



RASSEGNA STAMPA

Il Rinascimento del Catarratto

“A Catania, storie autentiche di vino e di futuro firmate ARCA”

1. LA SICILIA (ED. CARTACEA) – 12/06/2025

2. LA SICILIA (ED. ONLINE) – 12/06/2025

<https://www.lasicilia.it/trapani/il-vino-bianco-del-futuro-il-catarratto-la-scommessa-di-sei-produttori-per-far-rinascere-il-vitigno-2525890/>

3. WINE IN SICILY – 15/06/2025

<https://www.wineinsicily.com/nuova-vita-per-il-catarratto-il-vitigno-madre-del-grillo-che-rivela-tutta-la-sua-identita/>

4. ASSOVINI SICILIA – 15/06/2025

<https://www.assovinisicilia.it/arca-il-rinascimento-del-catarratto-nel-futuro-vitivinicolo-siciliano/>

5. IL FATTO DI PALERMO – 15/06/2025

<https://ilfattodipalermo.it/2025/06/il-catarratto-si-riscovere-e-davvero-il-vino-del-futuro-scopri-cosa-potrebbe-rivoluzionare-lenologia-siciliana.html>

6. IL FATTO DI CATANIA – 15/06/2025

<https://ilfattodicatania.it/2025/06/il-catarratto-si-riscovere-e-davvero-il-vino-del-futuro-scopri-cosa-potrebbe-rivoluzionare-lenologia-siciliana.html>

7. ZARABAZÀ – 12/06/2025

<https://www.zarabaza.it/2025/06/12/il-rinascimento-del-catarratto/>

8. TERRITORI DIVINI – 12/06/2025

<https://www.territoridivini.com/2025/06/12/il-rinascimento-del-catarratto/>

9. WINERY TASTING SICILY – 11/06/2025

<https://www.winerytastingsicily.com/magazine/it/notizie/il-rinascimento-del-catarratto-e-in-divenire/>

10. SICILIA REPORT – 11/06/2025

<https://www.siciliareport.it/wine-food/catania-il-rinascimento-del-catarratto-il-futuro-firmato-arca/>

11. VIAGGI ARTE E CUCINA – 11/06/2025

<https://www.viaggiarteecucina.it/wordpress/2025/06/il-rinascimento-del-catarratto-iniziativa-di-arca-a-catania/>

12. ROSSETTO E CIOCCOLATO – 11/06/2025

<https://rossettoecioccolato.net/larca-lavora-al-progetto-il-rinascimento-del-catarratto/>



BUON GUSTO
la rubrica dedicata al cibo

PER INFO COMMERCIALI
SU QUESTA PAGINA SPECIALE

TEL. 095 253249

DSE
PUBBLICITÀ

LA RIVINCITA DEI BIANCHI

Catarratto “mattatore” sull’Arca dei vini moderni

Catania. La scommessa di sei produttori che credono nel futuro del vitigno autoctono più diffuso in Sicilia finora poco valorizzato

CARMEN GRECO

Buttato fuori dalla porta del “vino di qualità” negli anni Ottanta e relegato a componente del Vermouth torinese, il Catarratto si riprende la scena e lo fa nel miglior momento possibile. Adesso. Quando i cambiamenti climatici, e soprattutto il cambiamento dei gusti che vogliono sul mercato vini bianchi, freschi e a gradazione alcolica inferiore, non potevano che far rinascere l’interesse attorno a questo vitigno “bistrattato” e a tratti snobbato rispetto al più onnipresente Grillo.

Eppure il Catarratto - che geneticamente parlando - è la “mamma” del Grillo, è il vitigno più coltivato in Sicilia con i suoi 35mila ettari, vale a dire un terzo della produzione viticola della regione, è una varietà resistente, versatile, “riconoscibile”, e si coltiva da Trapani all’Etna.

Una carta d’identità di grande caratura calata come un “asso” nelle fiere enologiche da sei produttori illuminati che per primi, hanno scommesso sulle magnifiche sorti e progressive di questo vitigno dal futuro luminoso.

Sebastiano Di Bella, Vito Bagliesi, Stefano Caruso, Piero Piazza, Mario Di Lorenzo, Gianfranco Lombardo sono saliti tutti insieme sull’Arca (Associazione regionale del Catarratto autentico) per traghettare il Catarratto verso il successo con l’aiuto del nocchiere-enologo Tonino Guzzo. Il loro “viaggio” è stato al centro di un incontro-degustazione negli spazi di Piazza Scammacca, a Catania, trasformata dai fratelli Vitale in un simposio permanente delle eccellenze agroalimentari siciliane e non solo.



A sinistra la presentazione di Arca a Piazza Scammacca Catania, sotto il presidente dell’Associazione “Arca” Sebastiano Di Bella con la giornalista Veronika Crecelius e l’enologo Tonino Guzzo



«C’è un momento in cui le cose diventano evidenti - ha osserva Sebastiano Di Bella, presidente di Arca - e questo è il momento giusto per il Catarratto. Oggi ci sono tante azioni, tante iniziative, tanti progetti convergenti sulla sua valorizzazione. Ho partecipato di recente a un incontro organizzato sul Catarratto e sono venute fuori tutte



una serie di caratteristiche che sono quelle che stiamo promuovendo ormai da due anni. È un’uva che può dare vini contemporanei, moderni, eleganti a patto che venga rispettata nella sua autenticità».

