

## Due amici, un borgo siciliano e la sfida di 7 Vicoli: così nascono distillati, bitter e gin che raccontano Sambuca

9 Giugno 2026



SAMBUCA DI SICILIA - A Sambuca di Sicilia, nel cuore dell'agrigentino, due amici hanno trasformato una passione comune in un progetto che oggi racconta il territorio attraverso i distillati.

**Riccardo Mulè**, sommelier e bartender, e **Danilo Ciaccio**, enologo, arrivano da percorsi diversi ma complementari: il mondo della miscelazione e quello della produzione vinicola.

Insieme hanno dato vita a 7 Vicoli, un marchio che prende il nome dall'antico quartiere saraceno dei "Setti Vaneddi" e che punta a racchiudere nei suoi prodotti profumi, botaniche e

identità della Sicilia più autentica.

Dalla Sambuca ai Fiori di Zagara ai gin ispirati alla macchia mediterranea, ogni etichetta nasce da un forte legame con Sambuca e dalla volontà di coniugare artigianalità, ricerca e territorio.

In questa intervista raccontano come è nato il progetto, cosa rende unici i loro distillati e quali sono i prossimi obiettivi di un brand che, partendo da un piccolo borgo, guarda già oltre i confini dell'isola.

## **Chi sono Riccardo e Danilo prima della nascita di 7 Vicoli e come nasce la vostra amicizia?**

Prima di 7 Vicoli, eravamo due professionisti del settore del beverage e del vino, ognuno con il proprio percorso ma con una profonda stima reciproca. Riccardo Mulè, 48 anni, è sommelier di terzo livello e bartender (classificato terzo nel concorso come miglior bartender di Sicilia nel 2018), e gestisce l'Enoteca del Re, proprio qui a Sambuca. Danilo Ciaccio, 34 anni, è invece un enologo e proprietario della cantina Domina Miccina. La nostra amicizia nasce anni fa proprio grazie a questa passione comune per il gusto e la qualità. Ci incontravamo spesso per lavoro o per piacere nel borgo, e a legarci è stata da subito la condivisione di valori genuini, il rispetto per la terra e la voglia di fare qualcosa di importante per Sambuca di Sicilia.

## **Quando avete capito che quell'amicizia poteva trasformarsi in un progetto imprenditoriale comune?**

Il clic è scattato quando ci siamo resi conto che le nostre competenze erano perfettamente complementari: da un lato l'esperienza di Danilo nella produzione, nella micro-vinificazione e nell'equilibrio chimico-organoleptico dei profumi che deriva dai suoi studi in enologia; dall'altro la conoscenza profonda che Riccardo ha della miscelazione, del gusto dei clienti, del bancone e del servizio come bartender e sommelier. Abbiamo capito che unendo la precisione tecnica dell'enologo alla creatività e alla visione del bartender potevamo creare distillati con un'identità sartoriale, unici sul mercato. La nostra amicizia e la fiducia reciproca hanno fatto il resto, dandoci il coraggio di lanciare questa sfida imprenditoriale.

## **Come nasce l'idea di fondare un'azienda di distillati proprio a Sambuca di Sicilia?**

La scelta è stata viscerale e strategica al tempo stesso. Sambuca di Sicilia non è solo il luogo in cui viviamo e lavoriamo, è un borgo ricco di storia con un patrimonio culturale unico. In

più, c'era una suggestione incredibile legata al nome: l'idea di produrre un liquore come la *Sambuca* proprio nel borgo di *Sambuca di Sicilia*. Ci sembrava un segno del destino, un cerchio perfetto che si chiudeva. Volevamo che la nostra azienda fosse un tributo liquido a questo luogo, capace di imbottigliare i suoi profumi, la sua aria e la sua storia secolare.

## **Perché avete scelto il nome “7 Vicoli” e quanto conta il legame con il territorio e con i “Setti Vaneddi” di Sambuca?**

Il nome è il nostro manifesto. I Setti Vaneddi (i sette vicoli arabi) rappresentano il cuore pulsante e storico di Sambuca di Sicilia, l'antico quartiere saraceno di Al-Zabut. Sono un labirinto di storia, archi e cortili che racchiudono l'essenza più intima del nostro borgo. Scegliere il nome 7 Vicoli significa legarsi indissolubilmente a questa identità. Questo legame viscerale si riflette perfettamente anche sulla bottiglia: l'etichetta, realizzata dal maestro Lorenzo Maniscalco — un giovanissimo e talentuoso artista sambucese —, raffigura proprio la mappa dei vicoli saraceni, qui stilizzata e scomposta. Ogni nostra bottiglia vuole essere un viaggio ideale, sia visivo che sensoriale, tra quei vicoli magici; un modo per portare la storia, l'arte e il gusto di Sambuca in giro per l'Italia e per il mondo.

## **Quali prodotti realizzate oggi e quale rappresenta meglio l'identità dell'azienda?**

Ci concentriamo su prodotti d'eccellenza pensati per raccontare la Sicilia a 360 gradi. Accanto alla nostra storica Sambuca 7 Vicoli Fiori di Zagara e all'Amaro 7 Vicoli, abbiamo introdotto Arpè, il Bitter Siciliano, e il nostro ReGin, proposto in due differenti essenze: il Mediterraneo, più secco e deciso, e l'Agrumato, più aromatico e avvolgente. Entrambe le versioni sono profondamente riconducibili ai profumi e alle atmosfere della Sicilia. Se dobbiamo scegliere il prodotto che meglio rappresenta la nostra identità originaria, è senza dubbio la nostra Sambuca ai Fiori di Zagara. È la nostra personale reinterpretazione di un grande classico: unisce l'intensità tipica dell'anice alla nota inconfondibile, elegante e profumatissima della zagara siciliana. È l'essenza stessa di 7 Vicoli: tradizione, territorio e un tocco innovativo che oggi si riflette in tutta la nostra linea.

