



RASSEGNA STAMPA

ARCA: Il Catarratto Autentico si presenta al mondo

UN MANIFESTO PER IL FUTURO DELLA VITICOLTURA SICILIANA

1. ADNKRONOS – 28/05/2025

2. ASKANEWS – 25/05/2025

<https://askanews.it/2025/05/25/vino-il-28-maggio-presentazione-dellassociazione-catarratto-autentico/>

3. WINECOUTURE – 28/05/2025

<https://winecouture.it/2025/05/28/il-catarratto-ha-la-sua-associazione-in-sicilia-nasce-arca/>

4. SICILIA FAN – 28/05/2025

<https://www.siciliafan.it/lassociazione-arca-presenta-il-catarratto-autentico-manifesto-per-la-viticoltura-siciliana-del-futuro/>

5. TRM - 08/06/2025

<https://www.youtube.com/watch?v=fszrDsTjKM>

6. VINUP – 02/06/2025

<https://vinup.it/arca-lassociazione-regionale-del-catarratto-autentico-nasce-per-valorizzare-lo-storico-vitigno-siciliano/>

7. TELEONE – 29/05/2025

<https://www.youtube.com/watch?v=eXFf8ZTm7RU>

8. MEDIAONE – 29/05/2025

<https://www.mediaonline.it/palermo-arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo/>

9. PALERMO TODAY – 23/05/2025

<https://www.palermotoday.it/economia/nasce-arca-associazione-regionale-catarratto-autentico.html>

10. FOODAY – SECONDO ARTICOLO - 29/05/2025

<https://www.fooday.it/arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo.html>

11. FOODAY – PRIMO ARTICOLO - 26/05/2025

https://www.fooday.it/origine-e-visione-il-rinascimento-del-catarratto.html#google_vignette

12. VIAGGI ARTE E CUCINA – 29/05/2025

<https://www.viaggiarteecucina.it/wordpress/2025/05/arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo/>

13. SICILIA REPORT – 29/05/2025

<https://www.siciliareport.it/wine-food/sicilia-nasce-arca-per-restituire-centralita-allo-storico-vitigno-catarratto/>

14. WINE IN SICILY – 28/05/2025

<https://www.wineinsicily.com/arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo/>

15. WINERY TASTING SICILY – 28/05/2025

<https://www.winerytastingsicily.com/magazine/it/notizie/arca-rinascita-del-catarratto-autentico-in-sicilia-un-patto-per-il-futuro-del-vino-bianco/>

16. ASSOVINI SICILIA – 28/05/2025

<https://www.assovinisicilia.it/arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo/>

17. TERRÀ – 28/05/2025

<https://terra.regione.sicilia.it/catarratto-la-riscossa-di-un-vitigno-dimenticato-la-sicilia-scommette-sulla-sua-uva-piu-vera/>

18. WINE ON SUNDAY – 23/05/2025

<https://www.wineonsunday.com/2025/05/23/origine-e-visione-il-rinascimento-del-catarratto/>

19. ZARABAZÀ – 03/06/2025

<https://www.zarabaza.it/2025/06/03/arca-il-catarratto-autentico-si-presenta-al-mondo/>



Sicilia: nasce Arca per restituire centralità allo storico vitigno Catarratto

Si è tenuta, in Sicilia, presso la Bioserra del Vivaio regionale 'Federico Paulsen', la conferenza stampa ufficiale di presentazione di Arca - Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d'eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano. Arca nasce dall'unione di sei aziende familiari - Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo - con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un'alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità. Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: "Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea".

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini Arca in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva. Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana - rappresentata da Francesco Lena, dell'assessorato Agricoltura - che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da Arca, definendolo "un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione".

Altresì importante è stata la partecipazione del commissario straordinario dell'Irvo, Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale. Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: "Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. Arca è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio".

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: "È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra". Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente 'Il Decalogo di Arca', un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana. Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il presidente di Arca, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara: "Arca non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro".

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

28-May-2025 18:27

Vino, il 28 maggio presentazione dell'Associazione Catarratto Autentico

Con un incontro al vivaio regionale Federico Paulsen di Palermo

MAG 25, 2025  **Vino**



Milano, 25 mag. (askanews) – Il Catarratto, storico vitigno autoctono siciliano, è al centro di una nuova sfida di valorizzazione che punta a restituirgli il ruolo che merita nella piramide qualitativa del vino isolano. A guidare questo rinascimento è la nascita dell'Associazione regionale Catarratto autentico (Arca), che ha l'obiettivo di promuovere, raccontare e difendere un'uva che rappresenta, forse più di ogni altra, il legame profondo tra territorio, cultura e innovazione produttiva.

Fondata da sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta (Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo) l'associazione verrà presentata ufficialmente mercoledì 28 maggio a Palermo, nella suggestiva cornice del Vivaio Regionale Federico Paulsen, durante un incontro dal titolo "Origine e visione, il rinascimento del Catarratto".

