



BENANTI

2020

“La storia vitivinicola di Benanti è sinonimo di quella dell’Etna. A tutti gli effetti, il duro lavoro e gli eccellenti vini prodotti da questa storica cantina sono il motivo che ha portato questa sconosciuta parte della Sicilia alle luci della ribalta enologica. I vini di Benanti sono tra i migliori prodotti attualmente sul vulcano.”

**ROBERT PARKER/THE WINE ADVOCATE - MONICA LARNER, ITALIAN
REVIEWER (ottobre 2015)**

“Se Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante sono diventate varietà superstar, il merito deve essere riconosciuto alla famiglia Benanti [...], di gran lunga i primi a credere davvero nella viticoltura etnea. Oggi Benanti produce quello che potrebbe ben essere considerato il miglior vino bianco d’Italia, l’Etna Bianco DOC Superiore Pietra Marina, così come la miglior espressione di monovitigno Nerello Cappuccio, un vino che dimostra che questa varietà non deve essere necessariamente considerata come un gregario del più celebre Nerello Mascalese”.

**VINOUS.COM - IAN D’AGATA, WINE WRITER E AUTORE DI LIBRI DI FAMA
INTERNAZIONALE (dicembre 2015)**



BENANTI

PROFILO E STORIA

L'azienda vinicola Benanti nasce nel 1988 a Castiglione di Sicilia (CT), sul versante nord dell'Etna, con il nome di "Tenuta di Castiglione", grazie alla visione ed alla passione di Giuseppe Benanti, imprenditore farmaceutico catanese classe 1945 oggi Cavaliere del Lavoro ed Accademico Aggregato dei Georgofili, il quale acquista o prende in gestione vigneti altamente vocati alla produzione di eccellenza sui versanti nord ed est del vulcano Etna, riprendendo con ben altra visione l'attività amatoriale di famiglia avviata alla fine del 1800 a Viagrande, sul versante di sud-est del vulcano.

Con l'obiettivo e l'ambizione di raggiungere per la prima volta standard qualitativi di assoluta eccellenza sul territorio etneo, valorizzandone le varietà autoctone, sin dall'inizio del progetto Giuseppe Benanti si avvale della collaborazione di autorevoli enologi e professori di enologia provenienti dalle Langhe e dalla Borgogna (i consulenti Negro e Monchiero, il Prof. Rocco Di Stefano dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti ed il Prof. Jean Siegrist dell'Institut National de la Recherche Agronomique di Beaune), alcuni dei quali avrebbero poi continuato per molti anni a supportare il lavoro in Benanti di Salvo Foti, giovane ed entusiasta enologo etneo scelto dal fondatore nel 1988.

Le vigne acquistate o gestite, nei comuni di Castiglione di Sicilia (Etna nord) e Milo (Etna est), sono già impiantate o vengono impiantate a Nerello Mascalese (Castiglione di Sicilia) e Carricante (Milo), i principali vitigni autoctoni del vulcano. Benanti decide di puntare subito con decisione su tali varietà, effettuando circa 150 prove di micro vinificazione e valorizzando sia i tradizionali uvaggi tipici della sottodenominazione Etna Rosso (Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio) che i monovitigni, all'epoca una vera rarità e classificabili solo come vini IGT.

A metà degli anni novanta Benanti avvia una solida collaborazione con coltivatori di Santa Maria di Licodia (Etna sudovest), mentre nel 1998, quindi dieci anni dopo la sua fondazione, l'azienda si espande anche sul Monte Serra a Viagrande (Etna sudest), zona di origine del bisnonno di Giuseppe Benanti.

Benanti è quindi la prima azienda a comprendere l'importanza della zonazione, selezionando sin dagli inizi del progetto le diverse uve unicamente sugli specifici versanti storicamente più vocati alla loro coltivazione. Il rispetto per le specifiche e storiche vocazioni delle diverse zone del vulcano è da sempre un punto fermo per l'azienda.



BENANTI

La filosofia della famiglia Benanti, rimasta immutata sin dalla fondazione ed affinata nel tempo, è infatti quella di valorizzare la ricchezza dei vitigni etnei e dell'ambiente vulcanico tutto, producendo vini autentici ed eleganti capaci di esaltare le diverse tipicità di più versanti e contrade della DOC Etna, oggettivamente differenti fra loro per esposizione, temperatura, altitudine, tipologia di suolo vulcanico, luminosità, piovosità, ventilazione, sistema di allevamento e quindi vocazione.