## **Cosa rende i vostri distillati particolari rispetto ad altri prodotti presenti sul mercato?**

La differenza sta nel fatto che i nostri prodotti sono pensati e calibrati a quattro mani da un enologo e da un bartender. Applichiamo alla liquoristica il rigore, la pulizia e la ricerca dell'equilibrio che Danilo usa nei suoi vini, insieme alla conoscenza approfondita delle dinamiche del gusto, della miscelazione e del palato dei clienti che Riccardo vive ogni giorno dietro al bancone e in enoteca. Spesso i prodotti commerciali puntano su gusti standardizzati

e un uso massiccio di zuccheri; noi cerchiamo invece una pulizia del gusto e una persistenza elegante che non risultino mai stucchevoli.

## **Quanto conta la lavorazione artigianale e quali sono gli ingredienti o le botaniche che caratterizzano le vostre produzioni?**

L'artigianalità per noi è tutto, è la garanzia della cura del dettaglio. Significa selezionare personalmente le materie prime e rispettare i tempi naturali di infusione. L'enologia ci insegna il rispetto per i tempi della natura e l'estrazione pulita dei profumi, mentre l'esperienza nel bartending ci guida nel capire come questi aromi debbano evolversi nel bicchiere. Utilizziamo solo infusi naturali, senza scorciatoie chimiche: ingredienti veri che rispettano il territorio. La botanica regina delle nostre produzioni è sicuramente la zagara, il fiore degli agrumi, che raccoglie in sé il profumo della primavera siciliana, ma ogni prodotto ha la sua precisa carta d'identità aromatica. Nella nostra Sambuca uniamo l'anice verde, il finocchietto selvatico, il sambuco e, appunto, i fiori di zagara. Nell'Amaro lavoriamo su un perfetto equilibrio tra assenzio bianco, assenzio pontico, arancia amara, finocchietto selvatico, chiodi di garofano, sambuco e fiori di zagara, in questo caso le erbe utilizzate sono 7 come i 7 vicoli. In Arpè (il Bitter) le note protagoniste sono l'arancia rossa, la genziana e l'assenzio bianco. Per i nostri Gin, la versione *Mediterraneo* nasce da una distillazione di erbe endemiche della nostra macchia mediterranea, mentre la versione *Agrumato* è un distillato puro di agrumi d'eccellenza come limone, arance e bergamotto.

## **Oggi che dimensioni ha 7 Vicoli: quante bottiglie produce e dove vengono distribuiti i vostri prodotti?**

Siamo orgogliosamente una realtà artigianale in forte crescita. Attualmente produciamo circa 5.000 bottiglie all'anno, una dimensione 'sartoriale' che ci permette di mantenere altissimo lo standard qualitativo senza scendere a compromessi. Per quanto riguarda la distribuzione, siamo partiti ovviamente dalla nostra Sicilia, posizionandoci in enoteche, ristoranti e punti vendita specializzati che valorizzano le eccellenze. Passo dopo passo, grazie anche alla richiesta di nicchia, ci stiamo espandendo nel resto d'Italia e all'estero. La forte attrazione turistica del nostro borgo gioca un ruolo fondamentale in questa crescita: ad oggi i nostri prodotti arrivano in molte parti del mondo proprio grazie ai tantissimi turisti che acquistano le nostre bottiglie per portarle a casa come ricordo. Proprio per valorizzare questo legame, ogni anno realizziamo delle bottiglie in *Limited Edition* che raffigurano nelle etichette i principali monumenti di Sambuca, trasformando il nostro distillato in un vero e proprio souvenir d'arte e di gusto.

## **Avete già ricevuto riconoscimenti o partecipato a fiere ed eventi che hanno**

## **contribuito alla crescita del brand?**

Sì, ed è stata una grandissima iniezione di fiducia. Abbiamo iniziato passo dopo passo, partecipando alle piccole sagre di paese e agli eventi della nostra zona, che sono stati fondamentali per testare il prodotto e ricevere i primi caldi feedback della gente. Quest'anno, invece, abbiamo fatto un salto importantissimo: per la prima volta siamo stati al Vinitaly, all'interno del padiglione Sicilia. Il riscontro del pubblico e degli addetti ai lavori è stato straordinario. Vedere l'interesse e lo stupore di sommelier, buyer e appassionati che assaggiavano le nostre produzioni per la prima volta ci ha confermato che la strada tecnica e artigianale che abbiamo scelto è quella giusta

## **Quali sono i prossimi obiettivi di 7 Vicoli e dove immaginate l'azienda fra cinque anni?**

L'obiettivo a breve termine è consolidare questa bellissima spinta che ci ha dato il Vinitaly, strutturando meglio la distribuzione nazionale e continuando a coccolare i turisti che visitano Sambuca. Fra cinque anni immaginiamo 7 Vicoli come un punto di riferimento riconosciuto per la liquoristica artigianale siciliana d'eccellenza. Vogliamo crescere nella produzione, ma senza mai perdere la nostra artigianalità e la cura maniacale del dettaglio. Ci immaginiamo posizionati stabilmente nei mercati esteri, portando i profumi della zagara, del finocchietto e la storia dei nostri 7 Vicoli in giro per il mondo, sempre fieri delle nostre radici.