Il salto da gregario a maglia rosa del vitigno più diffuso della Sicilia è ancora lontano, ma Tonino Guzzo ci crede e



guarda addirittura Oltralpe: «Stiamo lavorando per farlo diventare maglia gialla - afferma - perché è con i vini bianchi francesi che vogliamo confrontarci. Io ci lavoro da 40 anni anche con risultati importanti, e ricordo che nei primi anni 2000 nei concorsi internazionali, dalle degustazioni alla cieca il Catarratto non usciva come “medagliato” ma come miglior vino del concorso. Ora non ci dobbiamo montare la testa, ma significa che è una varietà che può competere con i migliori vini del mondo. Questo sicuramente ci deve far prendere consapevolezza del potenziale che abbiamo per imparare a sfruttarlo meglio sia in termini di produzione che di comunicazione e mercato».

Insomma è il momento della tempesta perfetta o, meglio, dell’arcobaleno perfetto.

ne è convinta anche la giornalista Veronika Crecelius, “sacerdotessa” del Catarratto: «Per me è stata quasi come un’apparizione - ricorda ieratica - lo assaggiai ormai quasi 20 anni fa a un “Sicilia en primeur” e fu veramente sorprendente. Adesso c’è molta più attenzione sul Catarratto perché il mercato chiede novità e questo vitigno ha tutte le caratteristiche al momento sulla cresta dell’onda: gusto, sapidità, acidità, eleganza, grado alcolico moderato, è perfetto per il mercato contemporaneo, ci dovete credere».

LA FIERA DI RHO I vini “speciali” incantano il gusto dei consumatori di tutta Italia

Dagli agrumi alle erbe aromatiche, passando per la dolcezza di fiori come quelli del mandorlo. La produzione vinicola siciliana, in esposizione alla prima edizione di “Artigiano in Fiera - Anteprima d’estate” ospitata a Rho, risente di tutti questi ingredienti, che contribuiscono a renderla unica nel panorama nazionale italiano. Il vino simbolo per eccellenza resta il marsala, ma la ricchezza delle materie prime autoctone e la grande creatività di chi produce liquore amplia il catalogo dei prodotti con soluzioni e gusti inaspettati. Le aziende vinicole partecipanti alla fiera arrivano da ogni parte della Sicilia, dal cuore della regione rappresentato dalla provincia di Enna fino alle realtà costiere che gravitano intorno a Palermo, Catania, Trapani e Siracusa. Sono tutte nate da iniziative familiari e continuano a essere gestite da nipoti e pronipoti di chi le ha fondate: un ulteriore segno, questo, di quanto sia importante non solo per la regione, ma per l’Italia stessa, l’organizzazione in piccola o media impresa.

Oltre a marsala, zibibbo e passiti, la produzione della regione vanta un’ampia lista di amari, basati soprattutto sull’utilizzo di erbe aromatiche, e di liquori dai gusti singolari, come nel caso del distillato al fico d’india.

Un’altra particolarità che ha conquistato i visitatori di “Artigiano in Fiera - Anteprima d’estate” è il vino alla mandorla, che unisce la qualità delle uve siciliane a un frutto simbolo della regione in tutto il mondo. L’alta affluenza di visitatori e la possibilità di far scoprire loro vini, liquori e amari poco comuni soddisfa i produttori, colpiti dalle reazioni dei potenziali clienti al momento delle degustazioni.

LA DOMANDA DI REGISTRAZIONE PUBBLICATA SULLA GAZZETTA UFFICIALE UE

Le olive taggiasche liguri verso le certificazioni di origine e qualità

È stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea (GUUE) la domanda di registrazione come prodotto DOP IGP per uno dei caposaldi della produzione e della tradizione agroalimentare ligure: le olive taggiasche in salamoia.

«La tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici non solo premia il lavoro dei nostri agricoltori, ma rappresenta un modo concreto per valorizzare la nostra filiera enogastronomica e custodire una tradizione che ha un valore non solo alimentare, ma anche storico e culturale - commenta il presidente della Regione Liguria Marco Bucci - Il passaggio odierno è il penultimo dal punto di vista amministrativo: siamo in attesa della pubblicazione della registrazione definitiva, che attribuirà la protezione internazionale e permetterà alle aziende liguri di immettere sul mercato le proprie produzioni

con il marchio IGP, simbolo europeo di qualità riconosciuta e tutelata».

«La pubblicazione in Gazzetta Ufficiale rappresenta un momento storico per la Liguria e per un prodotto che incarna l’identità della nostra terra - dichiara il vicepresidente della Regione Liguria con delega all’Agricoltura Alessandro Piana - Finalmente raggiungiamo un traguardo meritato che premia il lavoro, la tradizione e l’innovazione degli olivicoltori liguri».

Il disciplinare di produzione delle Olive taggiasche liguri IGP permetterà di commercializzare con il simbolo comunitario le olive prodotte, raccolte, trasformate e confezionate in Liguria che potranno essere immesse in commercio nelle diverse forme: olive intere, denocciolate asciutte, denocciolate in salamoia, denocciolate in olio extravergine di oliva, pasta o paté di olive.

«Si tratta di un ulteriore passo in



avanti verso la tutela di questa produzione, così importante e rappresentativa per la Liguria, conosciuta a livello internazionale per la sua qualità - afferma il Presidente dell’Associazione tra i Produttori di Olive Taggiasche Liguri Carlo Siffredi. Il

riconoscimento dell’IGP alle Olive taggiasche liguri potrà essere uno straordinario volano non solo economico per la filiera produttiva agroalimentare ma anche per l’intero territorio grazie alla sostenibilità sociale ed ambientale».

