

## Cantina Marilina, dal sogno di Angelo Paternò la riscoperta di vitigni perduti e ora due vini low alcol “naturalmente”

9 Febbraio 2026



NOTO – Cemento, macerazione e barrique usate. Ruota attorno a questi capisaldi l'attività di Cantina Marilina, che all'inizio degli anni Duemila l'enologo **Angelo Paternò** ha creato a Noto (Siracusa), dove dopo lunghe esperienze in giro per l'Italia, ha individuato quelle che ha ritenuto essere le condizioni migliori per la coltivazione della vite nella sua terra.

Una viscerale passione per il proprio lavoro, lo porta a continue ricerche e sperimentazioni. A lui si deve, ad esempio, la riscoperta di varietà perdute come il Moscato di Noto – che nel 2004 per primo ha iniziato a far asciugare al sole per produrre passito – e il Catarratto mantellato.





*La tenuta con la cantina sullo sfondo*

In quest'area particolarmente vocata, terra di elezione del Nero d'Avola, da un clima torrido ma caratterizzata da una grande escursione termica, Angelo ha acquistato 64 ettari di cui 36 sono vitati, il 90 per cento dei quali dedicati agli autoctoni. L'attività enologica è all'insegna del profondo rispetto per la natura e anche per questo è costretta a fare i conti con gli scherzetti che essa può riservare. E proprio a causa delle condizioni meteorologiche dello scorso anno, due vini sono usciti con una gradazione alcolica talmente ridotta che l'azienda ha deciso di commercializzarli come Low alcol, assecondando così anche le tendenze di mercato.

“Abbiamo valorizzato le varietà perdute ma anche quelle che abbiamo trovato, come il Nero



d'Avola e il Grecanico, sul Moscato di Noto abbiamo fatto un grandissimo lavoro, su quello rosa lo faremo e su quello mantellato – classico della zona di Siracusa – abbiamo iniziato a fare un gran bel lavoro che lo porterà tra qualche anno a farlo essere il nostro vino”, racconta il produttore, affiancato nella gestione dalla moglie **Lina** e dalla figlia **Marilina**, a cui ha dedicato il nome dell'azienda.





*Angelo Paternò nella bottaia*

Agli autoctoni Moscato di Noto, Grecanico, Catarratto mantellato (conosciuto localmente col nome di “Mantiddatu”) e Nero d’Avola, si aggiungono i vitigni internazionali, utilizzati per i blend, Tannat, Semillon, Viognier, Chardonnay e Merlot. Gli affinamenti avvengono esclusivamente in vasche di cemento, che Angelo mostra in cantina con un certo orgoglio, e in botti e barrique, ma solo usate, senza invasività. Quattordici in tutto le referenze per circa 100mila bottiglie prodotte ogni anno.

I terreni di Paternò sono stati un’autentica banca genetica per numerosi produttori siciliani: è dai suoi vigneti, infatti, che sono state prelevate le marze per preparare le nuove barbatelle di Catarratto mantellato e Moscato di Noto. Un grande lavoro di recupero e difesa della

biodiversità condotto anche per il Moscato rosa, varietà rara e quasi del tutto scomparsa che sarà presto protagonista di nuove referenze aziendali.

Ad oggi il vitigno più rappresentativo di Cantina Marilina è il Grecanico, antica varietà autoctona siciliana che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola dell'isola. Ma sorprende anche il lavoro "faticoso e pericoloso" – dice il produttore – fatto sul passito di Moscato, basti pensare che la resa delle uve, dopo l'appassimento, è di appena il 25 per cento, e richiede un'attenzione e uno scrupolo nei confronti dei grappoli stesi all'aperto ventiquattr'ore su 24.

"La macerazione è stato uno dei primi elementi immessi nella vinificazione dei bianchi, all'epoca non era in voga come lo è adesso", ricorda Angelo Paternò. "Abbiamo fatto qualche sacrificio ma adesso abbiamo tante soddisfazioni".

Le condizioni climatiche sono la maggiore insidia con cui, a queste latitudini forse più che altrove, si è costretti a fare i conti: "Nel 2025 siamo stati falciati dalla peronospora", racconta il produttore enologo, "la vendemmia è oramai anticipata di quindici giorni, ma questo non dà tanti problemi quanto l'umidità e le piogge. Proprio queste, protrattesi fino a giugno, nel 2025 hanno creato le condizioni ideali per lo sviluppo della malattia".

Ma c'è anche un altro risvolto: "Grazie alle condizioni climatiche, un vino bianco da Catarratto mantellato e uno rosso da Nero d'Avola sono usciti con meno di 10 gradi, in linea con le attuali esigenze del mercato", dice Angelo Paternò, facendo assaggiare in anteprima i due prodotti. "Avevamo già in mente di produrre vini a bassa gradazione alcolica e l'anno scorso la natura ci è venuta incontro".







*I vini low alcol di Marilina*

E anche Cantina Marilina guarda ora all'Etna, autentico fenomeno degli ultimi anni: "Abbiamo un progetto, lo dobbiamo ancora definire ma sicuramente qualche passo lo faremo".

Un'azienda in cui tutta la famiglia ha creduto e scommette ancora oggi: mamma Lina si occupa dell'accoglienza, prepara i piatti tipici della cucina siciliana da servire al termine delle degustazioni e confeziona a mano le bottiglie della linea "Le riserve", che sono ricoperte con lo spago, sigillate con la ceralacca e numerate una ad una. Marilina, con studi in Economia, è responsabile marketing dell'azienda.