

Gulfi e il Nero d'Avola a Pachino: la famiglia Catania e l'evoluzione del terroir

24 Maggio 2025



CHIARAMONTE GULFI - Nel cuore della Sicilia sud-orientale, a Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa, l'azienda agricola Gulfi rappresenta uno dei nomi più autentici e raffinati del panorama enologico italiano. Nata dalla visione lungimirante di **Vito Catania**, imprenditore di origini siciliane con una profonda passione per la sua terra, Gulfi ha saputo coniugare tradizione e innovazione, diventando pioniera nella valorizzazione del Nero d'Avola come espressione pura del territorio.

Fu proprio l'intuizione di Vito Catania a segnare una svolta nella percezione di questo vitigno autoctono, da coltivare in regime biologico e con un approccio territoriale profondo,

applicando il concetto di cru francese al terroir siciliano, con il sostegno dell'enologo **Salvo Foti**. Da questa visione sono nati i quattro Nero d'Avola di Contrada: Bufaleffi, Baroni, Maccari e San Lorenzo — quattro vini che raccontano ognuno un diverso volto di Pachino, territorio simbolo di questo vitigno.

La guida dell'azienda, oggi con circa 40 ettari vitati tra Chiaramonte Gulfi, Pachino ed Etna - nel versante nord, nel comune di Randazzo - è passata alla seconda generazione: **Matteo e Raffaele**, i due fratelli che hanno raccolto il testimone del padre. Uno dei loro principali obiettivi è rafforzare il legame con il territorio di Pachino, in provincia di Siracusa, culla storica del Nero d'Avola e terra straordinaria per vocazione vitivinicola.

La vocazione vinicola di Pachino affonda le sue radici in tempi antichi. Questo territorio, situato nell'estremo sud-est della Sicilia, si caratterizza per suoli calcarei, sabbiosi e ricchi di minerali, un clima asciutto e ventilato e una straordinaria esposizione solare — condizioni ideali per la coltivazione della vite. È qui che il Nero d'Avola trova la sua espressione più autentica e complessa, tra tannini setosi, ricchezza aromatica e una vibrante freschezza mediterranea.

Non è un caso che molte delle più celebri espressioni del vitigno nascano proprio da questa zona. “Noi mettiamo in bottiglia un territorio: Pachino. Che a differenza di altri territori dove il Nero d'Avola viene coltivato, raggiunge una struttura e un'identità uniche, capaci di competere con i grandi rossi internazionali pur restando profondamente siciliani. Dal 2020 il nome Pachino è anche nelle nostre etichette. E i quattro cru sono diventati Doc Eoro, Pachino”, spiega Matteo Catania.

Il loro è un approccio di continuità con il passato e con le radici. Con la scelta di vinificare separatamente le uve provenienti da diverse contrade, Gulfi fin da subito ha infatti introdotto in Sicilia un concetto borgognone: la centralità del terroir, ovvero l'unicità del microclima e del suolo di ogni singolo vigneto. Ogni Nero d'Avola di Contrada è così espressione di una parcella specifica, vinificata in purezza per esaltarne le peculiarità.

La visione di Matteo e Raffaele è chiara: custodire e raccontare la storia di Pachino attraverso il vino. Non semplici bottiglie, ma testimonianze di un terroir, di una cultura e di una tradizione vinicola secolare, che si rinnova nel tempo, con il rispetto della natura e l'ambizione della qualità assoluta. L'azienda produce circa 180 mila bottiglie ed esporta una significativa parte della sua produzione, con una presenza consolidata in mercati internazionali quali Stati Uniti, Germania, Regno Unito e Giappone.