LA SICILIA

ENOLOGIA

Il vino bianco del futuro? Il Catarratto. La scommessa di sei produttori per far rinascere il vitigno

Presentata a Catania l'Associazione Regionale del Catarratto Autentico un patto culturale fra sei aziende di famiglia che hanno scelto di riunirsi per dare al vitigno più diffuso di Sicilia una veste contemporanea

Di **Carmen Greco** | 12 Giugno 2025



Buttato fuori dalla porta del “vino di qualità” negli anni Ottanta e relegato a componente del Vermouth torinese, il **Catarratto** si riprende la scena e lo fa nel miglior momento possibile. Adesso. Quando i cambiamenti climatici, e soprattutto il cambiamento dei gusti che vogliono sul mercato vini bianchi, freschi e a gradazione alcolica inferiore, non potevano che far rinascere l'interesse attorno a questo vitigno “bistrattato” e a tratti snobbato rispetto al più onnipresente Grillo.

Eppure il Catarratto – che **geneticamente parlando** – è la “**mamma**” del Grillo, è il vitigno più coltivato in Sicilia con i suoi **35mila ettari**, vale a dire un terzo della produzione viticola della regione, è una varietà resistente, versatile, “riconoscibile”, e si coltiva da Trapani all’Etna. Una carta d’identità di grande caratura calata come un “asso” nelle fiere enologiche da sei produttori illuminati che per primi, hanno scommesso sulle magnifiche sorti e progressive di questo vitigno dal futuro luminoso.

Sebastiano Di Bella, Vito Bagliesi, Stefano Caruso, Piero Piazza, Mario Di Lorenzo, Gianfranco Lombardo sono saliti tutti insieme sull’**Arca (Associazione regionale del Catarratto autentico)** per traghettare il Catarratto verso il successo con l’aiuto del nocchiere-enologo Tonino Guzzo. Il loro “viaggio” è stato al centro di un incontro-degustazione negli spazi di Piazza Scammacca, a Catania, trasformata dai fratelli Vitale in un simposio permanente delle eccellenze agroalimentari siciliane e non solo.



Sebastiano Di Bella presidente dell'Associazione Regionale Catarratto Autentico

«C'è un momento in cui le cose diventano evidenti – ha osserva **Sebastiano Di Bella**, presidente di Arca – e questo è il momento giusto per il Catarratto. Oggi ci sono tante azioni, tante iniziative, tanti progetti convergenti sulla sua valorizzazione. Ho partecipato di recente a un incontro organizzato sul Catarratto e sono venute fuori tutte una serie di caratteristiche che sono quelle che stiamo promuovendo ormai da due anni. È **un'uva che può dare vini contemporanei**, moderni, eleganti a patto che venga rispettata nella sua autenticità».



Il salto da gregario a maglia rosa del vitigno più diffuso della Sicilia è ancora lontano, ma **Tonino Guzzo** ci crede e guarda addirittura Oltralpe: «Stiamo lavorando per farlo diventare maglia gialla – afferma – perché è con i vini bianchi francesi che vogliamo confrontarci. Io ci lavoro da 40 anni anche con risultati importanti, e ricordo che nei primi anni 2000 nei concorsi internazionali, dalle degustazioni alla cieca il Catarratto non usciva come “medagliato” ma come miglior vino del concorso. Ora non ci dobbiamo montare la testa, ma significa che è una varietà che può competere con i migliori vini del mondo. Questo sicuramente ci deve far prendere consapevolezza del potenziale che abbiamo per imparare a sfruttarlo meglio sia in termini di produzione che di comunicazione e mercato».



La presentazione a Catania dell'Associazione Arca

Insomma è il momento della tempesta perfetta o, meglio, dell'arcobaleno perfetto. Ne è convinta anche la giornalista **Veronika Crecelius**, “sacerdotessa” del Catarratto: «Per me è stata quasi come un'apparizione – ricorda ieratica – lo assaggiai ormai quasi 20 anni fa a un “Sicilia en primeur” e fu veramente sorprendente. Adesso c'è molta più attenzione sul Catarratto perché il mercato chiede novità e questo vitigno ha tutte le caratteristiche al momento sulla cresta dell'onda: gusto, sapidità, acidità, eleganza, grado alcolico moderato, è perfetto per il mercato contemporaneo, ci dovete credere».

Nuova vita per il Catarratto, il vitigno “madre” del Grillo che rivela tutta la sua identità

di: Liliana Rosano

📅 15/06/2025



Fresco verticale, contemporaneo, riconoscibile, aromatico ma non troppo. E' l'identikit del Catarratto, il vitigno che si prepara a vivere una seconda vita. Dopo gli anni d'oro, con una coltivazione che è arrivata a circa 90 mila ettari, ma una reputazione che non gli ha reso giustizia, oggi il Catarratto punta sulla qualità e sulla valorizzazione del territorio, rappresentandolo al meglio. Un nuovo capitolo che nasce con la firma di Arca- Associazione Regionale del Catarratto- e un progetto- “Il Rinascimento del Catarratto”- accolto e supportato da sei aziende vitivinicole (Castellucc&Miano, Feudo Disisa, Bagliesi Vini Bio, Di Bella, Tenute Lombardo, Caruso & Minini –)

“Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”- ha commentato **Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA**.

