione."

Ma cosa rende il Catarratto così unico? Innanzitutto, la sua identità. Il Catarratto non è solo un vitigno, è un'espressione di Sicilia, quella più profonda e autentica. Diffuso prevalentemente nella parte occidentale e centrale dell'isola, si adatta con grazia a territori complessi, a suoli asciutti, a escursioni termiche marcate. La sua capacità di riflettere il terroir è stupefacente: a seconda dell'altitudine, dell'esposizione, della composizione del terreno, cambia il profilo aromatico, la struttura, la persistenza.

ARCA nasce per dare voce a questa biodiversità. Le sei aziende fondatrici - Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo - rappresentano territori diversi, dalla Valle dello Jato all'entroterra nisseno, dalle colline di Marsala alle Madonie. Ognuna interpreta il Catarratto con un approccio coerente e sostenibile, valorizzando rese contenute, gestione agronomica accorta, epoche vendemmiali calibrate. Il risultato sono vini puliti, longevi, eleganti: dal metodo classico al vino orange, dalle ver-

so Amadei, che si trasforma in regina. Il lavoro di ARCA punta a promuoverne la conoscenza tecnica ed enologica, e al contempo svilupparne il mercato: nel canale Horeca, nella distribuzione selettiva, nel rapporto corretto tra prezzo e valore. Una viticoltura di prossimità, attenta ai cambiamenti climatici, che sappia mantenere coerenza tra obiettivo qualitativo e pratiche virtuose.

Il Catarratto, in questa sua seconda vita, si scopre anche estremamente eclettico. Vini spumanti tesi e vibranti, bianchi fermi capaci di evolvere con grazia, orange wine dalla trama complessa: è un ventaglio che lo rende perfetto per intercettare i gusti contemporanei, anche quelli più esigenti. La sua storia, che affonda le radici nel Cinquecento, si salda con un presente in fermento, e con un futuro da protagonista.

"Il Catarratto è uno dei vitigni più antichi e rappresentativi della Sicilia, la cultivar a bacca bianca più coltivata sull'Isola. - sottolinea l'enologo Tonino Guzzo - La sua diffusione era dovuta alla sua capacità di resistere alle malattie e adattarsi in diverse condizioni

agronomiche mirate, hanno permesso al Catarratto di esprimersi in tutte le sue peculiarità: fragranza, freschezza, modernità e personalità. Oggi il Catarratto vive una seconda giovinezza, non più un vitigno di quantità ma di quali-

I PROSSIMI APPUNTAMENTI DI ARCA

ARCA prosegue il suo tour con due tappe imperdibili.

Il 28 maggio a Palermo, presso il Vivaio Regionale "F. Paulsen", si terrà una masterclass con Pietro Russo, Master of Wine, dedicato alla biodiversità del Catarratto.

Il 9 giugno sarà la volta di **Catania**: al mercato di Piazza Scammaca, Veronika Crecelius guiderà una degustazione-dialogo nel cuore della città.

Due momenti per esaltare l'identità autentica e per parlare del futuro del Catarratto.



ANDREA AMADEI ► ERA IL VITIGNO DELLE QUANTITÀ. ORA È IL BIANCO DELLA QUALITÀ SICILIANA

Catarratto, una cenerentola della Sicilia del vino

Un vitigno che sa di Sicilia, di vento caldo e di luce abbagliante, in un'unica parola: Catarratto. È uno di quei vitigni che per anni è stato considerato un "lavoratore umile", destinato a vini semplici o addirittura a finire nei tagli, ma negli ultimi tempi sta vivendo una vera rinascita, simbolo della nuova Sicilia enoica: identitaria, meno internazionale, più legata al territorio e alla sostenibilità.



ORIGINI E IDENTITÀ

Il Catarratto è un vitigno a bacca bianca, tipicamente siciliano, coltivato soprattutto nella parte occidentale dell'isola, tra le province di Trapani, Palermo e Agrigento. È una delle varietà più antiche della Sicilia, do-

cumentato sin dal XV secolo; tuttavia, per lungo tempo la sua grande produttività lo ha reso sinonimo di quantità più che di qualità. Oggi invece, in un'epoca in cui si cerca autenticità, il Catarratto è una risposta elegante e mediterranea, perfetta anche in abbinamento a piatti di mare, formaggi freschi, o cucina vegetariana. Un vitigno dal grande potenziale e che Andrea Amadei, sommelier e autore radiofonico, ha tenuto a battesimo in

occasione della 57esima edizione del Vinitaly.

POSSIAMO DAVVERO PARLARE DI UNA CENERENTOLA DELLA SICILIA DEL VINO?

Possiamo assolutamente parlare di

una Cenerentola del Vino. Il Catarratto da Zucca è diventata Carrozza. È sempre stato considerato una zucca, soprattutto dagli stessi siciliani. Me lo ricordo ancora: più di 10 anni fa chiesi di questa varietà con un importante produttore dell'isola e lui parlò di un vitigno di quantità, un vitigno con il quale si è fatto il Marsala per tanto tempo, ma senza andare oltre le sue espressioni qualitative. Questo luogo comune è frutto di una produzione massiccia, perché purtroppo è così: quando abbiamo a che fare con vitigni estremamente produttivi ma non li si contiene, non scatta alcuna valorizzazione, si trascura il meglio della loro personalità. Devo dire però che negli ultimi anni, chi ha puntato sull'eleganza del Catarratto pian pianino è come se avesse lavorato su un diamante grezzo che torna a splendere. Il Catarratto nelle sue versioni più autentiche, quelle dell'entroterra, quelle di altura, riesce ad essere un bianco limpido, cristallino, leggiadro, ma intenso e persistente, con profumi eleganti, mai urlati, e con quel corpo che lo rende piacevole alla beva. Il Catarratto non è mai troppo carico né ovviamente insapore, bensì è un vino che nell'equilibrio riesce a far arrivare il proprio potenziale a chi lo gusta.

QUALI PENSI POSSANO ESSERE LE SUE PROSPETTIVE FUTURE?

