

A Sambuca di Sicilia, dove il Comune vende le case a 1 euro, c'è un'azienda tutta da scoprire: Agricola Di Giovanna

Data: 05/03/2019
Fonte: Vinodabere
Link: <https://vinodabere.it/un-azienda-siciliana-che-ha-voglia-di-farsi-conoscere-agricola-di-giovanna-2/>

cof

Sambuca di Sicilia, un paese nella provincia di **Agrigento** che ultimamente è divenuto famoso per l'iniziativa, da parte dell'**Amministrazione Comunale**, di vendere case in stato di abbandono ad **€ 1** (avete capito bene un euro), per rianimare il borgo ed evitare un abbandono totale. Un'iniziativa che ha già riscosso il considerevole e notevole numero di richieste da tutto il mondo tanto che le richieste già ammontano a circa 100.000 (e - mail ricevute).

Ma il territorio di Sambuca di Sicilia ha anche altri motivi per farsi conoscere dato che è ricco di **aziende** vitivinicole ed agricole, che hanno un'ubicazione strategica. Collocato quasi al confine fra la provincia di **Palermo** e la provincia di **Trapani**, permette a due culture agricole, così distanti ma vicine allo stesso tempo, di fondersi tra loro e dar vita a qualcosa di unico.

Arrivati a Sambuca, incontriamo il proprietario dell'[Azienda Agricola Di Giovanna](#) direttamente nella sua abitazione, ubicata al centro di un vecchio borgo arabo, ricco di scorci che ci mostrano nitidamente come la cultura araba abbia influenzato questi luoghi (esempio ne sono le scritte delle strade in italiano ed in arabo).

Centro storico di Sambuca di Sicilia

Le chiese e le case che compongono la cittadina ci lasciano incantati, così come il Belvedere da cui si può godere di uno splendido panorama.

Belvedere di Sambuca di Sicilia

Ma torniamo al motivo del nostro viaggio, **Gunther Di Giovanna** ci aspetta all'entrata della casa. È la prima volta che lo incontriamo, ma avevamo avuto modo di parlare con la moglie **Melissa** ad una precedente [manifestazione enogastronomica](#) ed eravamo rimasti colpiti dai vini dell'azienda.

Elio Di Giovanna, Melissa, Gunther ed io

Il nome di Gunther ci anticipa le sue origini, la madre è nata in Germania e si è trasferita in questi luoghi perché affascinata da tanta bellezza e ha voluto però ricordare attraverso il nome dei figli (il fratello di Gunther si chiama Klaus) le sue origini.

A tavola Melissa e Gunther ci fanno sentire come se fossimo a casa, con i vini già posti sul tavolo apparecchiato in modo formale. Trattasi di un **Nerello Mascalese** vinificato in rosato, un **Grillo** ed un blend di **Nero d'Avola** e **Syrah**.

Non appena iniziamo ad assaggiare il Rosato **Vurria 2018**, i sentori di pepe bianco e di humus la fanno da padroni, subito seguiti da accenni di pietra focaia. Una bella freschezza gli conferisce nerbo, linearità garantendo verticalità alla beva. Il finale sapido ed una discreta progressione rappresentano la degna conclusione per questo vino. Ci viene spontaneo chiedere come mai si coltivi qui un vitigno tipico della Sicilia orientale e soprattutto dell'**Etna**.

La risposta dataci da Gunther ci spiega che nel **1968** (giusto quando iniziava a nascere la **D. O. C. Etna**) suo padre **Elio Di Giovanna** decise di impiantare nei loro terreni delle barbatelle prese a **Randazzo**. Non dispiaciuto del risultato che ne aveva ottenuto ha deciso di continuare a coltivare questo vitigno in un luogo che appare così lontano dalla zona dove ha la sua sede naturale.

cof

Assaggiamo i vini bianchi accompagnati dal primo piatto che Melissa ha preparato per noi, trattasi del **Vurria 2018**, un Grillo in purezza che si conferma sempre uno dei prodotti più validi dell'azienda. Si caratterizza per i profumi agrumati integrati da un finale affumicato e da una nota iodata con una scia salina e ricordi minerali, caratteristiche che normalmente si ritrovano nei vini che nascono a ridosso "*da A'muntagna*" (*Etna*).