Un valore innegabile per la scoperta del potenziale del territorio dell'Etna assume nei primi quindici anni circa anche l'attività di sperimentazione legata alle varietà alloctone ed agli assemblaggi di vitigni autoctoni ed alloctoni, poi gradualmente cessata ma di grande utilità per comprendere ancora più a fondo il ruolo specifico del *terroir* etneo.

All'azienda vinicola Benanti viene riconosciuto ben presto un ruolo didattico e di vero e proprio pioniere, capace di ispirare poi diversi produttori giunti in seguito sull'Etna, divenuto molti anni dopo un vero e proprio distretto vinicolo di eccellenza. I risultati ottenuti negli anni '90 con il Carricante, il Nerello Mascalese ed il Nerello Cappuccio attirano l'attenzione di nuovi produttori che investono sull'Etna dai primi anni duemila (alcuni di essi vinificano proprio presso la cantina dell'azienda Benanti le uve delle loro prime annate), contribuendo così ad incrementare ancor di più la visibilità e la conoscenza dei vitigni autoctoni etnei.

Nel 2002 Benanti produce il primo spumante metodo classico dell'Etna da uve Carricante. Nel 2005 invece l'azienda avvia una lunga ed importantissima sperimentazione che porta nel 2010 alla selezione ed all'ottenimento del brevetto di quattro lieviti autoctoni. Ancora oggi, esempio unico sull'Etna.

Nel 2012 al Cavaliere Giuseppe Benanti subentrano a tempo pieno i figli Antonio (oggi Presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC) e Salvino, classe 1974, reduci da esperienze accademiche e lavorative di diversi anni all'estero e poi in Italia. Antonio e Salvino interpretano con ancora maggiore focalizzazione e rigore la filosofia aziendale ed agiscono da subito con grande decisione facendo scelte importanti, come quelle di seguito riportate:

- attribuzione del ruolo di Responsabile Tecnico Vigna e Cantina ad Enzo Calì, enologo etneo dipendente dell'azienda Benanti dal 2004
- dismissione di alcune proprietà ed alcuni vigneti e terreni considerati non strategici o non funzionali al progetto, con conseguente abbandono dei vini ad essi collegati



BENANTI

- acquisto di ulteriori terreni e di vigneti, in parte anche da conferitori storici, ubicati in sottozone di eccellenza sull'Etna a Rovittello e a Milo, due località tradizionalmente importanti per l'azienda
- avvio formale del processo finalizzato all'ottenimento della certificazione biologica per vigneti e cantina
- effettuazione di importanti investimenti in cantina, con nuovi sistemi di controllo delle temperature, nuova strumentazione di laboratorio, una nuova pressa pneumatica, botti grandi in sostituzione di legni più piccoli, impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili
- allestimento di nuovi e moderni spazi sia per lo stoccaggio e la movimentazione (250 posti pallet) che per il lungo affinamento (200 posti pallet) del vino imbottigliato, con impianti di condizionamento all'avanguardia
- sviluppo di un'attività di accoglienza e degustazioni in cantina che ben presto innalza lo standard sull'Etna e consente di interagire ogni anno con migliaia di appassionati e professionisti del mondo del vino italiani e stranieri
- ampliamento, rinnovamento e consolidamento della rete commerciale, composta solo da distributori e importatori specializzati in vini di eccellenza, oggi in grado di coprire quasi 60 mercati nel mondo

Avendo portato a termine con successo il passaggio generazionale ed avendo definito ed implementato strategie molto chiare e pienamente condivise, l'azienda Benanti è quindi una protagonista certa del futuro dell'Etna e fonte di ispirazione per altri.

La produzione, altamente specializzata, oggi ammonta a circa 170.000 bottiglie e tutto il lavoro, dalla vigna alla cantina, è votato al massimo rispetto del vitigno e del territorio. Tutti i vini Benanti posseggono la complessità, la tipicità, l'eleganza ed il carattere dati dall'ambiente pedoclimatico etneo. Nessuno di essi è concepito o vinificato per bruciare le tappe dell'evoluzione o per prendere scorciatoie per fini commerciali.