Le prospettive future del Catarratto sono sicuramente quello di esse-



re identificato come uno dei vini più tipici della Sicilia; quindi, se fino ad adesso sono stati più famosi i rossi dell'isola, a poco a poco il gusto e il consumatore stanno andando verso i vini bianchi più leggeri, e ultimamente anche la cucina si va orientando su abbinamenti con i vini bianchi. Queste espressioni così puntuali del Catarratto potranno essere estremamente conviviali, piacevoli, ma anche identitarie in un consumo giovane; più intense, ponderate e avvolgenti nelle versioni più affinate. Pure a livello di bollicina, il Catarratto da ottime espressioni in quanto ricco di acidità, e infatti non per niente è uno dei Papà del Grillo, che aveva bisogno di freschezza da portare nelle bottiglie di Marsala. E la stessa cosa è nel Catarratto, dove si conserva quest'anima fresca, tesa e anche strutturata se lo si coltiva e lo si vinifica con la giusta attenzione. Il futuro che vedo dunque nel Catarratto è quello di grande alfiere

re del vino siciliano dell'entroterra, di quella parte meno mediterranea della Sicilia, forse un po' meno conosciuta in termini paesaggistici, ma estremamente affascinante con queste grandi praterie d'altura e queste grandi rocce spesso bianche, calcaree che si innalzano verso il cielo.

COME TRADURRE LA VERSATILITÀ DEL CATARRATTO NEGLI ABBINAMENTI CIBO/VINO?

Il Catarratto ha un'anima versatile. Riesce a dare ottimi vini spumanti come buoni fermi giovani o dalla lunga prospettiva d'evoluzione, e di conseguenza è un vino versatile anche nell'abbinamento. Nella sua versione spumantizzata riesce a sposarsi ai piatti più grassi e avvolgenti; la versione più immediata, fresca e profumata si può abbinare benissimo a una pasta con le sarde o a crudi di pesce.

Nelle versioni invece più affinate e magari maturate anche leggermente in legno o in anfora, riesce ad accompagnarsi molto bene a pesci dal sapore intenso, perché cotti in forno o cotture lunghe che sprigionano tutti gli umori del pesce stesso. È un vino bianco di buona struttura, uno di quei vini quindi che si abbinano con il più grande numero di piatti possibili. Il futuro del Catarratto è luminoso, di quella luce che brilla in ogni calice di Catarratto autentico, - e lasciatemelo dire - 'Benvenuto Catarratto, felice di conoscerti!'

LA PAROLA AI PRODUTTORI



Vito Bagliesi
Bagliesi Vini Bio

"La nostra famiglia è giunta alla terza generazione di produttori. Nella tenuta di Naro, nell'agrigentino, contiamo 25 ettari vitati, di cui 5 destinati alla coltivazione del Catarratto. Si tratta di un vitigno generoso, che racconta la Sicilia attraverso i suoi profumi di pompelmo e limone. A 360 metri sul livello del mare, su terreni calcarei-argillosi, produciamo tre vini molto importanti per l'azienda: Masì, un catarratto in purezza intenso ma equilibrato; vb59, un'etichetta che affina 9 mesi sui lieviti e successivamente per altri 5 in bottiglia e uno spumante metodo Charmat, che porta il Catarratto in una veste più vivace, perfetto per brindare. Dunque un vitigno versatile, che si presta bene ad accompagnare i più disparati momenti di convivialità e ad esaltare i sapori della Sicilia."



Giovanna Caruso
Caruso & Minini

"Caruso e Minini si trova nel comune montano di Salemi, nell'entroterra del trapanese. Un territorio ad altezze di 400 metri che oserei dire estremo: ter-

reni silicei e calcarei sono esposti alle ventilazioni che arrivano dal mare. Si alternano il caldo della Sicilia rurale e l'umidità notturna che proviene dalla costa. Un suolo di pregio, che ricorda le caratteristiche della regione francese di Châteauneuf-du-Pape e che con questa condivide una produzione vinicola raffinata. Questo assetto microclimatico è particolarmente favorevole per la produzione di Catarratto, una varietà siciliana dalle inconfondibili note agrumate in cui crediamo moltissimo e che nella nostra azienda dà origine a tre vini: Arya, un metodo classico brut dal perlage fine e caratterizzato da una spiccata acidità; Catalù, un catarratto in purezza dagli spiccati sentori di frutta e fiori che ne esaltano la freschezza ed eleganza; infine Arancino, un orange wine con un profilo aromatico a base di agrumi canditi ed erbe mediterranee grazie alla macerazione del mosto a contatto con le bucce."



Piero Piazza
Castellucci Miano

"Castellucci Miano si trova a Valledolmo, nel cuore delle Madonie, a circa 400 metri sul livello del mare. Fin dall'inizio la scelta di Castellucci Miano è stata quella di celebrare l'unicità del territorio, puntando su coltivar, tra cui il Catarratto, che hanno un legame storico con le origini della viticoltura di paese. Il connubio con l'agricoltura sostenibile ha conferito ai

nostri vini una riconoscibilità internazionale. Grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche del nostro territorio - un'area molto ventilata e ideale per la coltivazione di quest'uva - oggi riusciamo a produrre diverse espressioni di Catarratto, dagli spumanti ai vini fermi. Con il Miano, un Catarratto in purezza, e il nostro primo vino, Shiarà, una riserva che affina 18 mesi sui lieviti, il Catarratto è diventato nel 2016 protagonista della DOC Valledolmo-Contea di Scalfani. Inoltre produciamo uno spumante, il Miano Brut, e un vino frizzante, il Sampieri; entrambi accomunati da un sorso fresco e vivace."