"Negli ultimi anni molti produttori stanno puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, e il Catarratto ne è un simbolo" dichiara Sebastiano Di Bella, presidente di Arca, spiegando che "è anche una risposta sostenibile e identitaria alla crescente richiesta di vini che rappresentino le infinite sfumature del terroir di origine, e in questo caso ben radicato al tessuto rurale e umano della Sicilia. Spazio quindi – conclude – a produzioni che portano con sé i venti salmastri, il rispetto per il tempo, l'impronta del territorio; produzioni di valore, apprezzate per la loro freschezza, versatilità produttiva e tipicità siciliana".

L'incontro sarà l'occasione per ascoltare le testimonianze dei protagonisti del progetto di valorizzazione di questa tradizionale varietà nei diversi areali più vocati dell'isola e sarà aperto dai saluti di benvenuto di Vincenzo Pernice dell'assessorato regionale all'Agricoltura che, con la Bioserra del Vivaio Paulsen ospita questo debutto mediatico del Catarratto di Arca. Ai lavori interverranno oltre a Di Bella, l'enologo Tonino Guzzo, la ristoratrice Gloria Randazzo e il Master of Wine Pietro Russo, che guiderà una masterclass tecnica con la partecipazione dei produttori. Al termine del wine tasting, gli ospiti potranno degustare i vini della Carta del Catarratto di Arca nella sua totalità, per consentire a giornalisti, formatori e operatori della ristorazione di disporre di un quadro completo delle diverse tipologie con cui Arca intende presentarsi a trade e winelover.

I vigneti delle aziende aderenti si sviluppano in aree collinari ad alta vocazione vitivinicola, dai suoli calcareo-argillosi di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne dell'entroterra di Salemi fino alla Valle dei Templi. Dopo l'evento di Palermo, il progetto proseguirà con una seconda tappa il 9 giugno a Catania, negli spazi di piazza Scammacca, per una nuova giornata di racconto, assaggi e confronto dedicata al Catarratto come emblema della Sicilia enologica più autentica e contemporanea. Ospite d'onore la giornalista Veronika Crecelius, firma storica del racconto del vino italiano in Germania.



Il Catarratto ha la sua associazione: in Sicilia nasce Arca

DI REDAZIONE | 28 MAGGIO 2025



Catarratto, storico vitigno autoctono siciliano, è al centro di una nuova sfida di valorizzazione che punta a restituirgli il ruolo che merita nella piramide qualitativa del vino isolano. A guidare questo rinascimento è la nascita di Arca – Associazione Regionale Catarratto Autentico, una nuova realtà che si affaccia nel panorama vitivinicolo della Sicilia con l'obiettivo di promuovere, raccontare e difendere un'uva che rappresenta, forse più di ogni altra, il legame profondo tra territorio, cultura e innovazione produttiva. A fondarla sono sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta: Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo. La nuova associazione fa il suo debutto ufficiale oggi, mercoledì 28 maggio, a Palermo, nella suggestiva cornice del Vivaio Regionale Federico Paulsen, durante un incontro dal titolo "Origine e visione, il rinascimento del Catarratto".



“Negli ultimi anni molti produttori stanno puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, e il Catarratto ne è un simbolo. È anche una risposta sostenibile e identitaria alla crescente richiesta di vini che rappresentino le infinite sfumature del terroir di origine, e in questo caso ben radicato al tessuto rurale e umano della Sicilia”, dichiara Sebastiano Di Bella, presidente di Arca. “Spazio quindi a produzioni che portano con sé i venti salmastri, il rispetto per il tempo, l'impronta del territorio; produzioni di valore, apprezzate per la loro freschezza, versatilità produttiva e tipicità siciliana”.

L'incontro sarà l'occasione per ascoltare le testimonianze dei protagonisti del progetto di valorizzazione di questa tradizionale varietà nei diversi areali più vocati dell'isola e sarà aperto dai saluti di benvenuto di Vincenzo Pernice dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura che, con la Bioserra del Vivaio Paulsen ospita questo debutto mediatico del Catarratto di Arca. Ai lavori interverranno il Presidente e produttore Sebastiano Di Bella, l'enologo Tonino Guzzo, la ristoratrice Gloria Randazzo e il Master of Wine Pietro Russo, che guiderà una masterclass tecnica con la partecipazione dei produttori.

Catarratto: una degustazione nella sua totalità

In degustazione sei etichette rappresentative delle diverse anime del Catarratto: dalle bollicine di SuaAltezza 650 Brut di Tenute Lombardo e Arya Metodo Classico di Caruso & Minini, ai bianchi fermi come Masì 2024 di Bagliesi, Lu Bancu 2023 di Feudo Disisa, Esperides 2022 di Di Bella e Shiarà 2015 di Castellucci Miano. Al termine del Wine tasting, gli ospiti potranno degustare i vini della Carta del Catarratto di Arca nella sua totalità, per consentire a giornalisti, formatori e operatori della ristorazione di disporre di un quadro completo delle diverse tipologie con cui Arca intende presentarsi a trade e winelover.



I vigneti delle aziende aderenti si sviluppano in aree collinari ad alta vocazione vitivinicola, dai suoli calcareo-argillosi di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne dell'entroterra di Salemi fino alla Valle dei Templi. Con le aziende di Arca questo vitigno ritrova una nuova dimensione: si esprime in vini eleganti, freschi, longevi, capaci di raccontare il paesaggio, l'altitudine, i venti e la sapienza di chi lo coltiva, offrendo anche grandi potenzialità spumantistiche nei metodi Classico e Charmat. Si punta sul Catarratto anche in risposta ai trend di consumo che premiano vini bianchi e bollicine, sia nel mercato nostrano che all'estero.

