

Tradizione e visione sull'Etna: intervista a Salvino Benanti, erede con il fratello Antonio di un'eccellenza vitivinicola

18 Dicembre 2025



CATANIA - Nel suggestivo scenario dell'Etna l'azienda Benanti Viticoltori rappresenta un'eccellenza che coniuga tradizione, innovazione e profondo legame con il territorio. Fondata negli anni '80 da **Giuseppe Benanti**, questa realtà familiare ha saputo trasformare la viticoltura etnea, valorizzando le varietà autoctone e raccontando la complessità del terroir attraverso vini autentici e raffinati.

Oggi l'azienda, guidata da **Salvino e Antonio**, figli di Giuseppe, non è solo sinonimo di qualità enologica ma anche di un'esperienza enoturistica unica, dove la storia, la cultura e la passione si incontrano per offrire ai visitatori un viaggio nel cuore di una delle zone vinicole più affascinanti d'Italia.



Il vigneto di Contrada Rinazzo a Milo dell'azienda Benanti

In questa intervista *Virtù Quotidiane* ha avuto il piacere di parlare con Salvino Benanti, approfondendo con lui temi chiave come le origini della Tenuta di Castiglione, il ruolo pionieristico dell'azienda, il passaggio generazionale, la sostenibilità e la visione futura. Un dialogo ricco che ha toccato anche l'evoluzione dell'enoturismo e il valore delle Contrade dell'Etna.

Cosa spinse Giuseppe Benanti, nel 1988, a fondare la “Tenuta di Castiglione”, poi rinominata con il nome di famiglia negli anni '90?

Per prima cosa, la grande passione per il vino di eccellenza. Nostro padre, industriale farmaceutico, viaggiava per il mondo per via della sua professione, bevendo ad ogni possibile occasione grandi vini, soprattutto di Borgogna. In secondo luogo, la consapevolezza di essere nato in un territorio altamente vocato, per via dei suoli vulcanici e delle grandi escursioni

termiche, oltre che per la presenza di vitigni dal grande potenziale come Carricante e Nerello Mascalese.

Essere tra i primi a credere nelle potenzialità del vino etneo vi ha resi un riferimento. Come vivete oggi questo ruolo pionieristico?

Sentiamo ancora questa responsabilità. La responsabilità di essere ambasciatori altamente credibili di una regione vinicola di pregio, la cui continua ascesa promette estremamente bene ma va gestita da tutti noi con sempre maggiore professionalità e con una chiara visione. Siamo attenti guardiani delle tradizioni e del “saper fare” etneo.

Il passaggio alla guida della nuova generazione nel 2012 ha portato una nuova energia. Quali sono stati i cambiamenti più significativi introdotti nella gestione dell'azienda?

Io e mio fratello Antonio, che ha anche di recente ricoperto il ruolo di presidente del Consorzio Etna Doc, ci siamo approcciati al mondo di Benanti Viticoltori con slancio ed entusiasmo ma anche in maniera molto ragionata, provenendo da altri mondi e costruendo sulla passione di nostro padre un'azienda organizzata e solida, imperniata sull'eccellenza assoluta. Fra le tante cose, abbiamo significativamente incrementato la nostra presenza all'estero (che oggi vale circa l'80% dei nostri ricavi), abbiamo sviluppato molto la linea Selezione Contrade, valorizzato i nostri vini iconici (Pietra Marina, Rovittello, Serra della Contessa) estendendone di molto l'affinamento in cantina ed abbiamo creato una attività di hospitality d'eccellenza, accogliendo in azienda ogni giorno professionisti, collezionisti o semplici appassionati. Tutto questo, ovviamente, col supporto dei nostri eccezionali collaboratori.



Il vigneto di Contrada Cavaliere di Benanti

Quali opportunità ha aperto l'ingresso nella holding "Brave Wine" fondata da Renzo Rosso e quale continuità si è voluta preservare?

Renzo ha una grande passione per il vino, per il bello, per l'eccellenza, per l'Italia, per la vita. Conoscere una figura del suo profilo, del suo acume, visione ed energia è stato per noi molto gratificante. Condividere con lui la nostra visione del mondo del vino e della nostra azienda in particolare e ricevere i suoi sinceri apprezzamenti prima, ed il suo supporto dopo, ha portato la nostra azienda ad un livello nuovo, aprendo nuovi scenari sia sul fronte degli investimenti produttivi che dei potenziali mercati futuri. La continuità Benanti è integralmente preservata, su tutti i fronti. L'azienda è detenuta a maggioranza da me e da mio fratello, che ne siamo anche i gestori. Con Renzo ed il suo team abbiamo costanti confronti e questo è per noi molto stimolante. Abbiamo gli stessi obiettivi ed il suo entusiasmo è per noi motivo di grande soddisfazione. Non capita tutti giorni che uno dei più grandi imprenditori italiani decida di

sposare un progetto altrui con così tanto slancio e amore. Se prima eravamo certi che nostro Padre quasi quarant'anni fa ci avesse "visto giusto", adesso abbiamo anche la validazione di un grande investitore come Renzo.