Sebastiano Di Bella
Di Bella

"La cantina Di Bella si trova sulle pendici meridionali delle montagne che circondano Palermo, tra i 400 e i 500 metri di altitudine. Qui i terreni prevalentemente calcarei regalano ai vini eleganza, freschezza, un profilo aromatico complesso, intensa acidità e, nel nostro caso, una sorprendente capacità di invecchiamento. Il Catarratto è un dono della natura e la mano dell'uomo può esaltare le sue potenzialità, noi della cantina Di Bella lo facciamo con tre etichette: Esperides, un vino che fermenta in vasche d'acciaio, Jetas, che fa un passaggio lungo 4 mesi in barrique, e infine Anima Antica, un Catarratto senza solfiti aggiunti, ottenuto da uve macerate e lavora-

te senza alcun intervento chimico. È il nostro vino più identitario, naturale e autentico."



Mario Di Lorenzo
Feudo Disisa

"Feudo Disisa si trova nel territorio di Monreale, nei pressi della frazione di Grisi, in una suggestiva zona collinare. La nostra tenuta si estende tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare, in un'area caratterizzata da suoli prevalentemente argillosi, molto ventilata e con condizioni microclimatiche ideali per la vite. Un elemento distintivo del nostro terroir sono le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che possono superare anche i 20 gradi: un fattore fondamentale per ottenere vini con una bella acidità, freschezza e finezza aromatica. Il Catarratto, per noi, è una tradizione di famiglia: lo coltiviamo da più di un secolo, già mio nonno lo produceva con passione. Oggi lo raccontiamo con Lu Bancu, un 100% Catarratto: un vino che affina 10 mesi sui lieviti e viene imbottigliato dopo almeno 14 mesi dalla vendemmia, per esprimere tutta la complessità e l'identità del nostro territorio. Nella convinzione che i vini si fanno in vigna, ci siamo impegnati in una conoscenza sempre più approfondita dell'interazione clima-suolo-vitigno, che dal nostro punto di vista è un presupposto fondamentale per permettere al Catarratto di svelare il suo carattere."



Gianfranco Lombardo
Tenute Lombardo

"L'azienda Tenute Lombardo, fondata dai tre fratelli Gianfranco, Roberto e Salvatore, si trova nel cuore della Sicilia, precisamente tra i comuni di San Cataldo e Serradifalco, in provincia di Caltanissetta. Il nostro territorio si trova nell'entroterra tra i 600 e i 650 metri sul livello del mare: un contesto geografico fortemente influenzato dagli sbalzi termici, elemento che influenza in maniera preponderante la resa aromatica delle nostre uve.

Il suolo contribuisce in maniera significativa a conferire una forte identità ai nostri vini grazie a terreni ricchi di calcare, gesso, carbonato di calcio e solfati di calcio. Abbiamo impiantato il Catarratto in quest'area per la prima volta nel 2008 e da subito abbiamo compreso il grande potenziale che questa varietà avrebbe potuto esprimere in un vino d'altura. Negli anni ci siamo dedicati anche alla produzione di spumanti e di una riserva di Catarratto, ampliando in questo modo la nostra proposta enologica.

Uno dei nostri tratti distintivi è l'implementazione nel 2006 di una filiera verticale: una produzione all'insegna della tracciabilità in cui cantina, affinamento e imbottigliamento dei vini avvengono sotto la tutela delle Tenute Lombardo."

31 marzo 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Palermo 14°C

Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING | DESIGN WEEK

Videonews

ESTERO VIDEONEWS

Microsoft compie 50 anni. L’Ai è il suo presente e futuro

31 MARZO 2025

ESTERO VIDEONEWS

Bangkok, la premier thailandese sul sito del palazzo crollato

31 MARZO 2025

ESTERO VIDEONEWS

Ucraina, nuovi bombardamenti russi con droni a Kharkiv

31 MARZO 2025

SCIENZA E TECNOLOGIA

VIDEONEWS

Fallito primo lancio orbitale commerciale dal continente europeo

31 MARZO 2025

AGRIFOOD CRONACA

L’Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly

Arca: 6 aziende siciliane insieme per valorizzare un vitigno storico

MAR 29, 2025 **Vino**



06 aprile | h10:30 | MEETING HALL PADIGLIONE 2 SICILIA



ASSOCIAZIONE REGIONALE DEL CATARRATTO AUTENTICO

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega, siamo lieti di invitarvi al Vinitaly per la presentazione di **ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico**. Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto**.

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Feudo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



6-9 April 2025 Verona, ITALY

Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L’Associazione regionale Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un’antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati a una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

askanews

Segui la Pagina 177.897 follower

askanews

circa un minuto fa

La prima ministra thailandese Paetongtarn [#Shinawatra](#) ha visitato il sito dell'edificio crollato a [#Bangkok](#), dove continuano le operazioni di ricerca di persone intrappolate sotto le macerie.



Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare i diversi territori altamente vocati alla produzione di questa varietà. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all’entroterra di Marsala. Areali dell’isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le sue diverse espressioni. Produzioni che confermano l’ecletticità produttiva di questo vitigno, capace di dare vita sia a ottime bollicine con Metodo classico e Metodo Charmat, che a vini fermi in grado di sfidare il tempo. Sarà possibile degustarli al Vinitaly in una masterclass condotta da Andrea Amadei domenica 6 aprile dalle 10.30 nella Meeting Hall del Padiglione 2.

“Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un’offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali” ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di Arca Sicilia, aggiungendo che “per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l’attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso – ha concluso Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese”.



Notizie Correlate

AGRIFOOD ECONOMIA

Il 3 aprile presentazione Macfrut 2025 all’Ice

MAR 31, 2025

AGRIFOOD ECONOMIA

Tre focolai di afta epizootica in Slovacchia

MAR 31, 2025

AGRIFOOD ECONOMIA

[HOME](#)[NEWS](#)[PRODUZIONI TV](#)[RADIO](#)[DILLO A TRM](#)[CONTATTI](#)

Cerca...



Verona – Al Vinitaly, le aziende siciliane presentano le ultime novità sul Catarratto

Verona - Al Vinitaly, le aziende siciliane presentano le ultime novità sul ...



A Verona prosegue il Vinitaly, la kermesse internazionale sui vini. Nel padiglione 2 dedicato alla Sicilia ampio spazio ad uno dei vitigni più importanti dell'isola.