“E' un vitigno arcaico, sopravvissuto a tutto ma allo stesso tempo il più contemporaneo tra vitigni e bisogna valorizzarlo – commenta **Veronika Crecelius**, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l'Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia. L'associazione Arca – ha continuato la giornalista- sta facendo un grande lavoro di valorizzazione anche dal punto di vista etico. Il Catarratto è contenuto nella gradazione alcolica , e questo è un vantaggio, la sua aromaticità non è esuberante. E' fine, fresco, sapido . Risponde alle esigenze del consumatore del vino sotto molti profili. E' un prodotto legato al territorio. Questa è una grande occasione: orabisogna comunicare questo vino” – conclude Veronika Crecelius.

Tonino Guzzo, enologo e pioniere del Catarratto, non ha dubbi: "Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza." – ha spiegato Tonino Guzzo.

Resta il vigneto più coltivato in Sicilia- circa 38 mila ettari- ma prima a Trapani rappresentava il 95 per cento dei vitigni e si usava per la distillazione. In passato non si puntava sulla qualità e l'attenzione al vitigno era scarsa. Possiamo affermare senza dubbio che il catarratto è il padre del grillo anzi la madre. Oggi, il rinascimento inizia dalla qualità e dal legame con il territorio", conclude Tonino Guzzo.



LOVERS-PH

Vini degustati delle aziende che fanno parte del progetto ARCA

Bagliesi Vini Bio (2024) – Masi: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.

- Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- Castellucci Miano (2023) – Shiarà: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- Di Bella (2022) – Esperides: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- Tenute Lombardo (2021) – Esti: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- Caruso & Minini – Arya: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.



ARCA: IL RINASCIMENTO DEL CATARRATTO NEL FUTURO VITIVINICOLO SICILIANO



Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita". Così **Sebastiano Di Bella**, presidente di **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**, ha aperto l'incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.

Con l'evento intitolato **"Il Rinascimento del Catarratto"**, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.



Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

"Trovarci qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale" – ha dichiarato **Veronika Crecelius**, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l'Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.

"Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comunichiamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto." Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: **Sebastiano Di Bella**, **Tonino Guzzo** (enologo e pioniere del Catarratto), **Nando Calaciura** (giornalista), e **Gabriele Vitale**, wine manager di Piazza Scammacca. *"Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolma, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza."* – ha spiegato **Tonino Guzzo**.

Una masterclass che racconta sei territori

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius *"un aperitivo didattico"*, condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all'enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

In degustazione:

- **Bagliesi Vini Bio (2024)** – *Masi*: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- **Feudo Disisa (2023)** – *Lu Bancu*: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- **Castellucci Miano (2023)** – *Shiarà*: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- **Di Bella (2022)** – *Esperides*: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- **Tenute Lombardo (2021)** – *Esti*: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- **Caruso & Minini** – *Arya*: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti hanno condiviso un'idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di carattere, autentici, coerenti e territoriali.

Una rete, un'identità, un futuro condiviso

A chiudere la giornata, un **open lunch** conviviale e partecipato, con degustazioni libere e abbinamenti gastronomici preparati dalle cucine del mercato. Per Sebastiano Di Bella, l'evento a Piazza Scammacca assume un significato particolare, rivolto a luoghi ad alta vocazione turistica ed enogastronomica: *"Catania, dopo Verona e Palermo, è una scelta strategica significativa perché guarda ad una filiera eno-gastronomica matura e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell'isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto."* Il progetto ARCA unisce sei cantine della Sicilia occidentale – **Di Bella**, **Caruso & Minini**, **Feudo Disisa**, **Castellucci Miano**, **Bagliesi Vini Bio**, **Tenute Lombardo** – in un'alleanza fondata su visione, sostenibilità e cultura condivisa. E il percorso è appena cominciato. **Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa: è un germoglio in divenire che vuole svilupparsi ed attecchire saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.**

IL FATTO DI PALERMO

Il Catarratto si riscopre: è davvero il vino del futuro? | Scopri cosa potrebbe rivoluzionare l'enologia siciliana!

Scopri il Rinascimento del Catarratto: vini freschi ed eleganti che raccontano la Sicilia. Un nuovo viaggio sensoriale ti aspetta! 🍷 ✨

A cura di **Redazione**

📅 15 giugno 2025 21:24



Catania si prepara a vivere un autentico rinascimento vitivinicolo grazie al Catarratto, uno dei vitigni più storici e rappresentativi della Sicilia. L'associazione ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico – ha dato vita a un incontro stampa presso il Mercato di Piazza Scammacca, un luogo simbolico che riflette la rinascita culturale e gastronomica della città.

Durante l'evento, intitolato **“Il Rinascimento del Catarratto”**, il presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affermato: **“Oggi questo vitigno è pronto a raccontare una nuova storia fatta di eleganza e grande personalità.”** Le parole di Di Bella hanno risuonato come un forte messaggio di speranza e fiducia nelle potenzialità del Catarratto, un vino che si propone di essere non solo una tradizione, ma un'autentica espressione del futuro vitivinicolo siciliano.

Un Vitigno di Qualità

Veronika Crecelius, influente giornalista tedesca esperta del settore vitivinicolo, ha sottolineato che **“il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità.”** Secondo Crecelius, questo vitigno è in grado di offrire vini d'eccellenza, capaci di stupire e conquistare anche il palato più raffinato. Ha evidenziato la versatilità del Catarratto, che si presta a diverse tecniche di vinificazione, producendo **“un vino coerente e vibrante, con sentori agrumati e floreali.”**

Un Viaggio Sensoriale tra Sei Territori

L'evento ha incluso una masterclass, definita da Crecelius un “aperitivo didattico”, dove sono state presentate sei diverse interpretazioni di Catarratto, realizzate da alcune delle cantine fondatrici di ARCA. **“Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti condividono un’idea comune”** ha affermato Di Bella. I partecipanti hanno potuto degustare esempi notevoli di Catarratto, come il **Masì** di Bagliesi Vini Bio e il **Lu Bancu** di Feudo Disisa.

