

## Calogero e Gaetano Aloisio, i vignaioli sognatori di TerreGarcia. “Rimasti nelle nostre colline d’infanzia per inseguire il nostro sogno”

28 Febbraio 2025



MONREALE – Sognatori e vignaioli, **Calogero e Gaetano Aloisio** sono due giovani fratelli, under trenta, cresciuti con il profumo del vino nelle colline di contrada Garcia, nel territorio di Monreale, in provincia di Palermo, in Sicilia. Su quelle terre, dove c’erano e ci sono la casa di campagna e i vigneti, i due fratelli ricordano estati felici a rincorrere controvento l’aquilone, tra le vigne, i tempi lenti e spensierati e le risate in famiglia. Un’infanzia semplice e fatta di cose buone, quelle che mai dimentichi e che, in qualche modo, ti fanno tornare, anche se provi ad andare via.

Calogero inizia gli studi di geologia a Pisa ma presto sente che il suo posto è in quelle colline, e a Poggioreale, il paese limitrofo dove vive, a cavallo tra contrada Garcia nel palermitano e la provincia di Trapani. “Sono tornato ed era inevitabile. Sentivo che non ero nel posto giusto perché la mia terra mi attraeva come un magnete, ma tornavo dopo aver maturato la mia

idea che ho presentato a mio padre. Dopo anni di conferimento delle uve alle cantine sociali, bisognava avere il coraggio di chiudere il cerchio con la nascita della nostra piccola azienda vinicola TerreGarcia; seppur piccoli e con poche esperienze commerciali, noi eravamo cresciuti a pane e uva”.

Mentre Calogero ritorna, Gaetano termina invece i suoi studi in economia a Bologna e raggiunge il fratello per aiutarlo nelle attività amministrative. “Siamo rimasti qui, resilienti e orgogliosi, con il sostegno di papà, **Giuseppe**, a guardare il lago e a dedicarci a questa terra che amiamo con tutto il cuore e che ci ricambia con questa infinita e quotidiana bellezza”, dice Calogero.





*Calogero e Gaetano Aloisio*

Su in collina, nove ettari di vigneto si estendono ad altitudini che vanno dai 280 ai 400 metri sul livello del mare, con esposizione a Levante, e si affacciano sul lago Garcia. Un unico appezzamento apre lo sguardo verso un ampio orizzonte che ospita il bosco di Santa Maria con la sua abazia in lontananza, la roccia con i resti della città elima di Entella, la vista sui paesini di Corleone, Rocca Busambra, Roccamena e Camporeale.

La casa di campagna dove Calogero e Gaetano passavano le estati è il luogo di ritrovo intorno ai vigneti, destinato al lavoro e all'accoglienza semplice per alcune degustazioni bucoliche. I primi vigneti, ricordano i fratelli, sono degli anni Sessanta. Si coltivavano Catarratto, Zibibbo e a partire dagli anni Ottanta anche un po' di Grillo.

“Da piccoli era bello dormire nella casa di campagna e cercare di aiutare papà nelle attività agricole. Di nostro nonno ricordiamo la massima attenzione in vigna durante la potatura e sono questi i valori che ci sono stati trasmessi e che ci spingono a fare del nostro meglio”.



Tornati in Sicilia e riprese le redini, la nuova generazione apre un nuovo capitolo della storia familiare. Si decide di partire piano, da una selezione di filari di Grillo in una vigna di 15 anni. Nel 2019 la prima vendemmia, con il supporto dell'enologo siciliano **Salvatore Zichichi**, anche lui giovane e conoscitore del territorio. La prima etichetta si chiamerà "Contravènto", omaggio alla collina perennemente accarezzata dal vento. Controcorrente per i suoi colori accesi raffigura una bambina con l'aquilone in mano. "La bambina è una metafora della nostra infanzia su quelle colline e simboleggia anche i nostri sogni". Del Grillo ne escono 3.600 bottiglie.

Nel 2021 si aggiunge il secondo vino firmato TerreGarcia, il Kalatalì, blend di Nero d'Avola e Syrah, evoca il nome del monte di Poggioreale Cuatalì, che secondo una leggenda ospitava una fortezza araba. L'atmosfera incantata del mondo è riflessa anche in etichetta. Il vino è piacevole dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso un'esplosione di frutti rossi, ciliegia, mora, ribes, mirtilli; sul finale note di tabacco e pepe nero. In bocca il fruttato è intenso, delicato e persistente; il tannino morbido e cremoso incita una beva facile e

gradevole. La produzione è di 3.600 bottiglie. In totale oggi è di 10.000 aggiunte alle 6.000 del Grillo attuali.

“Notiamo che l’annata 2021 del Kalatalì è in ottima forma – dice Calogero – . I nostri non sono vini impegnativi come i rossi di una volta, ma sono capaci di evolversi e di durare nel tempo. Anche il Grillo ha le caratteristiche di un bianco collina e si presta all’affinamento di lunga durata. Il tempo ci dirà molto altro. Per il momento ci dedichiamo, come siamo soliti fare da generazioni, alla cura di ogni singola vite. Il vino si fa in vigna e in vigna adottiamo tecniche di inerbimento spontaneo con la semina di alcune colture per ridare vigore alla parte organica, mitigando gli effetti del cambiamento climatico”.

TerreGarcia si può ritenere ancora una piccola azienda familiare in fase poco più che embrionale.

E se è più familiare da generazioni il lavoro in vigna, meno lo è quello sul fronte commerciale dove tutto è stato ed è da scoprire.

“Nulla è scontato. Non abbiamo agenti, contiamo su noi stessi e pensiamo a tutto – spiega Calogero -; adesso abbiamo un piccolo distributore a Bologna. Per il resto, giriamo con i cartoni e con le bottiglie in mano. Non è stato facile, perché inizialmente abbiamo trovato un po’ di resistenza, sconosciuti come eravamo e poco forti contro la concorrenza, ma per fortuna c’è chi premia il lavoro dei piccoli e la qualità. Siamo riusciti a vendere tutto, dal 2022 abbiamo raddoppiato le bottiglie di Grillo e nel frattempo ci facciamo conoscere nella Sicilia occidentale. Fare tutto è impegnativo, mio fratello, mio papà ed io pensiamo a vendere, stare in vigna, agli eventi, all’amministrazione. Ma stiamo crescendo pian piano. Il nostro sogno è quello di realizzare una piccola cantina e siamo pronti per iniziare i lavori, con i fondi Pnr per il centro urbano del comune di Poggioreale dove viviamo e dove esiste una casa con un magazzino, che ristruttureremo per trasformarla in cantina. Finora abbiamo vinificato in conto terzi, ma speriamo di fare la nostra vendemmia 2025 a casa nostra”.

In vigna tutto procede nel frattempo, tra studi e pratiche per portare il terroir in bottiglia, come dice Calogero. Il terreno ha una matrice particolare, con rocce di gesso affioranti e molta pietrosità in vigna e dà vita a vini freschi, contemporanei.

“L’esposizione delle vigne accarezzate dal vento ci aiuta molto. Non abbiamo nessuna fretta, ma siamo consapevoli di poter fare bene. Siamo una piccola azienda e vogliamo puntare alla qualità. Il sogno, a lungo termine, è quello di gestire tutta nostra produzione”, conclude così il vignaiolo sognatore.



