vinetur

Zisola: una empresa vinícola visionaria que ilumina el rico terruño de Sicilia

Aprovechar la magia siciliana: la génesis de Tenuta Zisola

martes 4 de julio de 2023



En el soleado cuadrante sureste de Sicilia, conocido como la cuna de la uva Nero d'Avola, está tomando forma un prometedor proyecto vinícola en Tenuta Zisola. A poca distancia de Noto, ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y

conocida en todo el mundo por su suntuosa arquitectura barroca, la familia Mazzei se embarcó en una audaz aventura en 2003. Hoy, sus 50 hectáreas de verdes tierras familiares, que abarcan tres Bagli (granjas) tradicionales, son testimonio de esta visión. El Bagli más grande, con vistas panorámicas de Noto y el extenso giardini, está adornado con vides, olivos, cítricos y almendros. La transición hacia la agricultura ecológica que se está llevando a cabo hará que Zisola obtenga la certificación de finca vinícola totalmente ecológica a finales de 2023.

Viñedos cuidados por la naturaleza y la tradición

A pesar de su modesto tamaño, la bodega de Tenuta Zisola es una maravilla moderna, con cubas de acero inoxidable de temperatura controlada para la vinificación y unas 350 barricas de roble donde los vinos alcanzan su madurez. Esta operación única no se limita a la producción de vino, sino que también produce aceite de oliva virgen extra, cítricos y almendras, lo que ilustra el compromiso de la familia Mazzei de aprovechar todo el potencial de su rico terruño siciliano.

Situados a una altitud de entre 90 y 130 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de Zisola gozan de una exposición y ventilación óptimas, y sus laderas orientadas al oeste-suroeste presentan pendientes de entre el ocho y el diez por ciento. El terreno, rico en grava y calcio, es de textura media. El viñedo ocupa una generosa superficie de 24 hectáreas, plantadas principalmente según el método tradicional "ad alberello", un sistema que garantiza el equilibrio y la protección de los racimos. Aunque la venerable uva Nero d'Avola es la protagonista, también hay pequeñas parcelas de Syrah, Petit Verdot, Grillo y Catarratto.

Las templadas brisas marinas, las condiciones calcáreas del suelo y un firme compromiso con la gestión natural de la viña -que incluye abono verde, enterramiento mecánico de hierbas espontáneas y compostaje de residuos orgánicos- se combinan para ofrecer a las uvas un entorno perfecto para la maduración. ¿El producto final? Vinos ricos en minerales, frescos y con carácter.



Explorar los tesoros enológicos de Zisola

En Zisola, la filosofía enológica se centra en un profundo respeto por la histórica variedad de uva Nero d'Avola y el carácter único de Sicilia. El fruto de este enfoque es una colección de seis vinos -cuatro tintos y dos blancos-, cada uno de ellos testimonio de la personalidad distintiva del viñedo.

Doppiozeta, un Noto Rosso DOC y vino insignia de Zisola, desafía las convenciones del vino siciliano. Un super-Nero d'Avola sin filtrar, que equilibra magistralmente potencia y elegancia, prometiendo un potencial de envejecimiento de más de 20 años.

El Zisola Noto Rosso DOC, un Nero d'Avola 100%, muestra el verdadero potencial de esta uva, ofreciendo un vino denso y bien estructurado con una acidez refrescante y un regusto persistente.

Azisa, un vino 100% Grillo, es una delicia aromática a partir de la añada 2021, presentando notas secas y minerales entrelazadas con toques florales y cítricos.

Aquiles, que toma su nombre del héroe homérico, es un 100% Syrah, un vino generoso con una nariz expresiva, una boca rica y un final duradero.

Effe Emme, un monovarietal de Petit Verdot Sicilia D.O.C, rinde homenaje a los directores generales y propietarios de Mazzei, Filippo y Francesco. Es una mezcla intrigante, donde el terruño único de Noto se encuentra con el Petit Verdot, dando como resultado un vino lleno de carácter.

Por último, el Contrada Zisola, 100% Catarratto, pone de relieve la dedicación de la familia Mazzei a la mejora de las vides autóctonas del sudeste de Sicilia. Las condiciones únicas del suelo y el sistema de conducción de los arbustos se combinan para producir un vino fresco y potencialmente duradero.



De la aceituna a la grappa: testimonio de la versatilidad de Zisola

Más allá del vino, Zisola también es conocida por su aceite de oliva virgen extra Sicilia IGP, una tentadora mezcla de aceitunas Moresca, Ogliarola Messinese y Nocellara Etnea. En 2017, se añadió a la cartera un aceite Monocultivar di Nocellara Etnea - Sicilia IGP, que presume de una intensa riqueza aromática y una inmensa elegancia.

Por último, Zisola ha dejado huella con Grappasessanta, la primera grappa "full-proof" de Sicilia. Elaborada por el experimentado maestro destilador Giovi, esta grappa galardonada se envejece durante un largo periodo en pequeñas barricas de roble. El resultado es un aguardiente fuerte y complejo, pero maravillosamente suave, que pone el broche final al extraordinario viaje siciliano de Zisola.