

Serra Ferdinandea, una vendemmia 2023 perfetta grazie a una rigorosa gestione biodinamica

16 Ottobre 2023

di **Redazione**



SAMBUCA DI SICILIA – Luogo speciale dove la natura e la straordinaria bellezza del territorio si esprimono in un’azienda agricola 100% biodinamica, a Serra Ferdinandea – un’azienda agricola nata nel 2021 a Sambuca di Sicilia (Agrigento) dalla collaborazione tra le famiglie Oddo e Planeta – si è appena conclusa la seconda vendemmia, iniziata il 30 agosto con il Sauvignon Blanc, a seguire il Grillo, e poi Syrah e Nero d’Avola.

“Il 2023 è stato l’anno zero del progetto a tutti gli effetti; con la cantina pronta abbiamo finalmente completato una vendemmia in totale autonomia, vendemmia che ha portato una grandissima qualità in cantina e dimostrato, ancora una volta, il grande valore di un lavoro quotidiano e attento in una campagna caratterizzata da biodiversità ed equilibrio” commenta

Cecilia Carbone, responsabile del progetto.

“Millesime tardif”, prosegue l’enologo consulente francese **Florent Dumeau**, “le piogge hanno ritardato un po’ la raccolta di uve che hanno affrontato una stagione bilanciata ma certamente ricca di sfide. Una prima ondata di calore in fioritura ha permesso una buona impollinazione e, di conseguenza, una raccolta qualitativamente molto buona e quantitativamente importante. A luglio, una seconda ondata di calore è sopraggiunta ma, grazie all’altitudine di Serra Ferdinandea e un suolo argilloso in profondità con una ricchezza importante in termini di materia organica, le vigne hanno reagito in modo straordinario anche a queste temperature. Una forte ondata di peronospora è sopraggiunta infine in Sicilia, ma le vigne di Serra Ferdinandea sono state colpite in minima parte grazie alla biodiversità che la circonda e l’equilibrio esistente, fattore che ha garantito grande resistenza naturale. Tutto questo ci permette ora di lavorare con uve caratterizzate da una buona freschezza aromatica e una bella acidità nei bianchi e, nei rossi, una bella concentrazione data da un frutto piccolo ma con grande freschezza ed equilibrio”.

“Annata molto importante e significativa per Serra Ferdinandea quella del 2023”, commenta il consulente agronomo per la biodinamica **Adriano Zago**. “Seppure con molte sfide climatiche e difficoltà produttive, i risultati sono stati particolarmente positivi. Dopo anni di solida gestione in agricoltura biodinamica, Serra Ferdinandea sta beneficiando di suoli vivi, di una biodiversità concreta che vive nel vigneto e al di fuori del vigneto e di un team sempre più coeso e preparato. La viticoltura di Serra Ferdinandea è inserita all’interno di un organismo agricolo policulturale che crea una biodiversità funzionale alla resilienza fondamentale per reagire con successo a malattie quali la peronospora e altre sfide dovute ai cambiamenti climatici. In altre parole: siamo felici di aver prodotto tanta uva, buona, sana e di aver lavorato per creare un luogo di salute per chi ci lavora”.

Serra Ferdinandea si estende per circa 110 ettari tra 400 e 450mt di altitudine tra boschi e macchia mediterranea a Sambuca di Sicilia, non lontano dal mare; di questi, 17 sono gli ettari di vigneto impiantato con varietà Grillo, Sauvignon Blanc, Syrah e Nero D’Avola dedicati alla produzione di tre vini Sicilia Doc (rispettivamente un bianco, un rosato e un rosso); 10 ettari sono dedicati alla coltura dei ceci, dei fichi bianchi e dell’antico grano Perciasacchi; 50 sono le arnie per la produzione di miele millefiori da ape nera sicula. Il contesto di “organismo agricolo” fa di Serra Ferdinandea un luogo unico per la produzione del vino: “La naturale biodiversità dei terreni vergini del luogo dove ha preso vita il progetto ci ha sin da subito resi coscienti che avremmo dovuto lavorare per preservarla. La grande interdipendenza che osserviamo oggi tra colture e animali, e l’equilibrio che regna tra questi, ci suggerisce che stiamo andando nella giusta direzione”, continua Cecilia Carbone.