L'iniziativa è cofinanziata dalla Regione Siciliana con la misura 3.2 del PSR e promossa in collaborazione con Gran Via – Società & Comunicazione. Dopo l'evento di Palermo, il progetto proseguirà con una seconda tappa il 9 giugno a Catania, negli spazi di Piazza Scammacca, per una nuova giornata di racconto, assaggi e confronto dedicata al Catarratto come emblema della Sicilia enologica più autentica e contemporanea. Ospite d'onore la giornalista pluripremiata Veronika Crecelius, firma storica del racconto del vino italiano in Germania.



L'Associazione ARCA presenta il Catarratto Autentico, manifesto per la viticoltura siciliana del futuro

📅 28 MAG 2025 ⓘ COMUNICATI STAMPA



Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “Federico Paulsen” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d’eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un’alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità.

Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: "Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea".

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.

Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana – rappresentata da Francesco Lena dell'Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo "un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione".

Altresì importante è stata la partecipazione del Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: “Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio.”

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: “È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra”.

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente “Il Decalogo di ARCA”, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana.

Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

“ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro.”

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.

Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.

Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il Catarratto Autentico non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva,

un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.



Palermo Si svela il Catarratto autentico grazie al progetto Arca di 6 aziende vitivinicole

ARCA, l'Associazione Regionale del Catarratto Autentico nasce per valorizzare lo storico vitigno siciliano

di **Luigi Salvo** - 2 Giugno 2025



ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico, è stata presentata con la conferenza stampa che si è svolta a Palermo presso la Bioserra del Vivaio Regionale “**Federico Paulsen**” .

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo** – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un’alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Durante l’incontro è stato inoltre presentato ufficialmente “**Il Decalogo di ARCA**”, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell’associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell’enologia siciliana.

Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.



Pietro Russo, Sebastiano Di Bella e Tonino Guzzo

ARCA è un laboratorio di futuro. Oggi, il **Catarratto Autentico** non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva, un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Il **Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella**, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda: *"ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro."*

Il momento clou della giornata è stata la *masterclass* condotta da **Pietro Russo**, *Master of Wine* siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei **Catarratto** rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: **vini fermi, spumanti, riserve, orange wine**. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità.

Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: *"Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea"*.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato **Tonino Guzzo**, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: *"Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio."*

Altresì importante è stata la partecipazione del **Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta**, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.



SEBASTIANO DI BELLA | PRESIDENTE DI ARCA

ARCA: IL CATARRATTO AUTENTICO SI PRESENTA AL MONDO

Palermo. ARCA: il Catarratto Autentico si presenta al mondo

Media One 29 Maggio 2025



PALERMO TODAY

ENOLOGIA

Vitigni autoctoni siciliani in ascesa, nasce l'associazione regionale del Catarratto autentico

Fondata da sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta. Sarà presentata al vivaio Federico Paulsen



Redazione

23 maggio 2025 13:27



Sebastiano Di Bella, presidente dell'associazione regionale Catarratto autentico

Il Catarratto, storico vitigno autoctono siciliano, è al centro di una nuova sfida di valorizzazione che punta a restituirgli il ruolo che merita nella piramide qualitativa del vino isolano. A guidare questo rinascimento è la nascita di Arca –

Associazione regionale Catarratto autentico, una nuova realtà che si affaccia nel panorama vitivinicolo della Sicilia con l'obiettivo di promuovere, raccontare e difendere un'uva che rappresenta, forse più di ogni altra, il legame profondo tra territorio, cultura e innovazione produttiva.

Fondata da sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – l'associazione verrà presentata ufficialmente mercoledì 28 maggio a Palermo, al vivaio regionale Federico Paulsen, durante un incontro dal titolo "Origine e visione, il rinascimento del Catarratto".

"Negli ultimi anni molti produttori stanno puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, e il Catarratto ne è un simbolo. È anche una risposta sostenibile e identitaria alla crescente richiesta di vini che rappresentino le infinite sfumature del terroir di origine, e in questo caso ben radicato al tessuto rurale e umano della Sicilia. – dichiara Sebastiano Di Bella, presidente di Arca –. Spazio quindi a produzioni che portano con sé i venti salmastri, il rispetto per il tempo, l'impronta del territorio; produzioni di valore, apprezzate per la loro freschezza, versatilità produttiva e tipicità siciliana".

L'incontro sarà l'occasione per ascoltare le testimonianze dei protagonisti del progetto di valorizzazione di questa tradizionale varietà nei diversi areali più vocati dell'isola e sarà aperto dai saluti di benvenuto di Vincenzo Pernice dell'assessorato regionale all'Agricoltura che, con la bioserra del Vivaio Paulsen ospita questo debutto mediatico del Catarratto di Arca. Ai lavori interverranno il presidente e produttore Sebastiano Di Bella, l'enologo Tonino Guzzo, la ristoratrice Gloria Randazzo e il master of wine Pietro Russo, che guiderà una masterclass tecnica con la partecipazione dei produttori. In degustazione sei etichette rappresentative delle diverse anime del Catarratto: dalle bollicine di SuaAltezza 650 Brut di Tenute Lombardo e Arya Metodo Classico di Caruso & Minini, ai bianchi fermi come Masi 2024 di Bagliesi, Lu Bancu 2023 di Feudo Disisa, Esperides 2022 di Di Bella e Shiarà 2015 di Castellucci Miano.

