

In evidenza Portrait aziendale

Caruso e Minini, passione oltre Marsala

di: Sabrina Anastasi

22 dicembre 2016



In un bicchiere di vino spesso è racchiusa una storia, un racconto di un luogo, una famiglia. Quella dietro le bottiglie di **Caruso & Minini** è la storia due famiglie e del legame con un territorio. Siamo a **Marsala**, una capitale del vino siciliano, sede di molte cantine celebrate.

La cantina ha sede in Via Salemi in un antico baglio ottocentesco interamente ristrutturato e visitabile dal pubblico. È attrezzata con ricevimento, winebar, shop, sale degustazione e, naturalmente, barricaia e cantina. Responsabile dell'accoglienza è **Enrica Giacalone** che con gentilezza e professionalità ci ha accompagnato in questo piccolo viaggio tra storia enologica locale e familiare.

L'impegno nella coltivazione della vite inizia nel XIX sec. su iniziativa di **Antonio Caruso**. Il lavoro è tramandato nella famiglia con un desiderio nel cassetto: chiudere la filiera produttiva sino all'imbottigliamento; così racconta Enrica, stringendo tra le mani una speciale bottiglia raffigurante il fondatore. Il progetto vedrà finalmente il suo realizzo nel 2004, quando **Stefano Caruso** – attuale Presidente – attua una partnership con la famiglia lombarda **Minini** che diverrà il propulsore commerciale dell'azienda. I vigneti si trovano verso l'entroterra, a Terre di Giumarra, una tenuta presso il comune di Salemi, l'estensione circa **120 ettari**.

Durante la visita non si può non rimanere affascinati dalla cura e dalla semplicità, ma allo stesso tempo dalla tecnologia utilizzata. Tra botti e antichi arnesi, il profumo di usi tramandati e di un lavoro oggi forse impensabile.



Il winebar è il perfetto paradiso dei winelover, è lì che il vino diviene narratore. Le diverse linee produttive, ben sette, permettono di ben rappresentare le produzioni della Sicilia occidentale. Ci sono i tipici vitigni autoctoni locali, quali grillo, perricone e nero d'Avola, affiancati dagli internazionali, chardonnay e cabernet sauvignon.

Tra le varie linee prodotte, abbiamo preferito la linea top "**...Inoltre**", anche perché a ridosso delle festività natalizie. Comprende un **Brut Metodo Classico**, un **Grillo da vendemmia tardiva** e un **Marsala Superiore Riserva**.

Apriamo con lo spumante, il protagonista delle feste. Nella denominazione Doc Delia Nivolelli, è un **Metodo Classico** da uve bianche autoctone che affina sui lieviti per circa **ventiquattro mesi**. Giallo paglierino carico e sfumature dorate, evidenzia un perlage fine e persistente. Al naso note di mela e pesca bianca, sentori agrumati, con accenno di crosta di pane. Ben bilanciato in morbidezza ed acidità, esprime una spiccata sapidità. Un vino vivace e brioso, consigliato per brindare ad un cenone con portate di crudités, molluschi, crostacei o le immancabili ostriche.



Per chi ama i vini dolci e un palato vellutato, il **Tagòs** è l'ideale. E' un Grillo da vendemmia tardiva dal colore dorato e brillante che emana profumi eleganti e ricchi di sfumature. Aromi di albicocca e sentori di frutta secca lo rendono perfettamente abbinabile a fine pasto ad una selezione di formaggi o ai tipici dolci della tradizione siciliana. In bocca è seta, la trama fitta ma fresca lo rende piacevole e snello.

Dulcis in fundo, ma neanche tanto, il **Marsala Superiore Riserva**. Cinque gli anni di affinamento per un vino mito; l'età conferisce la tonalità topazio e un profumo complesso, ricco, che spazia dal tabacco al pellame, alle note tipicamente eteree. È il vino che non ha bisogno di abbinamenti e che esprime il meglio di sé "in meditazione", al calore di un camino o in chiacchiera con un amico.



In conclusione, i vini di **Caruso & Minini** raccontano una tradizione familiare, l'impegno di due famiglie, un genere di viticoltura e di vini di forte personalità. Vini con quel *quid* che non solo ce li fa apprezzare, ma che li fa ricordare a lungo.

Caruso & Minini

Via Salemi, 3

91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 982356

Fax: + 39 0923 723356

www.carusoeminini.it

[Google Maps GPS \(clicca qui\)](#)