Creare Rete per un Futuro Condiviso

L'incontro è culminato in un open lunch conviviale, dove sono state proposte degustazioni libere abbinate a piatti tipici del mercato. L'incontro ha evidenziato come Catania, **“dopo Verona e Palermo, sia una scelta strategica significativa per raccontare il vino del futuro”**, come dichiarato da Di Bella. La presentazione del Catarratto in una cornice così ricca di storia e cultura rappresenta un passo importante verso la costruzione di un futuro enogastronomico più consapevole e significativo.

In conclusione, **il progetto ARCA**, che unisce sei cantine rappresentative della Sicilia occidentale, sta cercando di restituire al Catarratto il prestigio che merita. Con un impegno collettivo rivolto alla sostenibilità e alla cultura, il rinascimento del Catarratto non è più un’aspettativa, ma una realtà in divenire, pronta a radicarsi nel tessuto vitivinicolo siciliano.

IL FATTO DI CATANIA

Il Catarratto si riscopre: è davvero il vino del futuro? | Scopri cosa potrebbe rivoluzionare l'enologia siciliana!

Scopri il Rinascimento del Catarratto: vini freschi ed eleganti che raccontano la Sicilia. Un nuovo viaggio sensoriale ti aspetta! 🍷 ✨

A cura di **Redazione**

📅 15 giugno 2025 21:24



Catania si prepara a vivere un autentico rinascimento vitivinicolo grazie al Catarratto, uno dei vitigni più storici e rappresentativi della Sicilia. L'associazione ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico – ha dato vita a un incontro stampa presso il Mercato di Piazza Scammacca, un luogo simbolico che riflette la rinascita culturale e gastronomica della città.

Durante l'evento, intitolato **“Il Rinascimento del Catarratto”**, il presidente di ARCA, Sebastiano Di Bella, ha affermato: **“Oggi questo vitigno è pronto a raccontare una nuova storia fatta di eleganza e grande personalità.”** Le parole di Di Bella hanno risuonato come un forte messaggio di speranza e fiducia nelle potenzialità del Catarratto, un vino che si propone di essere non solo una tradizione, ma un'autentica espressione del futuro vitivinicolo siciliano.

Un Vitigno di Qualità

Veronika Crecelius, influente giornalista tedesca esperta del settore vitivinicolo, ha sottolineato che **“il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità.”** Secondo Crecelius, questo vitigno è in grado di offrire vini d'eccellenza, capaci di stupire e conquistare anche il palato più raffinato. Ha evidenziato la versatilità del Catarratto, che si presta a diverse tecniche di vinificazione, producendo **“un vino coerente e vibrante, con sentori agrumati e floreali.”**

Un Viaggio Sensoriale tra Sei Territori

L'evento ha incluso una masterclass, definita da Crecelius un “aperitivo didattico”, dove sono state presentate sei diverse interpretazioni di Catarratto, realizzate da alcune delle cantine fondatrici di ARCA. **“Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti condividono un’idea comune”** ha affermato Di Bella. I partecipanti hanno potuto degustare esempi notevoli di Catarratto, come il **Masì** di Bagliesi Vini Bio e il **Lu Bancu** di Feudo Disisa.

Creare Rete per un Futuro Condiviso

L'incontro è culminato in un open lunch conviviale, dove sono state proposte degustazioni libere abbinate a piatti tipici del mercato. L'incontro ha evidenziato come Catania, **“dopo Verona e Palermo, sia una scelta strategica significativa per raccontare il vino del futuro”**, come dichiarato da Di Bella. La presentazione del Catarratto in una cornice così ricca di storia e cultura rappresenta un passo importante verso la costruzione di un futuro enogastronomico più consapevole e significativo.

In conclusione, **il progetto ARCA**, che unisce sei cantine rappresentative della Sicilia occidentale, sta cercando di restituire al Catarratto il prestigio che merita. Con un impegno collettivo rivolto alla sostenibilità e alla cultura, il rinascimento del Catarratto non è più un’aspettativa, ma una realtà in divenire, pronta a radicarsi nel tessuto vitivinicolo siciliano.

zarabaza

Il Rinascimento del Catarratto

Redazione • 12 Giugno 2025



LOVERS-PH

A Catania, storie autentiche di vino e di futuro firmate ARCA

– “Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”. Così Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico, ha aperto l’incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.

Con l’evento intitolato “Il Rinascimento del Catarratto”, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.

Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

“Trovarci qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale” – ha dichiarato Veronika Crecelius, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l’Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.

“Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comuniciamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto.” Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: Sebastiano Di Bella, Tonino Guzzo (enologo e pioniere del Catarratto), Nando Calaciura (giornalista), e Gabriele Vitale, wine manager di Piazza Scammacca. “Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza.” – ha spiegato Tonino Guzzo.

Una masterclass che racconta sei territori

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius “un aperitivo didattico”, condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all’enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.



In degustazione:

- Bagliesi Vini Bio (2024) – Masi: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- Castellucci Miano (2023) – Shiarà: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- Di Bella (2022) – Esperides: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- Tenute Lombardo (2021) – Esti: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- Caruso & Minini – Arya: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti hanno condiviso un'idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di carattere, autentici, coerenti e territoriali.