Al termine del wine tasting, gli ospiti potranno degustare i vini della carta del Catarratto di Arca nella sua totalità, per consentire a giornalisti, formatori e operatori della ristorazione di disporre di un quadro completo delle diverse tipologie.



ARCA: il Catarratto Autentico si presenta al mondo

Un Manifesto per il futuro della viticoltura siciliana

📅 29/05/2025 📁 Categoria: Varie



Photo credits: fonte ufficio stampa GV

Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “Federico Paulsen” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d’eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un’alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un’identità.

Russo ha sottolineato l’importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: “Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea”.

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell’evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.

Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana – rappresentata da Francesco Lena dell'Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo “un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione”.

Altresì importante è stata la partecipazione del Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: “Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio.”

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: “È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra”.

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente “Il Decalogo di ARCA”, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana. Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

“ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro.”

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.

Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.

Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il Catarratto Autentico non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva,

un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.



Origine e visione, il rinascimento del Catarratto

Il Catarratto, storico vitigno autoctono siciliano, è al centro di una nuova sfida di valorizzazione che punta a restituirgli il ruolo che merita nella piramide qualitativa del vino isolano. A guidare questo rinascimento è la nascita di ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico, una nuova realtà che si affaccia nel panorama vitivinicolo della Sicilia con l'obiettivo di promuovere, raccontare e difendere un'uva che rappresenta, forse più di ogni altra, il legame profondo tra territorio, cultura e innovazione produttiva

📅 26/05/2025 📁 Categoria: Produttori



Fondata da sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – l'associazione verrà presentata ufficialmente mercoledì 28 maggio a Palermo, nella suggestiva cornice del Vivaio Regionale Federico Paulsen, durante un incontro dal titolo "Origine e visione, il rinascimento del Catarratto".

“Negli ultimi anni molti produttori stanno puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, e il Catarratto ne è un simbolo. È anche una risposta sostenibile e identitaria alla crescente richiesta di vini che rappresentino le infinite sfumature del terroir di origine, e in questo caso ben radicato al tessuto rurale e umano della Sicilia – dichiara Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA – Spazio quindi a produzioni che portano con sé i venti salmastri, il rispetto per il tempo, l'impronta del territorio; produzioni di valore, apprezzate per la loro freschezza, versatilità produttiva e tipicità siciliana”.

L'incontro sarà l'occasione per ascoltare le testimonianze dei protagonisti del progetto di valorizzazione di questa tradizionale varietà nei diversi areali più vocati dell'isola e sarà aperto dai saluti di benvenuto di Vincenzo Pernice dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura che, con la Bioserra del Vivaio Paulsen ospita questo debutto mediatico del Catarratto di Arca. Ai lavori interverranno il Presidente e produttore Sebastiano Di Bella, l'enologo Tonino Guzzo, la ristoratrice Gloria Randazzo e il Master of Wine Pietro Russo, che guiderà una masterclass tecnica con la partecipazione dei produttori. In degustazione sei etichette rappresentative delle diverse anime del Catarratto: dalle bollicine di Sua Altezza 650 Brut di Tenute Lombardo e Arya Metodo Classico di Caruso & Minini, ai bianchi fermi come Masi 2024 di Bagliesi, Lu Bancu 2023 di Feudo Disisa, Esperides 2022 di Di Bella e Shiarà 2015 di Castellucci Miano. Al termine del Wine tasting, gli ospiti potranno degustare i vini della Carta del Catarratto di Arca nella sua totalità, per consentire a giornalisti, formatori e operatori della ristorazione di disporre di un quadro completo delle diverse tipologie con cui Arca intende presentarsi a trade e winelover.

I vigneti delle aziende aderenti si sviluppano in aree collinari ad alta vocazione vitivinicola, dai suoli calcareo-argillosi di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne dell'entroterra di Salemi fino alla Valle dei Templi. Con le aziende di Arca questo vitigno ritrova una nuova dimensione: si esprime in vini eleganti, freschi, longevi, capaci di raccontare il paesaggio, l'altitudine, i venti e la sapienza di chi lo coltiva, offrendo anche grandi potenzialità spumantistiche nei metodi Classico e Charmat. Si punta sul Catarratto anche in risposta ai trend di consumo che premiano vini bianchi e bollicine, sia nel mercato nostrano che all'estero.

L'iniziativa è cofinanziata dalla Regione Siciliana con la misura 3.2 del PSR e promossa in collaborazione con Gran Via – Società & Comunicazione. Dopo l'evento di Palermo, il progetto proseguirà con una seconda tappa il 9 giugno a Catania, negli spazi di Piazza Scammacca, per una nuova giornata di racconto, assaggi e confronto dedicata al Catarratto come emblema della Sicilia enologica più autentica e contemporanea. Ospite d'onore la giornalista pluripremiata Veronika Crecelius, firma storica del racconto del vino italiano in Germania.