Homepage » Story » Arca, Associazione Regionale Catarratto Autentico, debutta al Vinitaly 2025

STORY

Arca, Associazione Regionale Catarratto Autentico, debutta al Vinitaly 2025

DI RICCARDO COLLETTI | 31 MARZO 2025



Nasce Arca, l'Associazione Regionale per la promozione e valorizzazione del Catarratto. Il debutto sarà a Vinitaly 2025 (Verona dal 6 al 9 aprile). Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. Queste le colonne portanti di Arca – che vuole contribuire al **recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona** che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale.

“Il contesto internazionale quanto mai incerto”, ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente Arca Sicilia, “impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese”.

Arca: obiettivi e il debutto a Vinitaly 2025 con una masterclass

Strategie e obiettivi di Arca sono condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, **Caruso & Minini**, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino ad arrivare nell'entroterra di Marsala. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati. Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche

che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una masterclass affidata ad Andrea Amadei, in programma domenica 6 aprile, alle ore 10,30 alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIKET —

Cuvée n°
748



ARTICOLI CORRELATI

Rewine: debutta a Vinitaly il software che trasforma la degustazione in un'esperienza culturale

Planeta: il resort diffuso a Menfi, un'innovativa visione dell'ospitalità

Lombardia a Vinitaly 2025: 150 cantine per brindare anche alle Olimpiadi Milano-Cortina

Dalla vigna alla tavola: i piatti e i dispositivi che elevano gli abbinamenti dei vini

Passione vino anche online: ecco come e perché

Roccafiora al centro nella promozione della transizione energetica. Nasce la Comunità Energetica di Todì

Duca di Salaparuta: 200 vendemmie e una verticale da sogno di Duca Enrico

Vinitaly 2025: preview a Bruxelles per rafforzare la promozione e la tutela del settore enoico italiano

Tenuta di Bibbiano: ottenuta omologazione per i cloni VdC2 e VdM1

Pignolo Myò di Annalisa Zorzettig: una dedica alla sapienza e alla passione per la Festa del Papà

La Prima dell'Alta Langa 2025, parlano le bollicine: incontri e assaggi

Visioni e impressioni da La Prima dell'Alta Langa 2025: il reportage di WineCouture

ALTRO DALL'AUTORE





ARCA debutta al Vinitaly 2025

Nasce l'Associazione Regionale per la promozione e valorizzazione del Catarratto. Domenica 6 aprile, alle ore 10:30, l'evento di presentazione aprirà il ciclo di appuntamenti previsti all'interno dell'Area Business del Padiglione Sicilia. I territori e le diverse sfumature del nobile vitigno siciliano nella degustazione condotta dal giornalista Andrea Amadei.

📅 31/03/2025 📁 Categoria: Produttori



Photo credits: Sebastiano Di Bella, produttore e presidente Arca Sicilia – fonte Gran Via – Società & Comunicazione

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico – si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Il piano di digiuno migliore

In salute con piani pasti facili e gustosi. Liste della spesa, ricette e video

Unimeal

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino ad arrivare nell'entroterra di Marsala. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'eccellenza produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una masterclass affidata ad Andrea Amadei, sommelier e giornalista di Decanter Radio Rai 2 – in programma domenica 6 aprile, alle ore 10:30 nella Meeting Hall del Padiglione 2 – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori del terroir d'origine.

Il piano di digiuno migliore

In salute con piani pasti facili e gustosi. Liste della spesa, ricette e video

Unimeal

“Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega Sebastiano Di Bella, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. “Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese”.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

 Tag: **Veneto, Verona**

L'Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly

askanews | sabato 29 Marzo 2025



Arca: 6 aziende siciliane insieme per valorizzare un vitigno storico

Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L'Associazione regionale Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un'antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati a una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare i diversi territori altamente vocati alla produzione di questa varietà. Dalle colline di

Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all'entroterra di Marsala. Areali dell'isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le sue diverse espressioni. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno, capace di dare vita sia a ottime bollicine con Metodo classico e Metodo Charmat, che a vini fermi in grado di sfidare il tempo. Sarà possibile degustarli al Vinitaly in una masterclass condotta da Andrea Amadei domenica 6 aprile dalle 10.30 nella Meeting Hall del Padiglione 2.

“Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali” ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di Arca Sicilia, aggiungendo che “per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso – ha concluso Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese”.

31 Marzo 2025



AGRIGENTO E PROVINCIA

FOOD & WINE

Vinitaly 2025, debutta l'associazione per il Catarratto autentico

📅 29 Marzo 2025 👤 Redazione 📍 Agrigento , Caltanissetta , Vinitaly ⌚ 2 minuto di lettura

L'Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly L'Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly Arca: 6 aziende siciliane insieme per valorizzare un vitigno storico Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L'Associazione regionale

Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un'antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati a una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare i diversi territori altamente vocati alla produzione di questa varietà. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all'entroterra di Marsala. Areali dell'isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati. Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le sue diverse espressioni. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno, capace di dare vita sia a ottime bollicine con Metodo classico e Metodo Charmat, che a vini fermi in grado di sfidare il tempo. Sarà possibile degustarli al Vinitaly in una masterclass condotta da Andrea Amadei domenica 6 aprile dalle 10.30 nella Meeting Hall del Padiglione 2.

"Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali" ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di Arca Sicilia, aggiungendo che "per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso – ha concluso Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".

← **Contrade dell'Etna, 71 le aziende che hanno già aderito alla XVI edizione**

Agrigento, consigliera Claudia Alongi aderisce a Forza Italia →

 **Potrebbe anche interessarti**

Furti in abitazioni delle province di Agrigento, Caltanissetta ed Enna: gominata banda, 5 arresti (VIDEO)



HOME

IL PROGETTO

I TEMI

TOURS

GLI APPUNTAMENTI

CER

CONTATTI

Al Vinitaly 2025 Debutta Arca, L'Associazione Regionale Per La Promc Valorizzazione Del Catarratto

di: **Redazione**

29/03/2025

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico** – si presenta al **Vinitaly** per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Aree dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.



Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di **Decanter Radio Rai 2** – in programma **domenica 6 aprile**, alle ore **10:30** nella **Meeting Hall del Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.

*“Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega **Sebastiano Di Bella**, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. “Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese”.*

06 aprile | h10:30

MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA



ARCA
ASSOCIAZIONE
REGIONALE DEL
CATARRATTO
AUTENTICO

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarti al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C – Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Feudo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



FEUDO DISISA
MONTECATO - SICILIA



DI BELLA



LOMBARDO



bagliesi



CARUSO & MININI

Per concordare degustazioni, interviste e per ulteriori informazioni
R.S.V.P. | granviasc@gmail.com | +39 3397127774 | Gran Via – Società & Comunicazione Srl | Via Giotto, 92 – 90145 Palermo

totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico** – si presenta al **Vinitaly** per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi
da **sei**



aziende familiari: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il

tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di **Decanter Radio Rai 2** – in programma **domenica 6 aprile**, alle **ore 10:30** nella **Meeting Hall** del **Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.

*"Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega **Sebastiano Di Bella**, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. "Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".*



Proudly developed by Coffice s.r.l.

[\(https://siciliadagustare.com/\)](https://siciliadagustare.com/)Home (<https://siciliadagustare.com/>)Magazine (<https://siciliadagustare.com/magazine/>)

ARCA debutta al Vinitaly 2025

News (<https://siciliadagustare.com/news-enogastronomia-e-turismo/>)di Redazione (<https://siciliadagustare.com/autore/carmenlongo/>) 31/03/2025

06 aprile

h10:30

MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarvi al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Feudo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



bagliesi



Per concordare degustazioni, interviste e per ulteriori informazioni

R.S.V.P. | granviase@gmail.com | +39 3397127774 | Gran Via - Società & Comunicazione Srl | Via Giotto, 92 - 90145 Palermo

Nasce l'Associazione Regionale per la promozione e valorizzazione del Catarratto. Domenica 6 aprile, alle ore 10:30, l'evento di presentazione aprirà il ciclo di appuntamenti previsti all'interno dell'Area Business del Padiglione Sicilia. I territori e le diverse sfumature del nobile vitigno siciliano

 *notizie degustazione condotta dal giornalista Andrea Amadei.*
 Home (<https://siciliadagustare.com/>) Magazine (<https://siciliadagustare.com/>)
 Palermo, 28 marzo 2025

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico** – si presenta al **Vinitaly** per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da **sei aziende** familiari: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Aree dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di **Decanter Radio Rai 2** – in programma **domenica 6 aprile**, alle **ore 10:30** nella **Meeting Hall** del **Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.

*“Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega **Sebastiano Di Bella**, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e*

 delle istituzioni del mondo del vino. "Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".



◀ (<https://siciliadagustare.com/packa>

[vini-biologici-organizzata-da-italia-bio/](https://siciliadagustare.com/vini-biologici-organizzata-da-italia-bio/))

Ultimi articoli



<https://siciliadagustare.com/il-capriccio-anche-a-canicattini-bagni/>

News (<https://siciliadagustare.com/news-enogastronomia-e-turismo/>)

Il Capriccio anche a Canicattini Bagni **(<https://siciliadagustare.com/il-capriccio-anche-a-canicattini-bagni/>)**

10/04/2025 Redazione (<https://siciliadagustare.com/autore/carmenlongo/>)

LEGGI TUTTO (<https://siciliadagustare.com/il-capriccio-anche-a-can>)

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#) [Privacy policy](#)



Il rinascimento del Catarratto: storie di piccoli artigiani del vino al Vinitaly

31 Marzo 2025

Nel panorama enologico siciliano, il **Catarratto** rappresenta una delle varietà più antiche e autentiche, simbolo di un patrimonio ampelografico che affonda le sue radici nella storia millenaria dell'Isola. Dopo anni di oblio, questo vitigno sta vivendo una straordinaria rinascita grazie all'impegno di piccoli artigiani del vino che hanno fatto della **totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia** la loro filosofia produttiva. Una missione condivisa da sei aziende familiari, unite sotto l'egida di **Arca (Associazione Regionale Catarratto Autentico)**, presieduta da Sebastiano Di Bella, che si presenteranno al **Vinitaly** per raccontare la loro storia e promuovere la valorizzazione di questa varietà autoctona.

Tradizioni e territori: la forza della verticalità produttiva

Le storie di queste aziende sono intrecciate a quelle delle famiglie che le hanno

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)

Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – esprimono al meglio i diversi territori altamente vocati alla coltivazione di questo vitigno.

Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino all'entroterra di **Marsala**, i vigneti di Catarratto si estendono su areali compresi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta**. Questi territori, caratterizzati da suoli di matrice calcareo-argillosa e microclimi differenziati, offrono condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione di un vitigno versatile e resiliente come il Catarratto.

I vigneti, impiantati in alta e media collina, godono di diverse esposizioni, costante ventilazione e accentuate escursioni termiche. Un mix di fattori che contribuisce a creare habitat unici, capaci di esaltare le caratteristiche distintive del Catarratto e di conferire ai vini freschezza, equilibrio ed eleganza.

Un vitigno eclettico: dalle bollicine ai vini fermentati in legno

L'ecletticità produttiva del Catarratto è uno dei suoi tratti distintivi. Questo vitigno si presta a diverse interpretazioni enologiche, dimostrando una versatilità sorprendente. Dai vini fermi, capaci di evolvere nel tempo mantenendo integrità gusto-olfattiva, alle bollicine ottenute con il **Metodo Classico** o il **Metodo Charmat**, il Catarratto riesce a esprimere una gamma di sfumature che riflettono i profumi e i colori dei terroir d'origine.

Nei vini fermi, il Catarratto rivela note di frutta bianca, fiori di campo e delicate sfumature minerali, mentre nelle versioni spumantizzate esprime una vibrante freschezza accompagnata da una cremosità avvolgente. Alcuni produttori sperimentano anche fermentazioni in legno, conferendo ai vini una struttura più complessa e una lunga vita in bottiglia.