I vini Benanti sono da tempo un riferimento per chiunque voglia approcciarsi al mondo dell'Etna. Sono vini autentici, fatti per durare nel tempo ed accompagnare i piatti delle



BENANTI

migliori cucine. Non sono vini alla moda, né puntano ad esserlo. Essi ambiscono invece ad entrare nell'élite dei grandi vini del Vecchio Continente. Oggi l'azienda Benanti propone una gamma di 12 Etna DOC (6 rossi, 4 bianchi, un rosato ed uno spumante rosato), completata da altri due vini a forte matrice etnea come il monovitigno di Nerello Cappuccio ed uno Spumante Metodo Classico da uve Carricante.

I vini Benanti sono esportati in importanti mercati esteri, tra i quali spiccano gli Stati Uniti, il Canada, la Gran Bretagna, la Francia, la Scandinavia, la Svizzera, il Belgio, la Russia, l'Austria, Singapore, Hong Kong, la Cina continentale, il Giappone, l'Australia e la Nuova Zelanda, ricevendo apprezzamenti convinti ed unanimi e creando consenso tra gli appassionati e tra i professionisti, figure chiave nella divulgazione della conoscenza dei vini etnei.

Fra i principali riconoscimenti ottenuti risaltano quello di "Cantina Italiana dell'Anno" (Gambero Rosso/Slow Wine, 2007), unico tra i puri produttori etnei, e di "Top 100 Winery in the USA" (Wine&Spirits Magazine, 2012) nonché i 12 premi "Tre Bicchieri" Gambero Rosso, l'inclusione nella selezione di Wine Spectator "OperaWine - Finest Italian Wines: 100 Great Producers" nel 2015, 2019 e 2020 e le diverse menzioni su pubblicazioni quali Wine Spectator, Decanter, Wine Advocate, Jancis Robinson, Wine Enthusiast, Wine & Spirits, Vinous.com, New York Times, SOMM Select, Food & Wine Magazine, Forbes, Slow Wine, Bibenda, VITAE, Vinibuoni d'Italia, La Revue du Vin de France ed altri.

Nulla però dà più soddisfazione alla famiglia Benanti della consapevolezza di essere in grado di produrre vini riconoscibili, di grande carattere, tipicità ed eleganza capaci di emozionare e fare innamorare chi li beve e di essere ricordati nel tempo.

Le uve sono sempre raccolte manualmente, alle densità di impianto molto alte si abbinano rese contenute, la vinificazione è attenta e prudente ed avviene sempre con l'ausilio di lieviti autcotoni selezionati da Benanti, le bottiglie sono scure e di vetro spesso al fine di proteggere il vino, i tappi sono per la maggior parte monopezzo di sughero di altissima qualità: niente viene trascurato in questo percorso costante di ricerca dell'eccellenza attraverso la valorizzazione della tipicità e del carattere unico del territorio Etna.



BENANTI

SCHEDA AZIENDALE

Marchio	BENANTI
Denominazione Sociale	Benanti Viticoltori S.p.a.
Anno di fondazione	1988 (per i primi anni con il nome “Tenuta di Castiglione”)
Prima vendemmia	1988
Primi annata imbottigliata	1990
Primi vini in commercio	Rovittello Etna DOC Rosso 1990 e Pietra Marina Etna DOC Bianco Superiore 1990, presentati al Vinitaly 1993
Fondatore	Giuseppe Benanti (classe 1945), oggi Cavaliere del Lavoro ed Accademico Aggregato dei Georgofili
Produttori attuali	Antonio Benanti (classe 1974), Amministratore Unico, e Salvino Benanti (classe 1974), figli del fondatore Giuseppe Benanti
Enologo	Enzo Calì (classe 1975), etneo, dipendente dal 2004
Indirizzo cantina	Via Giuseppe Garibaldi 475, 95029 Viagrande (CT)
Sede legale	Via Giuseppe Garibaldi 361, 95029 Viagrande (CT)
Ettari vitati	28 ha, ubicati nei comuni Castiglione di Sicilia (frazione Rovittello, versante nord), Milo (est), Viagrande (sud-est) e Santa Maria di Licodia (sud-ovest, in gestione)
Profilo	Azienda di nicchia specializzata nella produzione di vini dell’Etna, votata all’eccellenza qualitativa
Immagine	Prestigiosa e storica cantina della DOC Etna, pioniere che ha rivelato le grandissime potenzialità del territorio etneo ed ha ispirato numerosi produttori giunti in seguito sul vulcano
Payoff aziendale	“ <i>Carattere etneo</i> ”, in quanto formato dai distinti tratti caratteriali rappresentati da diversi versanti e di verse contrade del vulcano
Percentuale export	circa 75% in quasi 60 mercati