Viaggi Arte e Cucina

scoprire, conoscere, gustare: il bello della vita

HOME ARTE CUCINA VIAGGI RICETTE

CONTATTI CHI SIAMO

NASCE ARCA: IL CATARRATTO AUTENTICO SI PRESENTA AL MONDO

29 MAGGIO 2025 MARIA MATTINA CUCINA, VINI E BIRRE 0



I vini in degustazione alla presentazione di Arca



Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “Federico Paulsen” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d’eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto

produttivo, culturale e territoriale. Un'alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità.

Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: "Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea".

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.

Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana – rappresentata da Francesco Lena dell'Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo "un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione".

Altresì importante è stata la partecipazione del Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: "Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio."

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: "È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra".

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente "Il Decalogo di ARCA", un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana.

Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

"ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro."

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.

Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.

Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il Catarratto Autentico non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva, un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.



Sicilia Report

Informazione, Cultura e Attualità

Sicilia: nasce Arca per restituire centralità allo storico vitigno Catarratto

 Di Redazione PA 29/05/2025



Si è tenuta, in Sicilia, presso la Bioserra del Vivaio regionale 'Federico Paulsen', la conferenza stampa ufficiale di presentazione di Arca – Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d'eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano. Arca nasce dall'unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, ~~Q. Feudo Disisa~~ e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un'alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità. Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: "Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea".

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini Arca in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva. Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana – rappresentata da Francesco Lena, dell'assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da Arca, definendolo "un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione".

Altresì importante è stata la partecipazione del commissario straordinario dell'Irvo, Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale. Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: "Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. Arca è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio".

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: "È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra". Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente 'Il Decalogo di Arca', un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana. Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il presidente di Arca, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara: "Arca non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro".

ARCA: Il Catarratto Autentico si presenta al mondo

di: Redazione

📅 28/05/2025



Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “**Federico Paulsen**” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d’eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo** – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un’alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la *masterclass* condotta da **Pietro Russo**, *Master of Wine* siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei **Catarratto** rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: **vini fermi, spumanti, riserve, orange wine**. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un’identità.

Russo ha sottolineato l’importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: *“Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea”*.

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell’evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come **Andrea Amadei**, giornalista enogastronomico e conduttore di *Decanter Radio2*, e **Danielle Callegari**, editorialista di *Wine Enthusiast* e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.



Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della **Regione Siciliana** – rappresentata da **Francesco Lena** dell’Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo *“un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione”*.

Altresì importante è stata la partecipazione del **Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta**, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato **Tonino Guzzo**, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: *"Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio."*

Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice **Gloria Randazzo**, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: *"È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra"*.

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente **"Il Decalogo di ARCA"**, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana. Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il **Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella**, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

"ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro."

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.
Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.
Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il **Catarratto Autentico** non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva, un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.





ARCA: Rinascita del Catarratto Autentico in Sicilia – Un Patto per il Futuro del Vino Bianco

By Winery Tasting Sicily - 28 Maggio 2025



ARCA: Rinascita del Catarratto Autentico in Sicilia - Un Patto per il Futuro del Vino Bianco

28 maggio 2025, Palermo – Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “Federico Paulsen” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d’eccellenza attorno a un progetto destinato a **ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano** e a **valorizzare il Catarratto autentico**.

ARCA nasce dall’unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: **restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente della Sicilia**, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un’alleanza fondata su valori comuni: **autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità** nel mondo del **vino siciliano**.

Il momento clou della giornata è stata la **masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano**, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei **Catarratto** rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la **straordinaria versatilità del vitigno**: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un’identità, sottolineando il potenziale del **Catarratto come vino europeo contemporaneo con anima mediterranea**.

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell’evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come

Andrea Amadei e Danielle Callegari, che hanno esaltato il **profilo identitario e la potenza espressiva dei vini ARCA** in prestigiosi contesti mediatici.



Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della **Regione Siciliana**, che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo “un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione” per il **settore vitivinicolo siciliano**. Altresì importante è stata la partecipazione del **Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta**, che ha riconosciuto l'importanza strategica di un'**identità varietale solida e riconoscibile** come il **Catarratto** nel panorama enologico regionale, apprezzando l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, che ha sottolineato la **duttilità del Catarratto** e la visione di ARCA come un “cambio di passo: non più vino generico, ma **vino di paesaggio**”. Ha preso parte al dialogo anche la chef Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del **Catarratto in una cucina territoriale consapevole**, capace di raccontare il legame con le stagioni, il lavoro umano e la terra di Sicilia.

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente “**Il Decalogo di ARCA**”, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana. Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto a consumatori, produttori e istituzioni per coltivare, vinificare e raccontare il **Catarratto** secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

**ARCA NON È SOLTANTO UN PROGETTO PRODUTTIVO: È
UN ATTO DI RESPONSABILITÀ GENERAZIONALE.
SIGNIFICA RIMETTERE LA TERRA AL CENTRO, CREARE
VALORE CONDIVISO, EDUCARE AL TEMPO LUNGO. È UN
NUOVO MODELLO DI COMUNITÀ AGRICOLA CHE GUARDA
AVANTI SENZA DIMENTICARE DA DOVE VIENE. IL
CATARRATTO È LA NOSTRA VERITÀ. QUESTO È IL NOSTRO
PATTO CON IL FUTURO.**

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce **innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione**.

