

Vinitaly 2024, Tenute Navarra torna a Verona con due novità: Zahr e Rosemosse

30 Marzo 2024

di Redazione



VITTORIA – Per la sua seconda presenza al **Vinitaly**, Tenute Navarra – azienda agricola siciliana giovane e dinamica, nata nel 2019 con l’intento di valorizzare le colture (ulivi, mandorli, alberi da frutto, prodotti orticoli e vitigni) presenti nei 175 ettari della proprietà situata in quella “terra di mezzo”, tra le campagne dell’entroterra siciliano e la costa sud, già riconosciuta con la denominazione di origine controllata e garantita Docg-Cerasuolo di Vittoria – presenta due novità: Zahr e Rosemosse.

Zahr è un bianco frizzante realizzato da un blend di uve a bacca bianca; Rosemosse, invece, è uno spumante Extra Brut vinificato con metodo Charmat/Martinotti.

Il giovanissimo team siciliano guidato dai due fondatori – **Totò Navarra Senior** e **Totò Navarra Jr** (nonno e nipote) – dal debutto dello scorso anno non ha conosciuto battute d'arresto durante il 2023, anno che li ha visti impegnati in fiere e premi nazionali e internazionali, oltre che nel loro ambizioso progetto di produzione del vino e dell'olio, allo sviluppo del mandorleto all'interno della tenuta, nonché di un progetto di hospitality che consenta di vivere un'esperienza autentica a contatto con la natura, il territorio e i suoi abitanti.

Dopo essersi aggiudicati il premio Etichetta d'oro nella categoria confezioni di vini rossi tranquilli a denominazione d'origine e a indicazione geografica delle annate 2022 e 2021 alla 27a edizione della Vinitaly Design International Packaging Competition, con il Sicilia Doc Nero D'Avola 2021, "Scurò"; Tenute Navarra ha vinto anche la Medaglia d'Argento al Frankfurt International Trophy con il Maribu e la Medaglia di Bronzo ai Decanter World Wine Awards 2023. Inoltre, Tenute Navarra ha ottenuto grandi punteggi al Concours Mondial de Bruxelles, The WineHunter Award "Rosso", e 90, 91, e 93 punti al Falstaff Trophy Sizilien 2023, rispettivamente con Maribu (Cerasuolo di Vittoria Docg), Scurò (Nero d'Avola Sicilia Doc), e Battichiè (Nero d'Avola Riserva Sicilia Doc).

Attenta anche alla sostenibilità non solo ambientale ma sociale e di governance Tenute Navarra ambisce a creare un'economia circolare e virtuosa che tuteli e valorizzi il territorio e le relazioni sociali. L'azienda ha avviato un percorso di Sostenibilità misurando i criteri Esg e la propria contribuzione ai 17 obiettivi delle Nazioni Unite con SI Rating per poter dimostrare in modo trasparente e su criteri internazionalmente riconosciuti, il proprio impegno concreto nei temi della sostenibilità.

A inaugurare gli appuntamenti primaverili con il mercato mondiale e nazionale del vino del 2024 è stato il Prowein di Düsseldorf nel mese di marzo e il Vinitaly che da 14 al 17 aprile li vedrà attivi a Verona con degustazioni aperte al pubblico e agli addetti ai lavori che si svolgeranno presso il loro stand 10, padiglione 2, corridoio A in cui presenteranno i loro vini e racconteranno i valori di famiglia e la loro storia aziendale. Nello specifico, lunedì 15 marzo alle ore 12.00 e martedì 16 marzo sempre alla stessa ora, presso lo stand di Tenute Navarra si terranno due incontri sulla potatura conservativa; il primo è dedicato alla stampa italiana, il secondo alla stampa estera.

"Vinitaly – afferma Totò Navarra Junior, amministratore di Tenute Navarra – rappresenta per noi non solo una piattaforma per presentare i nostri vini, ma anche un'opportunità imperdibile per stringere legami con i principali attori del settore e per consolidare la nostra presenza nei mercati chiave di Asia, Regno Unito, Svizzera, Germania, Austria e Stati Uniti. Siamo entusiasti di esplorare nuove possibilità e di creare connessioni durature che ci

permetteranno di continuare a prosperare e a crescere nel mondo del vino”.

Sono due le novità che Tenute Navarra presenta al Vinitaly 2024: Zahr e Rosemosse.

Un vino frizzante e uno spumante che si uniscono agli altri delle linee Art, Premium e Fun i cui nomi si rifanno a persone di famiglia o ricordi legati all’infanzia di Totò Senior e al territorio in cui sorge l’azienda agricola come Battichiè (Nero d’Avola Riserva Sicilia Doc), filastrocca, che Totò Navarra ascoltava cantare dalla sua mamma quand’era bambino; Sofien (Bianco Terre Siciliane Igp Uve: Grillo-Chardonnay) dedicato all’ultima nipote di Totò Senior, o Maribu (Cerasuolo di Vittoria Docg) nato come tributo al luogo, unendo le iniziali di Mazzarino, Riesi e Butera; Disiato (Frappato Sicilia Doc) che si rifà al desiderio di Totò Senior di creare un’azienda agricola in Sicilia.

Zahr è un bianco frizzante realizzato da blend di uve a bacca bianca, dal colore giallo paglierino brillante, al naso rivela un bouquet fruttato e leggermente erbaceo. Ottima freschezza, con una bollicina leggera e un’ottima beva. Effettua la presa di spuma con rifermentazione in autoclave con metodo Charmat/Martinotti.

Rosemosse – il primo vino spumante vinificato con metodo Charmat/Martinotti, che permette di preservare i sentori fruttati e delicati tipici di questo vitigno – nasce da un’attenta selezione delle uve del nostro Frappato raccolte a mano entro l’ultima decade del mese di agosto. A quest’ultimo vino, Tenute Navarra ha associato una campagna enigmatica, insolita e per questo accattivante che verrà lanciata proprio in occasione del Vinitaly. Si tratta di speciali cadeau da indossare e portare in giro per la fiera, ovvero, spille a forma di rose realizzate con la tecnica del Crochet fatte a mano da una designer catanese – Bilonia – neo diciottenne, che ha fatto sua e reinterpretato in chiave contemporanea l’arte dell’uncinetto, sempre più di tendenza negli ultimi anni, soprattutto tra i giovani, tanto che la stessa Università Bicocca di Milano ha aperto un laboratorio di uncinetto, volto a conoscere e valorizzare gli antichi mestieri, interpretati come una sorta di “knitting therapy” in grado di rilassare il corpo e la mente proprio come la componente meditativa associata alla degustazione del vino che rilassa e ad un tempo riattiva i sensi.