BENANTI

Mercati esteri principali

Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna, Francia, Svizzera, Belgio, Austria, Danimarca, Norvegia, Svezia, Finlandia, Polonia, Russia, Giappone, Singapore, Hong Kong, Cina continentale, Australia e Nuova Zelanda

Riconoscimenti

- Cantina dell'Anno 2007 (Gambero Rosso/Slow Wine)
- Top 100 Winery 2012 (Wine & Spirits Magazine)
- 12 premi "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso
- Inclusione nella selezione "OperaWine - Finest Italian Wines: 100 Great Producers" di Wine Spectator 2015, 2019 e 2020
- diversi premi "Cinque Grappoli" della guida Bibenda
- diverse menzioni su Wine Spectator, Decanter, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Jancis Robinson, Vinous.com, SOMM Select, Food&Wine Magazine, La Revue du Vin de France, Gourmet Traveller Wine, Wall Street Journal, New York Times, Gambero Rosso, Bibenda, Vinibuoni d'Italia,...

Produzione attuale

circa 170.000 bottiglie

Vini prodotti

"Spumanti Metodo Classico":

- **Noblesse**, Terre Siciliane IGT Carricante Spumante Metodo Classico Brut, (100% Carricante)
- **Lamorèmio**, Etna DOC Spumante Rosato Metodo Classico Brut, (100% Nerello Mascalese)

"Tradizionali" (uve selezionate da più contrade e versanti):

- **Etna Bianco Benanti**, Etna DOC Bianco (100% Carricante)
- **Etna Rosato Benanti**, Etna DOC Rosato (100% Nerello Mascalese)
- **Etna Rosso Benanti**, Etna DOC Rosso (c.80-90% Nerello Mascalese + c.10-20% Nerello Cappuccio)

"Selezione Contrade" (uve selezionate da singole contrade):

- **Contrada Cavaliere**, Etna DOC Bianco (Etna S-O) (100% Carricante)
- **Contrada Rinazzo**, Etna DOC Bianco Superiore (Etna E) (100% Carricante)
- **Contrada Cavaliere**, Etna DOC Rosso (Etna S-O) (100% Nerello Mascalese)
- **Contrada Monte Serra**, Etna DOC Rosso (Etna S-E) (100% Nerello Mascalese)
- **Contrada Dafara Galluzzo**, Etna DOC Rosso (Etna N) (100% Nerello Mascalese)
- **Nerello Cappuccio**, Terre Siciliane IGT Rosso (Etna S-O) (100% Nerello Cappuccio da Contrada Cavaliere)



BENANTI

"Icane" (vini storici, uve selezionate da singoli vigneti)

- **Pietra Marina**, Etna DOC Bianco Superiore (Etna E)
(100% Carricante)
- **Rovittello Particella No. 341**, Etna DOC Rosso Riserva (Etna N)
(field blend of c.90-95% Nerello Mascalese + c.5-10% Nerello Cappuccio)
- **Serra della Contessa Particella No. 587**, Etna DOC Rosso Riserva (Etna S-E)
(field blend of c.85-90% Nerello Mascalese + c.10/15% Nerello Cappuccio)

Nuovi lanci

Un nuovo prestigioso vino si aggiungerà alla linea "Spumanti Metodo Classico" nel corso del 2022: **Noblesse 48 Mesi**, Terre Siciliane IGT Carricante Spumante Brut Metodo Classico (100% Carricante)

Filosofia e particolarità

- ricorso a pratiche di coltivazione biologica
- coltivazione di soli vitigni autoctoni
- valorizzazione di più versanti e contrade della DOC Etna
- rispetto delle vocazioni storiche delle diverse zone
- produzione di vini eleganti, fini, tipici, di carattere, longevi
- divieto di immissione in commercio affrettata
- utilizzo di lieviti autoctoni selezionati e brevettati dall'azienda dopo una pluriennale attività di sperimentazione
- Carricante sempre in purezza e vinificato sempre solo in acciaio
- Nerello Cappuccio vinificato sempre solo in acciaio
- ricorso molto prudente all'utilizzo del legno in vinificazione per vini a base di Nerello Mascalese
- utilizzo di bottiglie di vetro scuro per tutti i vini (ad eccezione dell'Etna Rosato)
- utilizzo prevalente di tappi di sughero naturale mono pezzo

Produzioni secondarie

Piccoli quantitativi di olio d'oliva e grappa, disponibili da anni prevalentemente, ma non unicamente, in azienda