Un'alleanza che prende forza dai **territori**, dalla **collina viva**, dalla **voce del vento**, dai **suoli minerali**.

Un'**idea di vino come linguaggio**, come **identità condivisa**, come **bene comune**.

Oggi, il Catarratto Autentico non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva,

un **orizzonte agricolo ed etico**, una **possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità**.



Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.



Winery Tasting Sicily



ARCA: IL CATARRATTO AUTENTICO SI PRESENTA AL MONDO



Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale "**Federico Paulsen**" la conferenza stampa ufficiale di presentazione di **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d'eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.

ARCA nasce dall'unione di sei aziende familiari – **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo** – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un'alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la *masterclass* condotta da **Pietro Russo**, *Master of Wine* siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei **Catarratto** rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: **vini fermi, spumanti, riserve, orange wine**. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità.

Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: *"Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea"*.

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come **Andrea Amadei**, giornalista enogastronomico e conduttore di *Decanter Radio2*, e **Danielle Callegari**, editorialista di *Wine Enthusiast* e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.

Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della **Regione Siciliana** – rappresentata da **Francesco Lena** dell'Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo *"un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione"*.

Altresì importante è stata la partecipazione del **Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta**, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato **Tonino Guzzo**, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: *"Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio."*



Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice **Gloria Randazzo**, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: *"È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra"*.

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente **"Il Decalogo di ARCA"**, un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana.

Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il **Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella**, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

"ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro."

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.

Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.

Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il **Catarratto Autentico** non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva,

un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.



Catarratto, la riscossa di un vitigno dimenticato: la Sicilia scommette sulla sua uva più vera

28 Maggio 2025

Condividi:



di Dario Cataldo

C'è un vitigno che da secoli respira il sole della Sicilia, assorbe il vento delle colline e racconta storie di mani contadine, famiglie e paesaggi. Si chiama **Catarratto ed è uno dei più antichi e diffusi vitigni autoctoni dell'isola**. Per troppo tempo, relegato al ruolo di comprimario, considerato un'uva da taglio o destinata a vini semplici, oggi il Catarratto vive una nuova primavera. E lo fa con orgoglio, attraverso un progetto ambizioso che unisce storia, identità e visione: L'Arca, l'Associazione regionale Catarratto autentico, la prima realtà interamente dedicata alla tutela e alla promozione di questo nobile vitigno.

Fondata da sei aziende familiari profondamente radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – **Arca nasce con l'idea di restituire dignità e valore** a quello che per molti è ancora una "cenerentola" dell'enologia siciliana. Ma che per chi lo conosce davvero, è un patrimonio da custodire e rilanciare.

“Sul Catarratto abbiamo maturato una consapevolezza grazie all’esperienza di campo, quella in cantina e grazie all’apporto della ricerca scientifica – afferma a *Terrà* **Sebastiano Di Bella**, presidente del progetto Arca – Il Catarratto è un tesoro da valorizzare. Essendo coltivato da secoli, si è ben ambientato nei diversi terroir della Sicilia, con un apporto sostenibile dal punto di vista delle pratiche colturali e della resistenza ai climi siccitosi”.

Parliamo dell’uva più coltivata in Sicilia, circa un terzo del totale. È sicuramente un’uva fortemente identitaria, ma capace di esprimere un vino contemporaneo, fresco al palato, profumato e idoneo all’invecchiamento anche oltre i dieci anni, per dirla con lo stesso Di Bella. In sostanza, “un prodotto con un grande futuro”. Il nome stesso dell’associazione, Arca, evoca un’idea di salvezza e custodia: **l’intento è traghettare nel futuro un patrimonio identitario che rischiava l’oblio**, offrendogli invece gli strumenti della contemporaneità.



Uve Catarratto

E proprio di futuro parla anche **Tonino Guzzo**, enologo tra i primi a credere nel potenziale del Catarratto. “E’ una varietà storica della viticoltura siciliana – dice – spesso non compresa e, per lungo tempo, denigrata. Per decenni, le alte rese per ettaro, le tecniche colturali poco attente e la scarsa valorizzazione in cantina hanno contribuito a produrre vini poco apprezzati. Ma oggi, grazie all’impegno di alcuni produttori che hanno creduto nel suo potenziale, coltivandolo in areali vocati e vinificandolo con tecniche adeguate, si sono raggiunti risultati che fino a pochi decenni fa sembravano impensabili. Risultati riconosciuti da guide, concorsi internazionali e, soprattutto, dal mercato”.

L’incontro che ne sancisce il debutto ufficiale, intitolato **“Origine e visione, il rinascimento del Catarratto”**, si svolgerà oggi, mercoledì 28 maggio, al vivaio regionale Federico Paulsen di Palermo. Un luogo simbolico, legato alla ricerca e alla sperimentazione, scelto per sottolineare che la valorizzazione del Catarratto non può prescindere dall’innovazione.



