

“Scellerata la vendemmia verde per ottenere indennizzi. Manca imprenditorialità”. Caruso: “Catarratto d’obbligo per bere siciliano”

27 Agosto 2026

di Jolanda Ferrara



MARSALA – “La campagna 2026? Non sarà iper produttiva, la produzione sarà ridimensionata dalle ondate di calore ma ottima per valorizzare le eccellenze della nostra Sicilia: Catarratto, Grillo, Frappato, Perricone. La Sicilia manterrà le quote di mercato dell’anno passato sebbene siano state avviate politiche scellerate dal governo regionale come la vendemmia verde (c’è un **bando della Regione** da 10 milioni di euro per incentivare la riduzione della produzione, *ndr*). Misure fortemente volute dalle cooperative sociali che rischiano con le tasche, il sudore e il sangue degli agricoltori e che trovo antitetico al concetto imprenditoriale, indecoroso e mortificante per chi coltiva la terra. Mai e poi mai incentivare il non lavoro, il reddito di impresa si ottiene con la vendita, non tagliando grappoli”.

Stefano Caruso, presidente della cantina Caruso & Minini di Marsala (Trapani) e prima ancora agronomo e latinista intriso di etica e moralità non nasconde il suo credo sul fare

imprenditoria (“significa rischiare di proprio, capire e affrontare il mercato”), sul problema giacenze di vino nelle cantine italiane (“è rivolto alle aziende che mai hanno guardato il mercato con prodotti appetibili, interessanti, bensì al profitto”) e sulla forza identitaria del vigneto Sicilia.

“I nostri vini parlano la lingua del presente”. Stefano Caruso: “Vendo ciò in cui credo in un mercato che ha paura”

“Crediamo, nonostante le performance di varietà più internazionali che qui trovano un habitat interessante, che siano i vitigni autoctoni a fare la differenza. Perché sono peculiari di questa terra e non puntano al confronto quanto alla tipicità” dice Caruso a margine di una verticale diacronica e sincronica di Catarratto prodotto in azienda (si passa dallo champenoise tutto siciliano, ai fermi di più annate, alla versione orange) messa in piedi sul momento per celebrare una volta di più la straordinaria versatilità del vitigno emblema dell’anima siciliana, “il principe bianco della Sicilia occidentale” come è stato definito.

E coronare così la nostra visita senza preavviso all’antico baglio che ospita la cantina (poco distante dal centro storico di Marsala) dove tecnologie all’avanguardia attendono l’imminente vendemmia, nell’ultima settimana di luglio.

“Puntiamo da sempre su ciò in cui crediamo”, ripete il dottor Caruso, “vogliamo ridare centralità e dignità a un vitigno storico, un bianco identitario che rappresenta circa un terzo dell’intero vigneto siciliano, il Catarratto, nelle due forme di Bianco Comune e Bianco Lucido coltivati soprattutto nella zona occidentale nelle province di Trapani, Palermo ed Agrigento. Per questo abbiamo pensato di fare squadra con altre aziende familiari (con Caruso & Minini figurano Bagliesi, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo, ndr) presenti in questo vasto areale dove il Catarratto è un valore assoluto. D’obbligo per chi desidera bere tipico siciliano”.

È così che un anno fa è nata Arca, Associazione regionale del Catarratto autentico, accompagnata da un decalogo che sancisce, tra l’altro, come il Catarratto Autentico “non è più soltanto un vitigno ma narrazione collettiva, un vino di paesaggio, con tutte le carte in regola per essere un vino europeo contemporaneo, con anima mediterranea”.

“Molto si è puntato su altre varietà come il Grillo, che nasce da un incrocio tra Catarratto e Zibibbo, e che come il Nero d’Avola rappresenta la Sicilia, il vitigno cardine nell’enologia

siciliana” osserva Caruso.

“Tutte le varietà di Grillo sono doc, un modo per vendere vini siciliani anche fuori regione. Noi, anziché insistere su queste varietà sfruttate commercialmente in maniera indecorosa abbiamo preferito ripartire dalle origini, Catarratto e Frappato per uscire dagli schemi del Grillo e del Nero d’Avola. Significa riprendersi la propria identità legata al territorio e non al denaro nella speranza che anche queste varietà non seguano la stessa sorte e non diventino vendemmia economica per tanti anche fuori dal nostro Paese”.

“Da vent’anni a questa parte” aggiunge, “puntiamo anche sul Perricone, varietà siciliana in estinzione ma molto ricca di resveratrolo e antiossidanti, la pianta però richiede cure particolari. È un rosso unico nel suo genere dalle note di liquirizia, spezia. cannella, che vinifichiamo anche in bianco. Tradizionalmente era chiamato il ‘Catarratto rosso’ una varietà antica e profondamente indigena del nostro territorio. Raffreddato alla giusta temperatura è ideale anche sul pesce”.

“Il Catarratto” chiude l’appassionato imprenditore, “è stato considerato un po’ il figlio povero di questa terra dimenticando che il cibo di strada nasce come povero ma racchiude l’essenza di un territorio. Noi vorremmo che il Catarratto fosse lo street food della Sicilia, un bianco minerale e fresco abbinabile a tutto pasto, capace di racchiudere una storia d’amore per la vigna e il luogo, dimostrando che la nostra forza è l’autenticità, l’espressione di una Sicilia diversa che ama la legalità e che vuole misurarsi col mercato”.