

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

7 Maggio 2026

di Jolanda Ferrara



BARI – “Bollicine? Anche quelle le facciamo in campagna come tutti i nostri vini, reinventiamo il canone siciliano con eleganza e freschezza. Tiratura limitata, lo faccio per dimostrare che c’è una Sicilia che se vuole può lavorare bene anche in quel settore”.

Classe '59, agronomo e latinista pervaso di cultura umanistica, etica e moralità (“mi vanto di aver conosciuto in gioventù il giudice **Paolo Borsellino**, un riferimento per tanti siciliani”) **Stefano Caruso**, è presidente della cantina Caruso & Minini di Marsala (Trapani) che al

58esimo Vinitaly ha presentato il nuovo top di gamma: Perluci.

Un blend audace, fresco ed equilibrato, frutto della riscoperta di Catarratto lucido e Perricone, due varietà tipiche (uno bianco, l'altro rosso qui lavorato in bianco) che rappresentano l'anima della viticoltura occidentale dell'isola, in particolare nella zona tra Trapani e Palermo.

Posta in posizione spettacolare fronte alle Egadi sulle colline dell'entroterra trapanese, a Salemi (Trapani), contornata dalla laguna e le saline dello Stagnone, la proprietà dei Caruso – 4 generazioni di viticoltori – ha fatto della bellezza del paesaggio la sua icona, della sostenibilità e dell'integrazione la sua filosofia coprendo l'intera filiera produttiva fino al vino imbottigliato.

Integrazione e sostenibilità, i valori messi in bottiglia dalla cantina siciliana Caruso e Minini

Un brand potenziato dall'incontro con la famiglia Minini, imprenditori bresciani innamorati della Sicilia, che ha permesso all'azienda di essere distribuita in più di 40 paesi nel mondo.

L'esordiente Perluci è un prodotto ancora giovane ma che promette longevità in bottiglia, un vino complesso che ben racconta la visione contemporanea dell'azienda, il desiderio di spingersi oltre gli schemi nella valorizzazione del patrimonio enoico siciliano "per parlare la lingua del presente", come ha raccontato il dottor Caruso al nostro giornale alla Nuova Fiera del Levante a Bari.

Negli stand di Levante Prof 26, Caruso & Minini ha tenuto banco con diverse altre gemme in portfolio. Come Tagòs, avvolgente vino dolce da vendemmia tardiva di uve Grillo.

"Ho dato un nome greco, tagòs che significa comandante", ha raccontato l'agronomo siciliano, "a questo nettare che unisce dolcezza e balsamico con la nota dolce e fresca di albicocca, capace di accompagnare formaggi col miele e biscotti di mandorla".

Tornando alle effervescenze, uve Catarratto in purezza per Arya, il raffinato metodo classico dell'azienda che nasce da una selezione di vigneti particolarmente vocati. "Per noi che abbiamo sposato l'idea della tipicità questo spumante rappresenta in primis un motivo di orgoglio, celebriamo l'arte spumantistica con il metodo classico italiano" dichiara Caruso.

Produzione minima, aggiunge poi subito, giusto 9mila bottiglie: “Un prodotto di completamento, che non sponsorizzo altrimenti non potrei tenere testa alla richiesta delle esportazioni, il 65% del nostro mercato”.

“Ma ugualmente” tiene a sottolineare, “ci impegniamo in questa produzione minima. Raccogliamo a mano l’uva con 15 – 18 giorni di anticipo in modo da avere la base spumante, lavoriamo in vigna senza improvvisazioni e lasciamo affinare 36 mesi sui lieviti”.

“L’obiettivo” continua il dottor Caruso, “è comunicare che c’è una Sicilia in gran parte onesta e silenziosa che fa il proprio lavoro con moralità e legalità”.

“Io personalmente” dice, “sono impregnato di etica e vendo ciò in cui credo, non lo faccio per business ma per trasmettere un esempio ai nostri figli, la cultura necessaria in un Paese dove regna la confusione totale”.

“La crisi del vino c’è e morde” conferma. “Diversamente da Piemonte e Tuscany, nel centro e sud d’Italia siamo regioni non conosciute nel mondo del vino, non abbiamo forza economica e subiamo la concorrenza delle cantine sociali che tengono bassi i prezzi. Di conseguenza abbiamo difficoltà di mercato, dobbiamo allinearci a una politica di prezzi bassa laddove invece si fanno cordate e sotto i 10 euro non si vende niente, come accade in Piemonte. Non si dà dignità al nostro lavoro. Basta andare in Abruzzo per trovare la bottiglia di Montepulciano a 1,80 che fa cadere tutto il sistema”.

“Dobbiamo toccare il fondo del barile per riavere la nostra dignità di produttori, lottiamo ogni giorno per avere spazio commerciale in un mercato complesso, emotivo, che ha paura. In tutti i settori” si sfoga Caruso.

“Basta guardare quello che sta creando Trump nel mondo con i canali commerciali chiusi, non vi è certezza né futuro per chi ha lavorato correttamente, viviamo un momento di default, qui da noi l’insider trading sarebbe punito con l’arresto. Quel che mi dispiace è che nel nostro Paese si continui a strumentalizzare quanto sta accadendo per far litigare la destra con la sinistra anziché mostrare una dignità di Paese unito e compatto che si oppone alla guerra con un no assoluto e totale senza fini propagandistici”.