Dalla zonazione alla selezione clonale, dalle pratiche agricole sostenibili alle tecniche enologiche più rispettose, l'obiettivo di Arca è anche quello di creare un modello produttivo coerente e riconoscibile, che parta dal vigneto per arrivare al bicchiere raccontando verità e non mode. Non è solo un ritorno alle origini: è un salto in avanti. Un nuovo modo di raccontare la Sicilia vitivinicola, attraverso un vino che – come pochi altri – riesce a restituire nel calice il carattere sobrio e fiero della Sicilia interna, quella meno patinata, ma forse più autentica. Un vino identitario, sostenibile, contemporaneo. E questa è solo la prima pagina di un racconto destinato a durare.

**wineonsunday**

Every day is perfect to taste wine, but on sunday it's better.

VINO

Origine e visione, il rinascimento del Catarratto

Di **Redazione**

MAG 23, 2025

#ARCA, #associazione regionale catarratto autentico, #catarratto, #sicilia



Il Catarratto, storico vitigno autoctono siciliano, è al centro di una nuova sfida di valorizzazione che punta a restituirgli il ruolo che merita nella piramide qualitativa del vino isolano.

A guidare questo rinascimento è la nascita di **ARCA – Associazione Regionale Catarratto Autentico**, una nuova realtà che si affaccia nel panorama vitivinicolo della Sicilia con l'obiettivo di promuovere, raccontare e difendere un'uva che rappresenta, forse più di ogni altra, il legame profondo tra territorio, cultura e innovazione produttiva.

Fondata da sei aziende familiari radicate nelle province di Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta – **Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo** – l'associazione verrà presentata ufficialmente **mercoledì 28 maggio a Palermo**, nella suggestiva cornice del **Vivaio Regionale Federico Paulsen**, durante un incontro dal titolo *"Origine e visione, il rinascimento del Catarratto"*.



*“Negli ultimi anni molti produttori stanno puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, e il Catarratto ne è un simbolo. È anche una risposta sostenibile e identitaria alla crescente richiesta di vini che rappresentino le infinite sfumature del terroir di origine, e in questo caso ben radicato al tessuto rurale e umano della Sicilia. – dichiara **Sebastiano Di Bella**, presidente di ARCA – Spazio quindi a produzioni che portano con sé i venti salmastri, il rispetto per il tempo, l'impronta del territorio; produzioni di valore, apprezzate per la loro freschezza, versatilità produttiva e tipicità siciliana”.*

L'incontro sarà l'occasione per ascoltare le testimonianze dei protagonisti del progetto di valorizzazione di questa tradizionale varietà nei diversi areali più vocati dell'isola e sarà aperto dai saluti di benvenuto di **Vincenzo Pernice** dell'**Assessorato Regionale all'Agricoltura** che, con la Bioserra del Vivaio Paulsen ospita questo debutto mediatico del Catarratto di Arca. Ai lavori interverranno il Presidente e produttore **Sebastiano Di Bella**, l'enologo **Tonino Guzzo**, la ristoratrice **Gloria Randazzo** e il **Master of Wine Pietro Russo**, che guiderà una *masterclass* tecnica con la partecipazione dei produttori. In degustazione sei etichette rappresentative delle diverse anime del Catarratto: dalle bollicine di **SuaAltezza 650 Brut** di Tenute Lombardo e **Arya Metodo Classico** di Caruso & Minini, ai bianchi fermi come **Masi 2024** di Bagliesi, **Lu Bancu 2023** di Feudo Disisa, **Esperides 2022** di Di Bella e **Shiarà 2015** di Castellucci Miano.

Al termine del *Wine tasting*, gli ospiti potranno degustare i vini della Carta del Catarratto di Arca nella sua totalità, per consentire a giornalisti, formatori e operatori della ristorazione di disporre di un quadro completo delle diverse tipologie con cui Arca intende presentarsi a trade e *winelover*.

I vigneti delle aziende aderenti si sviluppano in aree collinari ad alta vocazione vitivinicola, dai suoli calcareo-argillosi di Valledolmo alla Valle dello Jato, dalle campagne dell'entroterra di Salemi fino alla Valle dei Templi.



Con le aziende di Arca questo vitigno ritrova una nuova dimensione: si esprime in vini eleganti, freschi, longevi, capaci di raccontare il paesaggio, l'altitudine, i venti e la sapienza di chi lo coltiva, offrendo anche grandi potenzialità spumantistiche nei metodi Classico e Charmat. Si punta sul Catarratto anche in risposta ai *trend* di consumo che premiano vini bianchi e bollicine, sia nel mercato nostrano che all'estero.

L'iniziativa è cofinanziata dalla **Regione Siciliana** con la misura 3.2 del PSR e promossa in collaborazione con **Gran Via – Società & Comunicazione**.