L'impegno di Arca va oltre la semplice promozione del Catarratto. L'associazione si pone l'obiettivo di recuperare e tutelare una varietà che rischiava di essere dimenticata, riportandola al centro dell'attenzione grazie a strategie innovative e progetti di valorizzazione territoriale.

La masterclass al Vinitaly: un viaggio tra terroir e

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)

al Vinitaly. In programma **domenica 6 aprile alle ore 10.30** nella Meeting Hall del Padiglione 2, l'evento sarà guidato da **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di Decanter e Radio Rai 2.

Attraverso una degustazione accuratamente selezionata, i partecipanti avranno l'opportunità di immergersi nei profumi e nei sapori di una varietà che racchiude in sé l'essenza dei territori siciliani. Dalle bollicine fresche e vibranti ai vini fermi strutturati e longevi, ogni calice sarà un viaggio sensoriale alla scoperta di una tradizione che si rinnova.

Verso un futuro di eccellenza

La rinascita del Catarratto è il risultato di una visione condivisa che mette al centro la qualità, la sostenibilità e il rispetto per il territorio. Le sei aziende di Arca rappresentano un modello di eccellenza artigianale, dove ogni bottiglia è il frutto di un lavoro paziente e appassionato, capace di trasmettere l'anima di una terra ricca di storia e tradizioni.

Al Vinitaly, il Catarratto tornerà a brillare, dimostrando che anche le varietà più antiche possono trovare nuova vita grazie alla dedizione e alla lungimiranza di chi crede nel valore del proprio patrimonio enologico.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Vuoi ricevere gli aggiornamenti di Terrà per email?

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)



Cerca per parola chiave, brand, argomento, ever

IT EN



ALL AUTOMOTIVE NAUTICA GREEN ALTRO ▾

HOME>ARCA DEBUTTA AL VINITALY 2025

MARZO 31, 2025 - ARCA

ARCA DEBUTTA AL VINITALY 2025

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico – si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino ad arrivare nell'entroterra di Marsala. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a

- [FOTOGALLERY \(2\)](#) [Login to download](#)



Photo



DIGIUNO INTERMITTENTE PER SENIOR		ETÀ: 35-40	ETÀ: 40-45	ETÀ: 45-50	ETÀ: 50-55	ETÀ: 55-60	ETÀ: 60-65
		9.00: Focaccia di rene con frutta O: Salsiccia e funghi 14.00 12.00: Insalata mista con avocado 18.00: Squacquerelli al vapore con formaggio di burrata 19.00: Insalata di digiuno	9.00: Yogurt greco con frutta di bosco e frutta secca 14.00: Chioscio di pizza buffet 18.00: Conchiglioni alla griglia con bruschetta al ragù 19.00: Insalata di digiuno	9.00: Torta grigliata con insalata mista 15.00: Salsiccia con burro O: Bruschetta 18.00: Pagnotti di vapore con formaggio di burrata 19.00: Insalata di digiuno	9.00: Uova strapazzate con spinaci e feta 13.00: Salsiccia alla griglia con patate arrosto 18.00: Acquaforte di ricotta e salsiccia di agnello 19.00: Insalata di digiuno	9.00: Focaccia di rene con frutta O: Salsiccia e funghi 14.00 13.00: Insalata mista con avocado 18.00: Squacquerelli al vapore con formaggio di burrata 19.00: Insalata di digiuno	9.00: Yogurt greco con frutta di bosco e frutta secca 14.00: Chioscio di pizza buffet 18.00: Conchiglioni alla griglia con bruschetta al ragù 19.00: Insalata di digiuno

Strada Mangiando
STREET FOOD E NON SOLO

(https://v



GRUPPO RADENZA
Master Coop Alleanza 3.0

(https://c

Scarpe da Golf in offerta

Acquista Online le Scarpe da Golf. Non perdere le Super Promoz
disponibili su Golf'us

Golf'us



(https://www.stradamangiando.it/wp-content/uploads/2025/03/Sebastiano-Di-Bella.jpeg)



📅 **Marzo 29, 2025**(<https://www.stradamangiando.it/2025/03/29/>) ⌚ **9:54 am**



(<https://www.franzysfood.it/>)



(<https://coopgrupporadenza.it/>)

GRUPPO RADENZA
Master Coop Alleanza 3.0

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico** – si presenta al **Vinitaly** per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da **sei aziende familiari**: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di **Decanter Radio Rai 2** – in programma **domenica 6 aprile**, alle **ore 10:30** nella **Meeting Hall del Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori del terroir d'origine.



variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. "Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".

Ferdinando Calaciura – calaciura@granviasc.it (mailto:calaciura@granviasc.it) – 338 3229837



Piani digiuno personalizzati

Trasforma la mente con il digiuno intermittente. Migliora la salute complessiva.

FastEasy

Testata iscritta al registro ROC: 33526

Iscritto al Tribunale di Ragusa il 4/10/2019 numero registro di stampa 6

(http://www.facebook.com/stradamangiando.it)

Copyright MediaLive Comunicazione
(<https://www.medialivecomunicazione.com>)



Home > Notizie > ARCA, Associazione Regionale Catarratto Autentico, debutta al Vinitaly 2025.

Notizie

ARCA, Associazione Regionale Catarratto Autentico, debutta al Vinitaly 2025.

Vinitaly 2025, domenica 6 aprile, alle ore 10:30, nell'Area Business del Padiglione Sicilia, evento di presentazione di ARCA, con una degustazione di Catarratto guidata dal giornalista Andrea Amadei.

