

In evidenza Portrait aziendale

Casa Grazia, il Cerasuolo di Vittoria passa da Gela / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

9 giugno 2023



Sicilia En Primeur 2023. Il quarto approdo del press tour Ragusa-Caltanissetta trova già nel nome della cantina parte della sua identità. **Casa Grazia** unisce l'accoglienza e l'avvolgenza familiare di una dimora elegante e calda alla passione per il vino, la gentilezza e l'affabilità che la sua proprietaria, **Maria Grazia Di Francesco Brunetti**, donna dalla grande creatività e personalità, ha saputo trasfondere, assieme ad un grande amore per il territorio, nella sua creatura.



Maria Grazia Di

Francesco

Casa Grazia sorge nel contesto di un complesso storico di grande importanza realizzato sul finire del diciannovesimo secolo e in seguito, negli anni '50 del secolo scorso, acquistato, assieme ai terreni limitrofi, dal Ministro Salvatore Aldisio. Il noto politico gelese, conosciuto per la sua filantropia, lasciò in eredità alla Chiesa Cristiana locale i suoi beni e danari perché servissero a consentire la formazione al lavoro dei giovani di quella zona.

La famiglia Brunetti proviene da una tradizione di coltivazione terriera e da una produzione d'uve avviata negli anni '80. Nei primi anni del 2000, proprio su impulso dell'amore per la terra e la passione per il vino condiviso dal marito Angelo Brunetti, Maria Grazia si lega alle terre che furono di Aldisio che sono idealmente abbracciate – il logo richiama proprio un abbraccio ideale di due foglie a formare un giglio – dalla Riserva Naturale di un lago salato, Lago Biviere, che tante peculiarità assegna ai vini di questa azienda. Azienda che produce anche con gran profitto e in gran quantità uva da tavola – ben 140 ettari sono dedicati a questa produzione – pesche, albicocche, grani antichi siciliani e olio, con le cultivar Nocellara Del Belice, Tonda Iblea, Cerasuola, Biancolilla e Moresca, declinati in quattro diversi prodotti. I possedimenti dell'azienda, che si avvale anche della collaborazione di Emilio e Myriam, i figli dei coniugi Brunetti, sono tutt'ora di 500 ettari, con 60 ettari adibiti a vigneti.



I terreni sabbiosi e calcarei, ad altitudini che vanno da poche decine ad un centinaio di metri s.l.m., o poco più, abbinati ad una buona ventosità, alla prossimità al lago salato – peraltro il più grande costiero della Sicilia – nonché la posizione non lontana dal mare sono fattori concorrenti alla realizzazione di vini eleganti e fini, con buona sapidità e mineralità, soprattutto evidente nei bianchi.

La prima annata di produzione di Casa Grazia, che coincide con l'acquisizione della struttura centrale dell'azienda, è stata il 2005 con il Nero d'Avola "Gradiva", vino divenuto ormai un'icona dell'azienda. Dal 2015 l'enologo consulente è Tonino Guzzo, la cui sapiente mano si avverte anche nei prodotti di altre rinomate cantine di questa zona legata profondamente anche al Cerasuolo di Vittoria. La passione di Maria Grazia, donna dalla profonda religiosità, si avverte in ogni dettaglio e anche nell'accuratezza e bellezza dei colori delle strutture, tra cui una luminosa bottaia e una sala degustazione in cui è doveroso sostare ed assaggiare anche alcune prelibatezze della cucina tipica siciliana con grande piacevolezza.

Nel corso del pranzo, contraddistinto da alcune delizie della gastronomia siciliana, sono stati introdotti anche il DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico Brunetti d'Opera 2019 (nero d'Avola 60% e frappato 40%), dedicato al marito di Maria Grazia, e i vini della nuova linea, ossia il Tra Dune Bianco, un blend di uve autoctone e internazionali a bacca bianca, il Tra Dune Rosso, un blend di uve autoctone e internazionali a bacca rossa, e il Lagodamare, un vino frizzante naturale di Moscato Bianco, Grillo e Traminer.

Vini degustati

- DOP Sicilia Bianco, Adorè 2022 (moscato bianco 100 %);
- DOP Sicilia Bianco Adorè 2016 (moscato bianco 100 %)
- DOP Sicilia Rosso, Laetitya 2022 (frappato 100%)
- DOCG Cerasuolo di Vittoria, Victorya 1607 (nero d'Avola 50% e frappato 50%)
- DOP Sicilia Rosso, Emiryam 2020 (syrah 100%)
- DOP Sicilia Rosso, Gradiva 2020 (nero d'Avola 100%)
- DOP Sicilia Rosso, I Viveri 2020 (cabernet sauvignon 100%)

DOP Sicilia Rosso, Emiryam 2020

Syrah 100%

In una gamma complessiva di alta qualità l'**Emiryam 2020** ha regalato delle sensazioni particolari. Questo vino, che deve il nome all'unione dei nomi dei figli di Maria Grazia e che origina da terreni sabbiosi con presenza di argilla negli strati più profondi, fa affinamento in barrique di rovere francese (1/3 di primo passaggio, 1/3 di secondo e la restante parte di terzo passaggio). Ha un colore rosso rubino profondo. Al naso è complesso, intenso ed elegante e dona fragranze di frutta rossa e spezie, soprattutto pepe nero, e cannella. In bocca è equilibrato, morbido e armonioso, con un tannino ben integrato e una sapidità accennata.

Casa Grazia

Contrada Passo di Piazza

93012 Gela (CL)

tel. 0933919465

<https://casagrazia.com>

di Gianmaria Tesei



Sicilia en Primerur 2023 / Tour nr. 5