

Cantina Gurrieri: la Sicilia delle bollicine, tra Nero d'Avola e Frappato

15 Giugno 2025

di Redazione



CHIARAMONTE GULFI – In un territorio storicamente vocato alla produzione di vini rossi fermi, Cantina Gurrieri – nel cuore della Docg Cerasuolo di Vittoria – ha scelto di percorrere una strada ancora poco battuta in Sicilia: quella della spumantizzazione da vitigni autoctoni. Con coraggio e visione, l'azienda ha scommesso sul potenziale enologico di Nero d'Avola e Frappato, traducendolo in spumanti Metodo Classico capaci di sorprendere per finezza, freschezza ed eleganza.

La cantina si trova a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, e oggi è guidata da **Giovanni**

e **Angela Gurrieri**, custodi di una realtà a conduzione familiare e biologica certificata, che esporta i propri vini in diversi mercati internazionali.

La produzione è limitata, attenta, focalizzata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni: Frappato, Nero d'Avola, Grillo, Moscato e Syrah costituiscono il cuore dell'identità produttiva dell'azienda. Ma oggi, gli spumanti occupano un posto sempre più centrale, rappresentando il 40% delle referenze a catalogo e circa il 20% della produzione complessiva – una quota in costante crescita.

“Abbiamo scelto di puntare molto sulla spumantizzazione – raccontano Giovanni e Angela – perché crediamo che possa rappresentare una delle più belle espressioni delle nostre uve. In particolare, la sorprendente acidità naturale di Nero d'Avola e Frappato si è rivelata ideale per la produzione di Metodo Classico: una strada coraggiosa, certo, ma che sentivamo nostra fin dall'inizio”.

La cantina ha così dato vita a tre etichette di Metodo Classico: Donna Grazia Brut, HicEst Extra Brut, Pas Dosé. Ognuna interpreta le uve autoctone con uno stile definito, elegante e moderno, mantenendo intatta l'identità territoriale. Il progetto spumantistico di Gurrieri non è solo una scelta tecnica, ma un vero e proprio manifesto di valorizzazione del terroir: “Produrre bollicine in Sicilia è ancora una novità – spiegano – ma volevamo dimostrare che la nostra terra può offrire molto anche in questo segmento, se si lavora con rispetto e conoscenza”.

La scommessa, a quanto pare, è stata vinta. Il pubblico, sia nazionale che internazionale, sta accogliendo con entusiasmo le “bollicine siciliane” della cantina. Anche se, ammettono i produttori, “non è sempre facile raccontarle: si tratta di una proposta nuova nel panorama enologico, e richiede un po' di tempo per essere compresa appieno. Ma quando arriva nel calice, conquista”.

Oggi Cantina Gurrieri è una delle voci più interessanti nel dibattito sul futuro della viticoltura siciliana: capace di affermarsi nel solco della tradizione del Cerasuolo di Vittoria, ma anche di innovare con intelligenza e sensibilità, offrendo una nuova lettura dell'isola. Un racconto che comincia tra le vigne di Chiaramonte Gulfi, ma che ha tutta l'intenzione di parlare al mondo. Un calice alla volta.

Con una produzione complessiva di circa 50.000 bottiglie l'anno, la cantina è oggi presente con i suoi vini in numerosi paesi esteri, tra cui Stati Uniti, Giappone, Francia, Belgio, Svizzera, Svezia e Regno Unito, segno di una visione internazionale che accompagna, senza mai tradirlo, il legame profondo con la terra di Sicilia.

E i suoi spumanti saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione italiana, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in programma dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo, all'Aquila.
(red.)