Gunther ci erudisce sul fatto che tali caratteristiche scaturiscono dalla vicinanza con la costa, dove è ubicata l'[Isola Ferdinandea](#), che altro non è che il più grande vulcano sottomarino del mare Mediterraneo e proprio questo ci permette di ritrovare delle similitudini con i vini etnei.

Gunther ci espone i suoi progetti futuri, raccontandoci che a breve, nella parte più alta dei terreni siti a Sambuca di Sicilia, impianterà delle viti di Grillo e considerato che siamo a m. **830** s. l. m. si otterrà la vigna di Grillo più alta al mondo. Ma allo stesso tempo non lascia nulla al caso per quanto fatto ed ottenuto fino ad ora. Il Nero d'Avola coltivato nelle vigne di Sambuca di Sicilia, viene utilizzato solo ed esclusivamente per fare il rosato, poiché i venti di tramontana e le altitudini, fanno sì che non ci siano temperature elevatissime e questa è una buona caratteristica per l'ottenimento di questo vino.

Olio extra vergine d'oliva – Gerbino

Attualmente i vigneti dell'azienda si trovano a **Sambuca di Sicilia** per 1/3 ed a **Contessa Entellina** per i 2/3, l'azienda ha un'estensione totale di 100 ettari di cui **56** vitati e **13** coltivati ad ulivi da dove nasce un olio dalle cultivar di Nocellara del Belice e di Biancolilla, il tutto rigorosamente in regime biologico.

Nel frattempo Melissa continua a deliziarci con cibi tipici della zona mentre Gunther ci propone il loro vino rosso di punta, l'**Helios rosso 2015** (Nero d'Avola 70% e Syrah 30%). Il Syrah si mette da subito in bella mostra, con chiari sentori di pepe, successivamente è il Nero d'Avola a farsi largo, con note di confettura, prugna e qualche lievissimo accenno terziario. I tannini sono di buona qualità ed ottimo è l'equilibrio tra la freschezza e la componente alcolica. Il suo nome, Helios, è un omaggio che Gunther e Klaus hanno voluto fare al padre, che ancor oggi, all'età di ottantadue anni, si prodiga per l'azienda, spostandosi dalla Sicilia alla Germania e viceversa.

Finiamo la nostra se pur breve avventura consapevoli di aver scoperto un'azienda che in futuro farà parlare di sé.

In questo articolo [Amministrazione Comunale](#), [Chardonnay](#), [Contessa Entellina](#), [Di Giovanna](#), [Featured](#), [Grillo](#), [Gunther Di Giovanna](#), [Nerello mascalese](#), [Nero d'Avola](#), [SYRAH](#)

Scritto da [Fabio Cristaldi](#)

Come per tutte le cose importanti si inizia per gioco e poi... si fa sul serio. È dal 2006 che mi sono appassionato e sono stato introdotto nel mondo del vino, GRAZIE a MIO PADRE. Poi per capire qualcosa in più ho seguito un corso e..... nel 2013 ho conseguito il diploma di sommelier. A tutti coloro che sono appassionati di vino, dico che bisogna sempre provare e degustare vini diversi, cercando di capire quello che il vino ci trasmette, soffermandoci sulle sensazioni e sulle emozioni che può dare.

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Di seguito:

Primo Festival italiano del Potatore - Il 9 marzo 2019 in Franciacorta

Non perderti:

Ultimi giorni per l'iscrizione dei campioni al Concorso Mondiale di Bruxelles - scadenza 11 marzo 2019

[NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI](#)

News

[La classifica dei migliori 10 Panettoni d'Italia del 2019 secondo Vinodabere](#)

News

[La Classifica dei migliori Cannonau della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere – Seconda Edizione \(assaggi effettuati nel 2019\)](#)

News

[La classifica dei migliori 20 Panettoni d'Italia del 2021 secondo Vinodabere](#)

News

Articolo originale:

<https://vinodabere.it/un-azienda-siciliana-che-ha-voglia-di-farsi-conoscere-agricola-di-giovanna-2/>