Una rete, un'identità, un futuro condiviso

A chiudere la giornata, un open lunch conviviale e partecipato, con degustazioni libere e abbinamenti gastronomici preparati dalle cucine del mercato. Per Sebastiano Di Bella, l'evento a Piazza Scammacca assume un significato particolare, rivolto a luoghi ad alta vocazione turistica ed enogastronomica; "Catania, dopo Verona e Palermo, è una scelta strategica significativa perché guarda ad una filiera eno-gastronomica matura e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell'isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto." Il progetto ARCA unisce sei cantine della Sicilia occidentale – Di Bella, Caruso & Minini, Feudo Disisa, Castellucci Miano, Bagliesi Vini Bio, Tenute Lombardo – in un'alleanza fondata su visione, sostenibilità e cultura condivisa. E il percorso è appena cominciato. Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa: è un germoglio in divenire che vuole svilupparsi ed attecchire saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.



Il Rinascimento del Catarratto



A Catania, storie autentiche di vino e di futuro firmate ARCA

– “Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”. Così Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico, ha aperto l'incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.

Con l'evento intitolato “Il Rinascimento del Catarratto”, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.

Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

“Trovare qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale”

– ha dichiarato Veronika Creclius, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l'Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.



"Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comuniciamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto." Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: Sebastiano Di Bella, Tonino Guzzo (enologo e pioniere del Catarratto), Nando Calaciura (giornalista), e Gabriele Vitale, wine manager di Piazza Scammacca. "Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza." – ha spiegato Tonino Guzzo.

Una masterclass che racconta sei territori

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius "un aperitivo didattico", condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all'enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

In degustazione:

- Bagliesi Vini Bio (2024) – Masi: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- Castellucci Miano (2023) – Shiarà: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- Di Bella (2022) – Esperides: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- Tenute Lombardo (2021) – Esti: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- Caruso & Minini – Arya: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti hanno condiviso un'idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di carattere, autentici, coerenti e territoriali.

Una rete, un'identità, un futuro condiviso

A chiudere la giornata, un open lunch conviviale e partecipato, con degustazioni libere e abbinamenti gastronomici preparati dalle cucine del mercato. Per Sebastiano Di Bella, l'evento a Piazza Scammacca assume un significato particolare, rivolto a luoghi ad alta vocazione turistica ed enogastronomica: "Catania, dopo Verona e Palermo, è una scelta strategica significativa perché guarda ad una filiera enogastronomica matura e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell'isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto." Il progetto ARCA unisce sei cantine della Sicilia occidentale – Di Bella, Caruso & Minini, Feudo Disisa, Castellucci Miano, Bagliesi Vini Bio, Tenute Lombardo – in un'alleanza fondata su visione, sostenibilità e cultura condivisa. E il percorso è appena cominciato. Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa: è un germoglio in divenire che vuole svilupparsi ed attecchire saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.





Il Rinascimento del Catarratto è in divenire

ARCA presenta la nuova visione del vitigno autoctono, con un occhio ai mercati globali.

By **Winery Tasting Sicily** - 11 Giugno 2025



"Il Rinascimento del Catarratto"- evento dell'Associazione Regionale del Catarratto Autentico, a Catania.

L'11 giugno 2025, un'aria di rinnovamento ha pervaso **Piazza Scammacca**, a Catania, in occasione dell'evento **"Il Rinascimento del Catarratto"**, organizzato da **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**. La giornata ha segnato la presentazione ufficiale nella Sicilia orientale di questa nuova realtà associativa, nata con la missione di riscattare e proiettare nel futuro uno dei vitigni più significativi dell'isola.

L'11 giugno 2025, un'aria di rinnovamento ha pervaso **Piazza Scammacca**, a Catania, in occasione dell'evento **"Il Rinascimento del Catarratto"**, organizzato da **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**. La giornata ha segnato la presentazione ufficiale nella Sicilia orientale di questa nuova realtà associativa, nata con la missione di riscattare e proiettare nel futuro uno dei vitigni più significativi dell'isola.

ARCA: una nuova era per il Catarratto

"Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita" ha dichiarato **Sebastiano Di Bella**, presidente di **ARCA**, aprendo l'incontro stampa. Le sue parole hanno delineato la visione audace dell'associazione: trasformare la percezione di un vitigno a lungo sottovalutato, dimostrandone il potenziale di eccellenza.

L'associazione nasce dall'impegno di sei aziende artigianali e familiari della Sicilia occidentale – **Di Bella, Caruso & Minini, ☎ Feudo Disisa, ☎ Castellucci Miano, Bagliesi Vini Bio, Tenute Lombardo** – tutte accomunate da una produzione limitata e di alta qualità, con rese per ettaro tra i 50 e i 70 quintali e l'esclusiva vinificazione di uve proprie. Il nome stesso, "Associazione Regionale Catarratto Autentico", ne svela la missione: **promuovere il Catarratto nella sua espressione più vera, rispettandone le caratteristiche intrinseche e il legame con il territorio.**

Dal passato difficile al futuro internazionale

Per decenni, il Catarratto è stato relegato a un ruolo marginale, spesso destinato alla distillazione o come vino da taglio, a causa di rese altissime che ne compromettevano la qualità. *"Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza"* ha spiegato **Tonino Guzzo**, enologo pioniere che ha contribuito in modo significativo alla riscoperta del vitigno.

A rafforzare la prospettiva internazionale è stata **Veronica Crecelius**, giornalista tedesca ed esperta di vino, che ha definito il Catarratto il "bianco più contemporaneo" della Sicilia. *"Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comunichiamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto"* ha affermato, sottolineando come la freschezza, le note agrumate e la moderazione alcolica del Catarratto siano perfettamente in linea con le esigenze dei mercati globali.