L'Etna è un territorio complesso e unico: come interpretate e valorizzate questa straordinaria eterogeneità nei vostri vini?

La complessità dell'Etna diventa racconto. L'Etna è un piccolo, grande universo fatto di meno di 1.500 ettari vitati e molteplici contrade (sottozone), distribuite su quattro versanti, ognuna con delle caratteristiche pedo-climatiche ed una vocazione distinta. Coltivare le nostre uve autoctone in contesti così diversi, producendo vini di contrada dal profilo altamente territoriale, ci permette di rivolgerci al mondo esterno con argomenti comunicativi molto forti. Da noi, il marketing lo fa veramente il territorio.

Potete raccontarci cosa distingue la linea "Selezione Contrade" dalle altre vostre etichette?

Benanti possiede vigneti in cinque contrade, molto distanti fra loro. Per visitarle tutte, servono quasi tre ore in auto. Ogni contrada ha caratteristiche molto precise. Alcune sono vocate esclusivamente ai vini bianchi, altre solo ai rossi, altre ancora ad entrambe le tipologie d'uva. La nostra Selezione Contrade ha come obiettivo quello di raccontare l'Etna nella sua completezza e di condurre l'assaggiatore in un viaggio attorno al nostro splendido vulcano, cogliendone - al palato - tutte le marcate differenze, ma anche le sfumature.



Il vigneto di Contrada Cavaliere di Benanti

Quali sono le pratiche sostenibili che adottate nei vigneti e in cantina e come pensate possano evolversi nel prossimo futuro?

La difficilissima annata 2023, che tanti disagi ha arrecato al vigneto Italia nel suo complesso, ci ha ricordato che la natura, spesso generosa, può essere anche portatrice di grandi difficoltà. Come tantissimi produttori italiani, puntiamo adesso molto di più sulla prevenzione cercando di anticipare i problemi fitosanitari, che ci sono ovunque nel mondo e quindi anche in Italia, quale risultato inevitabile della sempre maggiore imprevedibilità climatica. Ad esempio, abbiamo investito in tecnologia, dotando ogni vigneto di sistemi di rilevazione H24 dei parametri climatici, al fine di intervenire sulle nostre vigne in maniera preventiva e quindi non invasiva quando le nostre NetSense Weather Stations ci dicono che “sta arrivando una minaccia”. È un impegno quotidiano e rappresenta senza dubbio la parte più sfidante del nostro lavoro.



Tenuta Monte Serra

Qual è la filosofia che guida la vostra proposta enoturistica sull'Etna?

Abbiamo una missione, che è quella di convertire i nostri ospiti in ambasciatori dell'Etna, facendo vivere loro un'esperienza completa e formativa che dal vigneto arriva sino al calice. Non a caso la definiamo un'esperienza eno-culturale. Chi viene a farci visita apprende tanto sul mondo Etna ed ha l'opportunità di degustare grandi vini, raccontati dai nostri sommelier ed accompagnati da abbinamenti gastronomici di livello, creati dalla nostra cucina che vanta chef formati in ristoranti stellati.

Cosa rende speciale una visita da Benanti rispetto ad altre realtà del territorio?

Rispetto ad altre realtà, abbiamo la possibilità di accogliere l'ospite in una Tenuta settecentesca e di offrire una profondità di annate in degustazione che può arrivare ai primi

anni '90, con vini provenienti dai tutti i versanti vocati dell'Etna. Una ricchezza sia "orizzontale" che "verticale" che quasi nessuno può eguagliare.



Tenuta Monte Serra

Che tipo di esperienze enoturistiche proponete a chi visita la vostra tenuta?

Offriamo tre livelli di esperienze, che variano in complessità enogastronomica, in modo da dare a (quasi) tutti gli appassionati la possibilità di entrare in contatto con noi, e da quest'anno abbiamo anche una proposta creata per i visitatori last minute. Ricevere un ospite in cantina, qualunque sia il suo livello di conoscenza, è una opportunità che va sempre colta. La possibilità di costruire un rapporto diretto con il consumatore ha per noi un enorme valore.

Avete in programma di ampliare la vostra offerta enoturistica nei prossimi anni?

Sì, abbiamo in progetto di avviare a brevissimo un'attività di degustazione con i "piedi nel vigneto" nella nostra tenuta di Milo, culla dell'Etna Bianco Superiore, ed in futuro di

completare la proposta offrendo wine tasting experiences anche a Rovittello, Etna Nord.

Quali sono i vostri principali obiettivi per il futuro?

Ottenere lo status di Docg per la nostra regione vinicola ed innalzare ancora di più il livello qualitativo dei nostri vini e delle nostre esperienze enogastronomiche, animati sempre dalla grande passione che da quasi quarant'anni ci guida. **Mario Miranda**