La stagione della raccolta agricola è iniziata a giugno con la produzione del miele, proseguita a luglio con la mietitura del grano e dei ceci, e conclusasi con la vendemmia durata complessivamente tre settimane.

Il 30 agosto, primo giorno di vendemmia, è stata inaugurata la nuova cantina nel centro abitato di Menfi. Una “Serra Ferdinandea in città”: cantina urbana dotata di vasche in cemento per l’affinamento, e diverse scelte tecniche – dalla lavorazione per gravità delle uve, alla pressatura rispettosa e alla vinificazione di grappoli interi. Un solo obiettivo: limitarsi all’osservazione e alla gestione manuale delle operazioni di vinificazione grazie a una mancanza di stress, a una precisione estrema della materia prima e al suo trattamento in cantina. Il 2023 rappresenta una sorta di anno zero per Serra Ferdinandea: il sogno prende forma compiuta, con una qualità crescente delle uve grazie a una vendemmia perfettamente gestita sia in vigna che in cantina. Il gruppo di lavoro termina così una vendemmia sfidante, felice del lavoro svolto.

Serra Ferdinandea è un progetto che mette al centro una visione agricola, una visione del mondo del vino, tutta basata sul confronto. Tra varietà francesi e siciliane, tra una gestione agricola in biodinamica all’interno di un mondo con solide tradizioni agricole, tra intelligenze e sensibilità diverse, grazie all’apporto di consulenti come Adriano Zago e Florent Dumeau.

È anche “al femminile”, gestito da due giovani donne: Cecilia Carbone, manager ligure trasferitasi in Sicilia con una formazione su cultura e comunicazione del cibo, e **Lorraine Oddo**, rappresentante della famiglia francese che ha investito nel progetto. “Mettiamo la biodiversità e la pluricoltura al centro della nostra strategia per contribuire a preservare l’ambiente e i suoi ecosistemi” – è la dichiarazione della proprietà siculo-francese.

SERRA FERDINANDEA

Serra Ferdinandea è un’azienda agricola nata nel 2021 dalla collaborazione tra le famiglie Oddo e Planeta, entrambe attive nel mondo vitivinicolo rispettivamente in Francia e in Sicilia, per dare vita a un progetto imprenditoriale e culturale innovativo che rappresentasse l’unione – simbolica e fisica – tra i due paesi in un luogo speciale.

Nel 1831, nei pressi di Sciacca, la leggendaria Isola Ferdinandea emerse e velocemente scomparve sprofondando di nuovo nei fondali marini: contesa da italiani e francesi, l’isola nacque da una catena di vulcani sottomarini che si estendono sotto il Canale di Sicilia. Di qui il nome dell’azienda, il cui dominio territoriale si estende per 110 ettari tra 400 e 450 metri sopra il livello del mare risalendo da Sciacca verso le colline, in direzione Sambuca di Sicilia. Serra Ferdinandea è concepita come un organismo agricolo ideale, fondato sui principi del

rispetto dell'identità del luogo e della tutela e valorizzazione della biodiversità: un insieme di coltivazioni che spaziano dalla vite al grano, dai legumi, ai fichi e al miele.

La produzione si concentra su tre vini Sicilia Doc, frutto della contaminazione tra uve autoctone e alloctone: un bianco, composto da Grillo e Sauvignon Blanc, un rosato e un rosso composti da Nero d'Avola e Syrah, e sulla linea Nutrimenti, composta da pasta, farine e legumi di antiche varietà locali, e miele di ape nera sicula. Tutte le coltivazioni sono in regime biodinamico.