Un “aperitivo didattico” e le espressioni del territorio

Il cuore dell’evento è stata la masterclass, definita dalla **Crecelius** un “**aperitivo didattico**”, che ha offerto un viaggio sensoriale attraverso **sei diverse interpretazioni del Catarratto**, ognuna espressione del territorio unico di provenienza:

- **Bagliesi Vini Bio (2024) – Masi**: Un Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino, proveniente da Naro (AG) a 360m di altitudine.
- **Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu**: Caratterizzato da un’intensità agrumata più scura (cedro), note floreali e leggeri accenni di idrocarburi, con grande freschezza e sapidità.
- **Castellucci Miano (2023) – Shiarà**: Il “capostipite” del Catarratto moderno, proveniente da Valledolmo (PA) a quasi 1000m. Si distingue per profondità olfattiva, struttura e persistenza, con note di “pietra bagnata” e una grande dinamicità.
- **Di Bella (2022) – Esperides**: Proveniente dalla Valle dello Jato (PA) a 600m, con uno stile più morbido ma note distintive di “pietra focaia” e “polvere da sparo”, grande finezza ed equilibrio.
- **Tenute Lombardo (2021) – Esti**: Ha offerto un frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- **Caruso & Minini – Arya**: Un Catarratto spumante metodo classico (con 36 mesi sui lieviti), a chiusura della degustazione, che ha mostrato eleganza dinamica e aromaticità raffinata.



Sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

Ogni calice ha dimostrato la **versatilità del vitigno**, capace di spaziare da vini freschi d'annata a riserve complesse, mantenendo sempre un profilo elegante, sapido e con un sorprendente potenziale di invecchiamento.

Supporto istituzionale e visione strategica

Il **Dott. Vito Bentivegna**, Direttore dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, ha confermato il pieno supporto istituzionale, annunciando l'intenzione di riunire i produttori di Catarratto per promuovere ricerca e valorizzazione. Questo impegno sottolinea l'importanza cruciale che il vitigno riveste per l'economia e l'immagine enologica siciliana.

La scelta della sede, **Piazza Scammacca**, è stata strategica. Come spiegato da **Gabriele Vitale**, **wine manager** del luogo, il locale si focalizza sulla narrazione delle identità territoriali italiane, creando un parallelismo con la missione di ARCA. *"Questa location è una scelta significativa perché guarda a una filiera eno-gastronomica matura e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell'isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto"* ha concluso **Sebastiano Di Bella**.



Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa; è un germoglio in divenire, pronto a svilupparsi e ad attecchire saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.

Sicilia Report

Informazione, Cultura e Attualità

Catania, “Il Rinascimento del Catarratto”: il futuro firmato ARCA

L'Associazione Regionale del Catarratto Autentico con un incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca a Catania

SR Di **Redazione CT** 11/06/2025



“Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”. Così Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico, ha aperto l’incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.

Con l’evento intitolato “Il Rinascimento del Catarratto”, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.

Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

“Trovarci qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale” – ha dichiarato Veronika Crecelius, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l’Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.

“Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comunichiamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto.” Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: Sebastiano Di Bella, Tonino Guzzo (enologo e pioniere del Catarratto), Nando Calaciura (giornalista), e Gabriele Vitale, wine manager di Piazza Scammacca. “Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza.” – ha spiegato Tonino Guzzo.

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius "un aperitivo didattico", condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all'enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

In degustazione:

- Bagliesi Vini Bio (2024) – Masì: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- Castellucci Miano (2023) – Shiarà: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- Di Bella (2022) – Esperides: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- Tenute Lombardo (2021) – Esti: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- Caruso & Minini – Arya: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti hanno condiviso un'idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di carattere, autentici, coerenti e territoriali.



Viaggi Arte e Cucina

scoprire, conoscere, gustare: il bello della vita

HOME ARTE CUCINA VIAGGI RICETTE

CONTATTI CHI SIAMO

IL RINASCIMENTO DEL CATARRATTO: INIZIATIVA DI ARCA A CATANIA

11 GIUGNO 2025 MARIA MATTINA CUCINA, VINI E BIRRE 0



LOVERS-PH



“Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”. Così Sebastiano Di Bella, presidente di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico – ha aperto l’incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.

Con l’evento intitolato “Il Rinascimento del Catarratto”, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare

una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.

Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

“Trovarci qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale” – ha dichiarato Veronika Crecelius, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l’Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.

“Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comunichiamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto.” Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: Sebastiano Di Bella, Tonino Guzzo (enologo e pioniere del Catarratto), Nando Calaciura (giornalista), e Gabriele Vitale, wine manager di Piazza Scammacca. “Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza.” – ha spiegato Tonino Guzzo .

Una masterclass che racconta sei territori

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius “un aperitivo didattico”, condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all’enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

In degustazione:

- Bagliesi Vini Bio (2024) – Masì : Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- Feudo Disisa (2023) – Lu Bancu : intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- Castellucci Miano (2023) – Shiarà : profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- Di Bella (2022) – Esperides : vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- Tenute Lombardo (2021) – Estì : frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- Caruso & Minini – Arya : eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti condivisi hanno un’idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di

carattere, autentici, coerenti e territoriali.