Dopo l'evento di Palermo, il progetto proseguirà con una seconda tappa il **9 giugno a Catania**, negli spazi di **Piazza Scammacca**, per una nuova giornata di racconto, assaggi e confronto dedicata al Catarratto come emblema della Sicilia enologica più autentica e contemporanea. Ospite d'onore la giornalista pluripremiata **Veronika Crecelius**, firma storica del racconto del vino italiano in Germania.

zarabaza

ARCA: Il Catarratto Autentico si presenta al mondo

Redazione • 3 Giugno 2025



UN MANIFESTO PER IL FUTURO DELLA VITICOLTURA SICILIANA

Palermo – Si è tenuta presso la Bioserra del Vivaio Regionale “Federico Paulsen” la conferenza stampa ufficiale di presentazione di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico. Un momento corale, partecipato e profondamente simbolico, che ha visto convergere istituzioni, stampa specializzata, mondo accademico, ristorazione e viticoltura d'eccellenza attorno a un progetto destinato a ridefinire lo scenario del vino bianco siciliano.



ARCA nasce dall'unione di sei aziende familiari – Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo – con un obiettivo preciso: restituire centralità e dignità al Catarratto, vitigno storico e resiliente, attraverso un patto produttivo, culturale e territoriale. Un'alleanza fondata su valori comuni: autenticità, sostenibilità, riconoscibilità, intergenerazionalità.

Il momento clou della giornata è stata la masterclass condotta da Pietro Russo, Master of Wine siciliano, che ha guidato una degustazione tecnica dei sei Catarratto rappresentativi delle aziende aderenti. Un percorso enologico che ha dimostrato la straordinaria versatilità del vitigno: vini fermi, spumanti, riserve, orange wine. Ogni etichetta ha raccontato un territorio, una storia, un'identità.

Russo ha sottolineato l'importanza della coerenza stilistica e della visione plurale: "Il Catarratto ha tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea".

A testimonianza della crescente rilevanza del progetto anche a livello nazionale e internazionale, nel corso dell'evento è stato ricordato il contributo di voci autorevoli come Andrea Amadei, giornalista enogastronomico e conduttore di Decanter Radio2, e Danielle Callegari, editorialista di Wine Enthusiast e docente di cultura italiana negli Stati Uniti, che hanno degustato e raccontato i vini ARCA in prestigiosi contesti mediatici, esaltandone il profilo identitario e la potenza espressiva.

Tra gli interventi istituzionali, significativa è stata la presenza della Regione Siciliana – rappresentata da Francesco Lena dell'Assessorato Agricoltura – che ha espresso interesse per il modello virtuoso di filiera promosso da ARCA, definendolo "un esempio concreto di innovazione fondata sulla tradizione".

Altresì importante è stata la partecipazione del Commissario Straordinario dell'IRVO, Avv. Giusy Mistretta, che ha manifestato pieno apprezzamento per l'approccio tecnico-scientifico dell'iniziativa, riconoscendo l'importanza strategica di un'identità varietale solida e riconoscibile nel panorama enologico regionale.

Tra le voci autorevoli del settore non è mancato Tonino Guzzo, tra i più stimati enologi siciliani, che ha offerto una riflessione densa e appassionata: "Il Catarratto è una lavagna su cui ogni territorio può scrivere la propria lezione. La sua capacità di adattarsi ai suoli, ai venti, alle altitudini, lo rende uno dei vitigni più duttili al mondo. Ma questa duttilità va letta con rispetto e sensibilità. ARCA è un cambio di passo: non più vino generico, ma vino di paesaggio."



Ha preso parte al dialogo anche la chef e imprenditrice Gloria Randazzo, che ha posto l'accento sul ruolo del Catarratto in una cucina territoriale consapevole: "È un vino che racconta. In ogni sorso si sente il legame con le stagioni, con il lavoro umano, con la terra".

Durante l'incontro è stato inoltre presentato ufficialmente "Il Decalogo di ARCA", un manifesto deontologico in dieci punti che sancisce i principi fondativi dell'associazione: dalla valorizzazione della biodiversità del vitigno alla viticoltura di collina e prossimità, dalla sostenibilità integrale alla pluralità stilistica, fino alla responsabilità collettiva verso il futuro dell'enologia siciliana.

Un atto di chiarezza, trasparenza e coraggio, rivolto ai consumatori, ai produttori e alle istituzioni. Un documento che intende offrire una guida autorevole per chi vuole coltivare, vinificare e raccontare il Catarratto secondo principi condivisi e non negoziabili.

A conclusione della mattinata, il Presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affidato alla stampa e ai presenti una dichiarazione d'intenti chiara e profonda:

"ARCA non è soltanto un progetto produttivo: è un atto di responsabilità generazionale. Significa rimettere la terra al centro, creare valore condiviso, educare al tempo lungo. È un nuovo modello di comunità agricola che guarda avanti senza dimenticare da dove viene. Il Catarratto è la nostra verità. Questo è il nostro patto con il futuro."

ARCA è un laboratorio di futuro.

Un progetto che unisce innovazione e memoria, tecnica e umanità, artigianato e visione.

Un'alleanza che prende forza dai territori, dalla collina viva, dalla voce del vento, dai suoli minerali.

Un'idea di vino come linguaggio, come identità condivisa, come bene comune.

Oggi, il Catarratto Autentico non è più soltanto un vitigno: è una narrazione collettiva, un orizzonte agricolo ed etico, una possibilità concreta per la Sicilia di farsi riconoscere nel mondo attraverso la propria verità.

Per ARCA il vino è una promessa mantenuta. Ed è solo l'inizio.