

In evidenza Portrait aziendale

Tenute Navarra, i vini di Mazzarino, Riesi e Butera nel calice / Tour nr. 5 Sicilia en Primeur

di: Gianmaria Tesei

13 giugno 2023



Sicilia en Primeur 2023, sesto appuntamento del press tour nr. 5 “Ragusa-Caltanissetta”. Tra le prime cose che colpiscono chi giunge a **Tenute Navarra** è la coesione tra tre generazioni della famiglia Navarra. Qui è necessaria una breve ma indispensabile precisazione: in Sicilia “Totò” è diminutivo/vezzeggiativo del nome *Salvatore*. Ciò premesso, non è detto che nella stessa famiglia non possano co-esistere dei Salvatore e dei Totò, così registrati all’anagrafe. Letteralmente. E questo è proprio il nostro caso, perché in Tenute Navarra i “Totò-Salvatore-Totò” sono ben tre, consecutivi per tre generazioni.



Navarra, tre generazioni a confronto: Totò, Salvatore, Totò

È il capostipite “Totò” ad aver trasmesso al figlio Salvatore e, nel passo successivo, a suo nipote Totò un’acuta energia imprenditoriale, una spontanea cordialità e un sincero amore per il territorio e per le proprie radici. Da Mussomeli, nel 1951, Totò senior decide di andare nel Regno Unito. Ritorna in Italia nel 1985 dopo aver conseguito successi in vari campi lavorativi. Crea varie attività e diviene un punto di riferimento in Italia per il “facility management”. Sin da quel momento si rafforza in lui la voglia di dare vita ad un progetto agricolo, che finalmente matura nel 2017. L’investimento avviene nel territorio di Butera, in provincia di Caltanissetta, e nel 2019 fonda *Tenute Navarra*.

Le proprietà dell’azienda, che ha sede in Contrada San Giacomo, ammontano a 175 ettari. Di questi, 20 sono a vigna a una altitudine di 350-400 metri s.l.m.. L’età media delle piante è di 3 anni, mentre la vigna di nero d’Avola dedicata al vino “Battichiè” e al Cerasuolo di Vittoria “Maribù” ha 22 anni.

I vigneti, i cui suoli vanno dal medio impasto tendente all’argilloso, al medio impasto tendente al sabbioso con presenza di calcare e ferro, sono vitati a nero d’Avola, frappato, grillo e chardonnay. La restante parte dei possedimenti dei Navarra è adibita alla coltivazione delle olive, con le cultivar Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Biancolilla, Frantoio, della frutta e, soprattutto, delle mandorle. Tutte le coltivazioni sono in conversione verso il regime biologico, il processo si completerà nel corso di quest’anno. Non solo: Tenute Navarra ha intrapreso un percorso di sostenibilità informato ai criteri ESG, acronimo di *Environmental Social and Governance* (indicatori che permettono di analizzare l’attività di un’impresa non solo su aspetti finanziari, ma anche sotto il profilo ambientale, sociale e di buona governance) ed ai 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile SDGs (acronimo di Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite.

Un altro punto di forza è il baglio del ‘900: entro 18 mesi, sarà ultimata la sua trasformazione in **Resort**, con annessa **SPA**, piscina e numerosi altri servizi. I visitatori verranno accolti in questo complesso storico, precedentemente appartenuto ad una nobile famiglia trapanese, come testimonia una statua della Madonna di Trapani ritrovata al suo interno.

Sul fronte della produzione, considerevole l’interpretazione stilistica dei vini impressa dall’enologo Tonino Guzzo. Su quello della commercializzazione e del marketing, il giovane team è composto – oltre che da Totò Navarra – da Ilaria Butera, addetta alla qualità ed al marketing, da Mattia Piampiano, marketing and business development, e dall’ufficio stampa Valentina Barbagallo.

Vini degustati

- Sofien 2022 / Grillo 50% e Chardonnay 50%;
- DOC Sicilia, Allucià 2022 / Grillo 100%;
- Disiata rosato 2022 / Frappato 95% e Nero d’Avola 5%;
- Disiata rosso 2022 / Frappato 100%;
- Docg Cerasuolo di Vittoria, Maribù 2021 / Frappato 40% e Nero d’Avola 60%;
- DOC Sicilia, Scurò 2021 / Nero d’Avola 100%, premio *Etichetta d’oro* al Vinitaly 2023;
- DOC Sicilia, Battichiè Nero d’Avola Riserva 2019 / Nero d’Avola 100%.

Docg Cerasuolo di Vittoria, Maribù 2021

Linea "Premium"

Il vino Maribù – dedicato a tre cittadine della zona, Mazzarino, Riesi e Butera – è uno dei vini più espressivi dell'azienda. 6.000 le bottiglie prodotte. Le vigne si trovano in Contrada San Giacomo e Judeca presso Butera. I terreni, per lo più in nero d'Avola, sono di medio impasto tendente all'argilloso; per il frappato, di medio impasto tendente al sabbioso. L'allevamento a spalliera, con età media 10 anni. Le uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre e, dopo la pigiatura, restano in macerazione per 10 giorni. Lavorazione e affinamento avvengono in acciaio, per 12 mesi sui lieviti in vasche di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia. Corposo ed elegante, si esprime con tipiche note fruttate di frutta rossa come more, gelso e ciliegia. Seguono vaniglia e cioccolato fondente. Al palato è rotondo con un tannino equilibrato e setoso.

DOC Sicilia, Battichiè Riserva del Fondatore 2019

Linea "Art"



L'etichetta è stata realizzata dall'artista piemontese/alessandrino Riccardo Guasco, conosciuto con lo pseudonimo di *Rik*. L'obiettivo è trasmettere il profondo legame di Totò con la sua terra. *Battichiè* è, tra l'altro, un termine siciliano che significa ninna nanna, una filastrocca, un suono dolce, familiare, ma anche un motivo chiaro che accompagna l'esistenza per tutta la vita. La zona di produzione è contrada Judeca, nell'agro di Butera. I suoli sono di medio impasto tendente all'argilloso. Le uve sono state raccolte a mano il 15 settembre e, dopo la pigiatura, fermenta in vasca per 15 giorni a contatto con le bucce. Dopo la svinatura il vino riposa 6 mesi in vasca, 12 mesi in barriques di rovere francese nuove, poi ancora 6 mesi in vasca prima dell'imbottigliamento, infine, ulteriori 8 mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Il colore è rosso rubino. Al naso, frutta rossa in confettura, more, prugna e ciliegia nera. Una decisa speziatura fa risaltare pepe nero, vaniglia e cannella. In bocca è deciso, morbido, il tannino è robusto e ben integrato. Finale sapido.

Tenuta Navarra

contrada San Giacomo

93011 Butera (CL)

Uffici: Viale Luigi Monaco, 26

93100 Caltanissetta

tel. 3284452795

<https://tenutenavarra.com>

testi e foto di Gianmaria Tesei



ENOTOUR 5 RAGUSA E CALTANISSETTA