Una rete, un'identità, un futuro condiviso

A chiudere la giornata, un open lunch conviviale e partecipazione, con degustazioni libere e abbinamenti gastronomici preparati dalle cucine del mercato. Per Sebastiano Di Bella, l'evento a Piazza Scammacca assume un significato particolare, rivolto a luoghi ad alta vocazione turistica ed enogastronomica; "Catania, dopo Verona e Palermo, è una scelta strategica significativa perché guarda ad una filiera eno-gastronomica maturazione e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell'isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto." Il progetto ARCA unisce sei cantine della Sicilia occidentale – Di Bella, Caruso & Minini, Feudo Disisa, Castellucci Miano, Bagliesi Vini Bio, Tenute Lombardo – in un'alleanza fondata su visione, sostenibilità e cultura condivisa. E il percorso è appena cominciato. Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa: è un germoglio in divenire che vuole svilupparsi ed attaccare saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.



*“Non è un compito semplice, ma noi ci crediamo fortemente. Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti, identitari. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita”. Così **Sebastiano Di Bella**, presidente di **ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico**, ha aperto l’incontro stampa tenutosi al Mercato di Piazza Scammacca, luogo simbolo della nuova vivacità culturale e gastronomica di Catania.*

Con l’evento intitolato **“Il Rinascimento del Catarratto”**, ARCA ha portato nel cuore della città un messaggio chiaro: oggi questo vitigno storico della Sicilia è pronto a raccontare una nuova storia. Una storia fatta di eleganza espressiva, profondità olfattiva e precisione gustativa. Il Catarratto non è più soltanto un vitigno autoctono: è un vino che parla al futuro, con voce nitida e moderna.

Un progetto che nasce dal territorio, con visione internazionale

*“Trovarci qui significa sciogliere una volta per tutte un falso mito: il Catarratto non è un vino di quantità, ma di qualità. E oggi ha tutti i requisiti per essere protagonista della scena enologica internazionale” – ha dichiarato **Veronika Crecelius**, giornalista tedesca tra le firme più autorevoli del settore, che da oltre venticinque anni racconta l’Italia del vino, con un legame speciale con la Sicilia.*



“Il Catarratto – ha continuato – è un fare artigianale che riempie ogni calice di autenticità. Che sia vinificato fermo, in metodo charmat o classico, il risultato è sempre un vino coerente, vibrante, dalla struttura fine, con sentori agrumati, floreali e sapido-minerali. Oggi il mondo cerca vini come questo: eleganti, equilibrati, identitari. Comunichiamolo, raccontiamolo, e lottiamo per il suo riscatto.” Al fianco della Crecelius, in conferenza stampa, sono intervenuti: **Sebastiano Di Bella**, **Tonino Guzzo** (enologo e pioniere del Catarratto), **Nando Calaciura** (giornalista), e **Gabriele Vitale**, wine manager di Piazza Scammacca. *“Il Catarratto quando è curato e compreso, esprime tutto ciò che serve per produzioni di alto profilo: acidità, aroma, tensione, finezza. È iniziato tutto nel 2005 a Valledolmo, con Castellucci Miano. Oggi siamo pronti a ribadirlo con forza.”* – ha spiegato **Tonino Guzzo**.

Una masterclass che racconta sei territori

A seguire, una masterclass definita dalla stessa Crecelius *“un aperitivo didattico”*, condotta con tono fresco e coinvolgente, insieme all’enologo Guzzo e ai produttori. Un viaggio sensoriale tra sei interpretazioni diverse di Catarratto, una per ciascuna delle cantine fondatrici di ARCA.

In degustazione:

- **Bagliesi Vini Bio (2024)** – *Masì*: Catarratto nitido, vegetale-fiorito, dal sorso verticale e salino.
- **Feudo Disisa (2023)** – *Lu Bancu*: intensità agrumata, freschezza e tensione, con finale minerale.
- **Castellucci Miano (2023)** – *Shiarà*: profondità olfattiva, struttura e persistenza, eleganza austera.
- **Di Bella (2022)** – *Esperides*: vibrante e floreale, con una finezza gustativa che incanta.
- **Tenute Lombardo (2021)** – *Esti*: frutto croccante, linearità e coerenza espressiva.
- **Caruso & Minini** – *Arya*: eleganza dinamica, aromaticità raffinata, ottima bevibilità.

Ogni vino ha offerto un racconto diverso, ma tutti hanno condiviso un’idea comune: il Catarratto può essere la risposta alla nuova domanda del mercato, che chiede bianchi di carattere, autentici, coerenti e territoriali.

Una rete, un’identità, un futuro condiviso

A chiudere la giornata, un **open lunch** conviviale e partecipato, con degustazioni libere e abbinamenti gastronomici preparati dalle cucine del mercato. Per Sebastiano Di Bella, l’evento a Piazza Scammacca assume un significato particolare, rivolto a luoghi ad alta vocazione turistica ed enogastronomica; *“Catania, dopo Verona e Palermo, è una scelta strategica significativa perché guarda ad una filiera eno-gastronomica matura e più consapevole dei valori in campo. È qui che si incontrano le nuove sensibilità urbane e il cuore produttivo dell’isola. È qui che possiamo raccontare il vino del futuro a nuovi consumatori e a nuovi viaggiatori del gusto.”* Il progetto ARCA unisce sei cantine della Sicilia occidentale – **Di Bella**, **Caruso & Minini**, **Feudo Disisa**, **Castellucci Miano**, **Bagliesi Vini Bio**, **Tenute Lombardo** – in un’alleanza fondata su visione, sostenibilità e cultura condivisa. E il percorso è appena cominciato. **Il Rinascimento del Catarratto non è più solo una promessa: è un germoglio in divenire che vuole svilupparsi ed attecchire saldamente nel tessuto produttivo vitivinicolo della Sicilia.**