

## **Serafica, tra vitigni reliquia e grani antichi, portabandiera del versante sud dell'Etna**

12 Febbraio 2026



NICOLOSI – L'Etna è spesso descritta come un continente a sé. Suoli, quote e versanti contribuiscono in maniera determinante a conferire caratteristiche molto diverse tra loro ai vini che si producono sulla famosa C rovesciata, quella che dal nord al sud-ovest disegna l'area della Doc.

Nel versante meridionale, a Nicolosi (Catania), l'azienda Serafica, oggi guidata dalla quarta generazione di una famiglia che è stata la prima, negli anni Cinquanta, a costruire un palmento in cemento al centro del paese, sta scrivendo una pagina tutta nuova all'insegna della valorizzazione delle varietà autoctone e della riscoperta di antiche cultivar di grano.











*posizione di Serafica nella Doc Etna*

È tra i massi di lava solidificata che si porta avanti un'agricoltura profondamente rispettosa della natura e della sua storia con un'identità forte, tanto che tra le distinte linee di vino una è dedicata proprio al Versante Sud e da questo prende il nome.

La viticoltura combatte con le caratteristiche orografiche e lo sviluppo enoturistico con le barriere imposte dai vincoli ambientali dell'ente Parco, che non solo non scoraggiano ma incitano i fratelli **Giuseppe** e **Maria Ausilia Borzì** e il cugino **Nino Serafica** a perseguire un lavoro orientato alla qualità, che guarda molto ai mercati esteri e produce per adesso meno di 100mila bottiglie dai 17 ettari vitati sparsi in quattro contrade.







*I suoli di 3 dei 4 appezzamenti di Serafica: Mompilieri, Mompeluso e Monte Arso (a cui si aggiunge Monticelli)*

A partire da quella più alta, Monte Arso, a 950 metri di quota con vista sul golfo di Catania (quando il cielo è terso). “La vigna per noi più rappresentativa, per la pendenza e per la tipologia ma soprattutto perché è una cassaforte ampelografica” racconta Giuseppe, che nell’azienda nata con il bisnonno rientrato dagli Usa nel 1950 si occupa proprio della produzione. “Qui ci sono una serie di vitigni oramai considerati reliquia che noi stiamo continuando a coltivare, dalla Visparola alla Bianchetta, Insolia e Minnella. Per noi è veramente un orgoglio continuare a coltivare queste varietà che si stavano perdendo”.

“La peculiarità dell’Etna è proprio questa: ogni eruzione ci ha regalato un suolo



completamente diverso con delle caratteristiche che possono variare da colata a colata”, ricorda.



*Il vigneto di Monte Arso*

Forse non è un caso che nessuno dei tre, nonostante fosse nato in una famiglia di produttori, avesse pensato di lavorare nel mondo del vino. Ma il richiamo è stato tale che tutti hanno poi abbandonato altri percorsi per dedicarsi all'azienda.

E a loro, oggi, si deve il ritorno della viticoltura a Nicolosi, che fino agli anni Settanta contava più di cento palmenti, prima che l'agricoltura venisse quasi del tutto abbandonata a causa del boom economico che ha fatto prediligere il terziario.

"Nel susseguirsi delle generazioni", dice Maria Ausilia, "abbiamo voluto porre attenzione su un racconto territoriale basato sulla nostra posizione, sui vitigni autoctoni, sulle cultivar olivicole come la Nocellara dell'Etna e sulla riscoperta dei grani antichi, come la segale irmana. Dopo un lavoro di studio su quella che era la predominanza della coltivazione cerealicola locale, mio zio **Andrea** ha avuto la lungimiranza e la caparbia di rimettere in

vita una varietà che era stata completamente abbandonata”.

Oggi l'agricoltura prova a rifarsi largo tra terreni incolti e semi abbandonati, e la presenza di presidi umani si rivela provvidenziale per la tutela del territorio e per la sopravvivenza di intere varietà. Il lavoro della famiglia Serafica traccia una strada proprio in questa direzione: negli ultimi anni i tre giovani hanno deciso non solo di prendere le redini dell'azienda, ma hanno iniziato l'imbottigliamento sotto il proprio nome e iniziato la commercializzazione di vino, olio e farina di segale, di cui sono unici coltivatori in Sicilia dopo un progetto sperimentale in collaborazione con le istituzioni, già apprezzata anche da alcuni importanti chef come **Niko Romito**.







*Il campo di segale*

Tre le linee di vino prodotte: Versante Sud, frutto di una selezione di uve che hanno origine dalla vigna ad alberello piantata dal bisnonno a Monte Arso, un vulcano spento ai piedi dell'Etna con una pendenza di oltre il 30 per cento (qui ci sono Etna Bianco Doc, Macerato Terre siciliane Igp e Etna Rosso doc); Grotte, che celebra le tante cavità di cui è ricco il vulcano e le caratteristiche che conferisce anche ai vini (Grotta del gelo è un Etna Rosso Doc e Grotta della neve è un Etna Bianco Doc) e Mirantur che include solo i vini da Catarratto e da Nerello cappuccio, tra cui due apprezzabilissimi spumanti, uno in versione bianco e uno rosè (la seconda è il primo spumante da Nerello cappuccio ad essere prodotto in Sicilia).





