vinetur

Zisola: un'impresa vinicola visionaria che illumina il ricco terroir siciliano

Sfruttare la magia siciliana: la genesi di Tenuta Zisola

martedì 4 luglio 2023



Nel soleggiato quadrante sud-orientale della Sicilia, noto come la culla del Nero d'Avola, un promettente progetto vinicolo sta prendendo forma a Tenuta Zisola. A breve distanza dal sito UNESCO di Noto, noto in tutto il mondo per la sua sontuosa

architettura barocca, la famiglia Mazzei si è imbarcata in un'impresa audace nel 2003. Oggi, i loro 50 ettari di verdeggiante terreno di proprietà della famiglia, che abbracciano tre tradizionali Bagli (case coloniche), sono la testimonianza di questa visione. Il Bagli più grande, con vista panoramica su Noto e sui giardini, è adornato da viti, ulivi, agrumi e mandorli. La transizione in corso verso l'agricoltura biologica porterà alla certificazione di Zisola come azienda vinicola completamente biologica entro il 2023.

Vigneti coltivati dalla natura e dalla tradizione

Nonostante le sue modeste dimensioni, la cantina di Tenuta Zisola è una meraviglia moderna, con tini in acciaio inox a temperatura controllata per la vinificazione e circa 350 botti di rovere dove i vini raggiungono la loro maturità. Questa operazione unica nel suo genere non si ferma alla produzione di vino, ma produce anche olio extravergine d'oliva, agrumi e mandorle, a dimostrazione dell'impegno della famiglia Mazzei a sfruttare appieno il potenziale del ricco terroir siciliano.

Arroccati ad un'altitudine compresa tra i 90 e i 130 metri sul livello del mare, i vigneti di Zisola godono di un'esposizione e di una ventilazione ottimali, con i loro versanti esposti a ovest-sud-ovest che presentano pendenze tra l'otto e il dieci per cento. Il terreno, ricco di ghiaia e calcio, è di medio impasto. Sono ben 24 gli ettari vitati, impiantati principalmente secondo il tradizionale metodo "ad alberello", un sistema che garantisce equilibrio e protezione dei grappoli. Mentre il venerabile Nero d'Avola è al centro della scena, ci sono anche piccoli appezzamenti di Syrah, Petit Verdot, Grillo e Catarratto.

Le brezze marine temperanti, le condizioni del suolo calcareo e il rigoroso impegno nella gestione naturale della vite - che comprende il sovescio, l'interramento meccanico delle erbe spontanee e il compostaggio dei rifiuti organici - si combinano per offrire alle uve un ambiente perfetto per la maturazione. Il prodotto finale? Vini ricchi di minerali, freschi e pieni di carattere.



Alla scoperta dei tesori enologici di Zisola

A Zisola, la filosofia di vinificazione è incentrata su un profondo rispetto per lo storico vitigno Nero d'Avola e per il carattere unico della Sicilia. Il frutto di questo approccio è una collezione di sei vini - quattro rossi e due bianchi - ognuno dei quali testimonia la personalità distinta del vigneto.

Il Doppiozeta, un Noto Rosso DOC e vino di punta di Zisola, sfida le convenzioni del vino siciliano. È un super-Nero d'Avola non filtrato, che bilancia magistralmente potenza ed eleganza e promette un potenziale di invecchiamento di oltre 20 anni.

Lo Zisola Noto Rosso DOC, un Nero d'Avola al 100%, mostra il vero potenziale di quest'uva, offrendo un vino denso e ben strutturato con un'acidità rinfrescante e un retrogusto persistente.

Azisa, un vino 100% Grillo, è una delizia aromatica a partire dall'annata 2021, che presenta note secche e minerali intrecciate a sentori floreali e agrumati.

Achille, dal nome dell'eroe omerico, è un 100% Syrah, un vino generoso con un naso espressivo, una bocca ricca e un finale duraturo.

Effe Emme, un Petit Verdot Sicilia D.O.C. in purezza, rende omaggio agli amministratori delegati e proprietari di Mazzei, Filippo e Francesco. È un blend intrigante, dove il terroir unico di Noto incontra il Petit Verdot, dando vita a un vino pieno di carattere.

Infine, il Contrada Zisola - un Catarratto 100% - evidenzia la dedizione della famiglia Mazzei alla valorizzazione dei vitigni autoctoni della Sicilia sud-orientale. Le condizioni uniche del terreno e il sistema di allevamento ad alberello si combinano per produrre un vino fresco e potenzialmente duraturo.



Dalle olive alla grappa: una testimonianza della versatilità di Zisola

Oltre che per il vino, Zisola è nota anche per il suo Olio Extravergine di Oliva Sicilia IGP, uno stuzzicante blend di olive Moresca, Ogliarola Messinese e Nocellara Etnea. Nel 2017 si è aggiunto al portafoglio un olio Monocultivar di Nocellara Etnea - Sicilia IGP che vanta un'intensa ricchezza aromatica e un'immensa eleganza.

Infine, Zisola ha lasciato il segno con Grappasessanta, la prima grappa siciliana "full-proof". Realizzata dall'esperto mastro distillatore Giovi, questa pluripremiata grappa viene invecchiata a lungo in piccole botti di rovere. Il risultato è un'acquavite forte e complessa, ma meravigliosamente morbida, una degna conclusione dello straordinario viaggio siciliano di Zisola.