By **Winery Tasting Sicily** - 28 Marzo 2025

0



Vigneto di Catarratto



Si affaccia una novità di rilievo nel panorama vinicolo siciliano: la nascita di **ARCA**, l'**Associazione Regionale Catarratto Autentico**, che si presenterà ufficialmente al **Vinitaly 2025**. L'obiettivo è chiaro: **recuperare e valorizzare un vitigno autoctono che, dopo anni di oblio, sta vivendo una rinascita grazie all'impegno di produttori visionari.**



Un'alleanza per il Catarratto

Sei aziende familiari – **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo** – hanno unito le forze per rappresentare al meglio le diverse sfumature del **Catarratto**, un vitigno che affonda le sue radici nella storia enologica siciliana. I territori coinvolti spaziano dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all'entroterra di Marsala, abbracciando le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta.

Un vitigno versatile e di carattere

Il Catarratto si dimostra un vitigno eclettico, capace di esprimersi in diverse forme: da spumanti Metodo Classico e Charmat a vini fermi, che sanno evolvere nel tempo mantenendo intatta la loro eleganza. Le diverse esposizioni dei vigneti, la costante ventilazione e le accentuate escursioni termiche contribuiscono a creare habitat ideali per la coltivazione di questo vitigno.

Un evento da non perdere al Vinitaly

Per celebrare questo importante debutto, ARCA organizza una masterclass condotta da **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di Decanter Radio Rai 2. L'appuntamento è per **domenica 6 aprile**, alle ore **10:30**, nella **Meeting Hall del Padiglione 2**, dove sarà possibile degustare le diverse espressioni del Catarratto e scoprire i profumi e i colori dei terroir d'origine.



Le dichiarazioni del presidente di ARCA

Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di ARCA, sottolinea l'importanza di fare sistema in un contesto internazionale incerto:

“*Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese.*”

”



TAG

ARCA

Catarratto

Vinitaly 2025





[Home](#) > [Eventi](#) > [Fiere](#) > Associazione Regionale Catarratto Autentico: il 6 aprile al Vinitaly una masterclass dedicata

Associazione Regionale Catarratto Autentico: il 6 aprile al Vinitaly una masterclass dedicata

Domenica 6 aprile, alle ore 10:30, l'evento di presentazione aprirà il ciclo di appuntamenti previsti all'interno dell'Area Business del Padiglione Sicilia. I territori e le diverse sfumature del nobile vitigno siciliano nella degustazione condotta dal giornalista Andrea Amadei.

Di [Redazione CT](#) - 28/03/2025

06 aprile | h10:30

MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarvi al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly



Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Fendo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



Per concordare degustazioni, interviste e per ulteriori informazioni

R.S.V.P. | granviase@gmail.com | +39 3397127774 | Gran Via - Società & Comunicazione Srl | Via Giotto, 92 - 90145 Palermo



Converti e
scarica file

Apri

Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni verticali su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico** – si presenta al **Vinitaly** per contribuire al recupero e alla valorizzazione di una antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati ad una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.



Strategie e obiettivi condivisi da **sei aziende** familiari: **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo**, in grado di rappresentare al meglio i diversi territori altamente vocati alla produzione di una delle varietà tra le più antiche nel panorama enologico siciliano. Dalle colline di **Valledolmo** alla **Valle dello Jato**, dalle campagne di **San Cataldo** alla **Valle dei Templi**, fino ad arrivare nell'entroterra di **Marsala**. Areali dell'Isola racchiusi tra le province di **Palermo, Trapani, Agrigento** e **Caltanissetta** caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori gli habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le espressioni enologiche di assoluto valore. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno che si presta a diventare ottime bollicine sia con il Metodo Classico e Metodo Charmat, a vini fermi che se ben conservate sanno accogliere il tempo per evolversi e conservare integrità gusto-olfattiva e, allo stesso tempo, un'inusuale eleganza per vini bianchi a queste latitudini. Sarà possibile degustarle al Vinitaly in una **masterclass** affidata ad **Andrea Amadei**, sommelier e giornalista di

Decanter Radio Rai 2 – in programma **domenica 6 aprile**, alle **ore 10:30** nella **Meeting Hall** del **Padiglione 2** – alla scoperta delle diverse sfumature di una varietà in grado di esprimere vini che racchiudono profumi e colori dei terroir d'origine.

*"Il contesto internazionale quanto mai incerto – spiega **Sebastiano Di Bella**, produttore e presidente Arca Sicilia – impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali. Per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. "Adesso – conclude Sebastiano Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".*

Un pratico e
49 pezzi per
spazio per v

Ann. Temu

Federazione
Associazione

Ann. Federvi

Atti di morte

Ann. MyHerit



Articolo precedente

Siccià: Schifani, 'ok Cts a dissalatori Trapani e Porto Empedocle'

Articolo successivo

Scuola, stop ai 4 anni in 1. Valditara: "Con norme contro i diplomifici non sarà più possibile"

L'Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly

Condividi su:

admin@admin.com | sabato 29 marzo 2025 - 10:39

The image shows a digital invitation card for an event titled 'Il Rinascimento del Catarratto'. The card has a green and white color scheme. At the top left, it specifies the date and time: '06 aprile | h10:30' and the location: 'MEETING HALL PADIGLIONE 2 SICILIA'. The ARCA logo is in the top right corner. The main title 'Il Rinascimento del Catarratto' is prominently displayed. Below it, the text reads: 'Gentile Collega, siamo lieti di invitarti al Vinitaly per la presentazione di ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico. Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: il Catarratto.' Below this, a section titled 'Qui le aziende presenti al Vinitaly' lists six companies with their respective booth numbers and locations. The Vinitaly logo and event dates '6-9 April 2025 Verona, ITALY' are in the bottom right corner.

Qui le aziende presenti al Vinitaly		
Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Fendo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3

Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L'Associazione regionale Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un'antica varietà autocto.. [Leggi l'articolo per intero su qds.it](#)

HOME

PALINSESTO

LE FREQUENZE



TOP20

GLI AMICI

NEWS E BLOG

CERCA

06 aprile

h10:30

MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarvi al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Feudo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



L'ASSOCIAZIONE PER IL CATARRATTO AUTENTICO (ARCA) DEBUTTA A VINITALY

Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L'Associazione regionale Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un'antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati a una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare i diversi territori altamente vocati alla produzione di questa varietà. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all'entroterra di Marsala. Areali dell'isola racchiusi tra le province di

Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le sue diverse espressioni. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno, capace di dare vita sia a ottime bollicine con Metodo classico e Metodo Charmat, che a vini fermi in grado di sfidare il tempo. Sarà possibile degustarli al Vinitaly in una masterclass condotta da Andrea Amadei domenica 6 aprile dalle 10.30 nella Meeting Hall del Padiglione 2.

"Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali" ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di Arca Sicilia, aggiungendo che "per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso – ha concluso Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".

▶ ON AIR:

"Marmellata" con Paola4

9:00 AM - 1:00 PM



POLIZZE CATASTROFALI, UNIMPRESA: PER PMI COSTI FINO A 12MILA EURO ANNUI

31 MARZO 2025



E' MORTO GIANCARLO DONDI, PORTÒ IL RUGBY NEL SEI NAZIONI

31 MARZO 2025



AGRICOLTURA, ISMEA ALLA ASSEMBLEA GENERALE DELLE RETI EU SPACE

31 MARZO 2025



FRANCIA, MARINE LE PEN RITENUTA COLPEVOLE DI APPROPRIAZIONE INDEBITA

31 MARZO 2025



ACCORDO BEI-BANCA POPOLARE SONDRIO: 300 MLN PER IMPRESE AGRICOLE

31 MARZO 2025



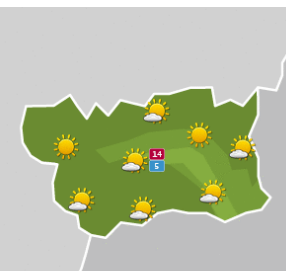
Association régionale
Amis des Batailles de Reines
www.amisdesreines.it

ÉLIMINATOIRES 68 ^e Concours Régional		
Dimanche	30 mars	SARRE
Dimanche	6 avril	VERRAYES
Dimanche	13 avril	AYMAVILLES
Lundi	21 avril	FENIS

Batailles de Reines

25°

AostaNews.it



Martedì 1 

 ASKANEWS

di Administrator admin il 29/03/2025

L'Associazione per il Catarratto autentico (Arca) debutta a Vinitaly

06 aprile | h10:30 | MEETING HALL
PADIGLIONE 2 SICILIA



ARCA
ASSOCIAZIONE
REGIONALE DEL
CATARRATTO
AUTENTICO

Il Rinascimento del Catarratto

Gentile Collega,
siamo lieti di invitarti al Vinitaly per la presentazione di
ARCA - Associazione Regionale Catarratto Autentico.
Un progetto di recupero e valorizzazione su un vitigno autoctono
in piena rinascita nel panorama della viticoltura siciliana: **il Catarratto.**

Qui le aziende presenti al Vinitaly

Bagliesi	Pad C - Area Sicilia Bio	291
Di Bella Vini	Pad 2 Sicilia	E48
Caruso&Minini	Pad 2 Sicilia	F60
Castellucci Miano	Pad 2 Sicilia	B14
Fendo Disisa	Pad 2 Sicilia	A8
Tenute Lombardo	Pad 2 Sicilia	A3



vinitaly
6-9 April
2025
Verona, ITALY

Milano, 29 mar. (askanews) – Piccoli artigiani del vino con una filosofia produttiva incentrata sulla totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia. Storie di famiglie e tradizioni tramandate di generazione in generazione che, nel corso degli anni, hanno sviluppato produzioni su un vitigno in grado di esprimere vini freschi, equilibrati ed estremamente versatili. L'Associazione regionale Catarratto autentico (Arca) si presenta al Vinitaly per contribuire al recupero e alla valorizzazione di un'antica varietà autoctona che oggi, dopo anni di oblio, vive la sua rinascita grazie allo sforzo e alla lungimiranza di alcuni produttori dei territori della Sicilia centro-meridionale e occidentale che, verticalizzando le produzioni, hanno avviato progetti di valorizzazione dedicati a una varietà simbolo del patrimonio ampelografico siciliano.

Strategie e obiettivi condivisi da sei aziende familiari: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa, Tenute Lombardo, in grado di rappresentare i diversi territori altamente vocati alla produzione di questa varietà. Dalle colline di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne di San Cataldo alla Valle dei Templi, fino all'entroterra di Marsala. Aree dell'isola racchiusi tra le province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzati da suoli differenti, di matrice calcareo-argillosa, con vigneti impiantati in alta e media collina che godono di microclimi differenziati.

Vigneti con diverse esposizioni, una costante ventilazione e accentuate escursioni termiche: mix di condizioni pedoclimatiche che fanno di questi territori habitat ideali per la coltivazione del Catarratto e le sue diverse espressioni. Produzioni che confermano l'ecletticità produttiva di questo vitigno, capace di dare vita sia a ottime bollicine con Metodo classico e Metodo Charmat, che a vini fermi in grado di sfidare il tempo. Sarà possibile degustarli al Vinitaly in una masterclass condotta da Andrea Amadei domenica 6 aprile dalle 10.30 nella Meeting Hall del Padiglione 2.

"Il contesto internazionale quanto mai incerto impone alle aziende vitivinicole siciliane di adottare strategie diversificate alla ricerca di nuovi mercati e nuove opportunità commerciali, rinnovando costantemente la propria proposta. Obiettivi condivisi da sei realtà produttive del comparto vitivinicolo siciliano che hanno deciso di unirsi e fare sistema per presentarsi con maggior forza e con un'offerta sempre più variegata sui mercati locali e internazionali" ha spiegato Sebastiano Di Bella, produttore e presidente di Arca Sicilia, aggiungendo che "per troppo tempo il Catarratto è stato messo in secondo piano a discapito di altre varietà su cui si è incentrata l'attenzione dei produttori e delle istituzioni del mondo del vino. Adesso – ha concluso Di Bella – è giunto il momento di recuperare il tempo perduto, investendo su una varietà le cui potenzialità sono ancora inesprese".



ULTIME NEWS

