

CVA Canicattì, la Sicilia cooperativa punta su nuovi vini e progetti di accoglienza

scritto da Claudia Meo | 17 Settembre 2025



CVA Canicattì, cooperativa agrigentina, affronta il futuro puntando sulla diversificazione e investendo strategicamente nelle opportunità turistiche offerte dalla zona. Sta lavorando su un nuovo bianco contemporaneo, rilancia il novello e si impegna in un progetto di enoturismo a due passi dalla Valle dei Templi.

CVA Canicattì è una delle più importanti realtà cooperative siciliane, con oltre 300 soci e 900 ettari di vigneti, distribuiti dall'area costiera fino ai 500 metri di altitudine. Una realtà che negli ultimi anni ha fatto della

qualità e della valorizzazione del territorio il proprio tratto distintivo: trasformare la viticoltura in presidio culturale e sociale per l'intero entroterra agrigentino.

Oggi la sfida, spiega il presidente Giovanni Greco, è quella di "affrontare un mercato profondamente cambiato. La crisi dei consumi, le tensioni commerciali internazionali e l'orientamento sempre più salutistico del mercato richiedono alle aziende un ripensamento strategico; siamo di fronte a un cambio di paradigma che mette in discussione non solo il modo di produrre, ma anche di commercializzare e di comunicare il vino".

La risposta di CVA si chiama **diversificazione**, declinata in un'accezione molteplice.

Sul fronte produttivo la cantina ha scelto di puntare su **vini più freschi e immediati**, capaci di intercettare un pubblico nuovo. E' in fase avanzata il progetto di un **nuovo bianco**, concepito per esaltare acidità e profumi e posizionarsi su una fascia moderna e internazionale. Non si tratta di un vino "da volume", ma di un bianco di carattere, a base di Grillo e Chardonnay – le varietà che vengono raccolte prima – pensato per rappresentare il territorio e rispondere al crescente desiderio dei consumatori di vini più agili e profumati, senza rinunciare alla personalità.

Su un altro piano, anche il novello, reintrodotto dopo alcuni anni di pausa e subito accolto con entusiasmo, risponde all'esigenza di vino giovane e fruttato: "La produzione dello scorso anno è stata venduta in pochi giorni, segnale di un rinnovato interesse per questo stile di vino; quest'anno abbiamo già incrementato le quantità – spiega Greco – perché anche attraverso il novello vogliamo assecondare e valorizzare la ripresa di un consumo di vini più leggero e di facile beva".

La diversificazione, però, non riguarda solo i prodotti. CVA

Canicattì sta lavorando a un progetto strategico di investimento in **accoglienza ed enoturismo**, riconoscendone il valore come attività complementare, capace di rafforzare il legame tra l'azienda e il suo pubblico. «Stiamo progettando la ristrutturazione di un casolare adiacente alla cantina, per offrire uno spazio dedicato alle visite e alle degustazioni. La nostra posizione, a due passi dalla Valle dei Templi, è strategica: vogliamo intercettare una parte del flusso turistico di quest'area, unica nel suo genere, e far conoscere direttamente, qui in cantina, le nostre etichette». Un progetto reso possibile da un accordo di filiera finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, che dovrebbe vedere il suo completamento entro due-tre anni.

Mentre guarda avanti, la cooperativa raccoglie anche i frutti del lavoro fatto negli ultimi anni. **1934**, etichetta dedicata a Luigi Pirandello, a base di Chardonnay e Grillo affinato in legno, continua a ricevere prestigiosi riconoscimenti, come la Medaglia d'oro al Concorso Mondiale di Bruxelles. Un vino simbolo, prodotto in quantità limitate, che testimonia la capacità della cooperativa di Canicattì di esprimere una Sicilia elegante e contemporanea.

Un ruolo altrettanto speciale spetta al **Diodoros**, fortunatissimo blend di Nero d'Avola, al 90%, insieme a Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio: il vino nasce nel sito archeologico della Valle dei Templi, in un vigneto posto sotto il Tempio di Giunone, ed è frutto della collaborazione con l'Ente Parco. Una produzione di poche migliaia di bottiglie, ma dal grande valore identitario: «È il nostro vino-icona – spiega Greco – perché concentra in sé la nostra filosofia produttiva, il legame con il territorio e la nostra idea di qualità: un esempio di sostenibilità ambientale in un contesto storico e culturale che non ha pari nel mondo».

Per CVA Canicattì, l'obiettivo resta quindi chiaro: pur nella consapevolezza di una necessaria diversificazione, continuare a fare vini di alto profilo, capaci di rappresentare al meglio

l'entroterra siciliano, senza rinunciare a un dialogo costante con i nuovi mercati.

Un percorso che passa anche dalla collaborazione con **The Wine Net**, rete che unisce alcune tra le più importanti cooperative vitivinicole italiane, e di cui CVA fa parte fin dalla costituzione. “Da soli non si va lontano. L’aggregazione è lo strumento per affrontare le difficoltà e per portare i nostri prodotti di qualità in modo più incisivo sui mercati internazionali. La nostra partecipazione in The Wine Net attesta il nostro profondo credo nella condivisione e nella forza del vino cooperativo italiano”.

Punti chiave:

1. **Diversificazione di prodotto:** nuovo bianco a base Grillo e Chardonnay per un pubblico internazionale e rilancio del novello, con produzione aumentata dopo il successo dell’anno scorso;
2. **Progetto enoturismo:** ristrutturazione di un casolare per visite e degustazioni, valorizzando la posizione vicina alla Valle dei Templi;
3. **Identità e qualità:** vini simbolo come 1934 e *Diodoros* celebrano territorio e cultura, unendo eleganza e sostenibilità;
4. **Collaborazione e rete:** l’adesione a The Wine Net continua a rafforzare la presenza sui mercati globali.