A Santa Tresa il futuro parte da sedici piante di Orisi

scritto da Stefano Montibeller | 5 Novembre 2026



A Santa Tresa, Stefano Girelli lavora sul recupero dei vitigni siciliani e sull'adattamento al cambiamento climatico. Dalle sedici piante iniziali di Orisi agli investimenti per l'acqua e l'ombreggiamento, l'intervista affronta ricerca, rese e costi di produzione, successo del Frappato e debutto dell'Etna Bianco, con una riflessione sulla valorizzazione dei singoli territori dell'isola.

Sedici piante possono essere un punto di partenza. A Santa Tresa, nel territorio di Vittoria, sono quelle da cui è cominciato il lavoro sull'**Orisi**, vitigno siciliano quasi scomparso che oggi Stefano Girelli considera interessante anche per la capacità mostrata, nelle osservazioni aziendali, di affrontare annate sempre più calde. Il percorso passa attraverso microvinificazioni, nuovi impianti e anni di

attesa. Tempi agricoli, mentre il clima cambia e le rese mettono sotto pressione i conti.

Trentino, terza generazione di una famiglia del vino, Girelli ha acquistato Santa Tresa con la sorella Marina nel **2001**. Da allora il progetto si è sviluppato attorno al biologico e alla conoscenza dei vitigni e dei suoli siciliani, affiancando alla tenuta l'azienda Cortese. Oggi comprende anche un Etna Bianco da Carricante in purezza.

Siete arrivati dal Trentino con l'idea di produrre vini biologici. Come si è sviluppato il progetto?

Quando abbiamo acquistato Santa Tresa volevamo produrre **vini biologici** di un livello qualitativo che allora era ancora poco diffuso. Nei primi anni Duemila c'era molto scetticismo. Abbiamo iniziato la conversione e ci siamo concentrati soprattutto sulla vigna. La Sicilia offre condizioni pedoclimatiche molto favorevoli al biologico, pur con tutte le difficoltà che l'agricoltura comporta.

Ci consideriamo prima di tutto **viticoltori**. Nel tempo abbiamo imparato a conoscere le differenze tra le varie parti dell'azienda e i cloni che avevamo trovato, osservando come Grillo, Frappato e Nero d'Avola esprimessero caratteri riconoscibili nel nostro territorio. Questa conoscenza ci ha spinti a continuare a investire.

Sono trentino e la Sicilia continuo a impararla ogni giorno. Ha un patrimonio di varietà e situazioni produttive enorme. La curiosità è stata il motore del nostro lavoro e nel 2009 ci ha portati ad avviare, insieme all'Università di Palermo, il progetto del **vigneto sperimentale**.

Che cosa state imparando dal vigneto sperimentale, soprattutto rispetto al cambiamento climatico?

Abbiamo riunito **varietà autoctone, diversi cloni e vitigni quasi scomparsi**. Il vantaggio è poterli osservare direttamente nelle nostre condizioni di suolo e microclima, confrontando le loro risposte nel corso degli anni.

L'Orisi è un esempio. Siamo partiti da **sedici piante**, abbiamo fatto microvinificazioni e, dopo averne valutato il potenziale, abbiamo ampliato la superficie coltivata. Negli ultimi tre anni, caratterizzati da temperature estreme, nelle nostre osservazioni è stata la varietà che ha mantenuto meglio insieme qualità e quantità. Crediamo possa offrire una delle risposte alle difficoltà che stiamo vivendo e intendiamo piantarne ancora.

Stiamo seguendo anche l'**Albanello**, con risultati qualitativi molto incoraggianti nelle prime raccolte. Servono però tempo e prudenza. Una vigna comincia a produrre dopo circa tre anni e per comprenderne meglio le possibilità ne occorrono almeno cinque. Ogni decisione di reimpianto comporta investimenti e anni di attesa. Il campo sperimentale ci aiuta proprio a prendere queste decisioni con una conoscenza più concreta.

Come state affrontando il caldo e la scarsità d'acqua? Quanto pesano questi interventi sui conti?

L'acqua è il bene più prezioso che abbiamo. In azienda disponevamo di tre pozzi, ma negli anni abbiamo osservato un aumento della salinità. Le verifiche ci hanno portati a collegare il fenomeno all'ingresso di acqua marina nella falda. Abbiamo quindi finanziato un **collegamento idrico di oltre sette chilometri** con la rete consortile alimentata dagli

invasi.

Abbiamo inoltre organizzato la raccolta dell’acqua piovana e il recupero di quella utilizzata in cantina, che passa attraverso un impianto di **fitodepurazione** e viene riutilizzata in campagna. La disponibilità rimane comunque una criticità. Nel 2024, nel periodo più difficile, la fornitura per l’irrigazione è stata sospesa per quasi cinque settimane per dare priorità agli usi civili.

Parallelamente stiamo rivedendo portinnesti e sistemi di allevamento. Procediamo con la conversione dal cordone speronato al Guyot e nel 2026 abbiamo sperimentato il doppio capo a frutto. Abbiamo provato anche **reti ombreggianti**, rilevando nelle condizioni della prova una riduzione della temperatura tra cinque e sette gradi. Estendere questi interventi su grandi superfici comporta però investimenti importanti.

Il punto è mantenere una produzione di qualità che permetta all’azienda di andare avanti. Il costo di coltivare una superficie rimane sostanzialmente lo stesso anche quando raccogli molto meno, e viene ripartito su una quantità inferiore di uva. Dobbiamo tenere insieme **qualità, rese e sostenibilità economica**. In agricoltura, inoltre, possiamo verificare il risultato delle nostre scelte soltanto una volta all’anno.

Il Frappato sembra rispondere alla richiesta di rossi più freschi e agili. Lo vedete anche nelle vendite?

È il vino che sta incontrando **più successo nei mercati in cui lavoriamo**, dal Giappone agli Stati Uniti, dall’Inghilterra all’Italia. Per noi rappresenta molto bene Vittoria, di cui è una varietà simbolo. Storicamente era anche il rosso che si beveva con il pesce, servito un po’ fresco.

Per comprenderlo abbiamo dovuto fare diverse prove. All’inizio abbiamo sperimentato raccolte anticipate, appassimento e vinificazioni in legno, con risultati che ci hanno fatto rivedere la strada. Abbiamo lavorato sulle rese e sulla maturazione dell’uva, arrivando a una vinificazione con una **permanenza sulle bucce piuttosto breve**.

La **finestra di raccolta è molto stretta**. Cerchiamo la maturità del tannino e dobbiamo conservare la freschezza, perciò assaggiamo continuamente le uve. Il grado alcolico dipende dall’annata e dal momento in cui raggiungono l’equilibrio che cerchiamo. Facciamo svolgere la fermentazione malolattica a una parte del vino, mantenendone un’altra senza malolattica per bilanciare l’acidità.

La sua struttura più agile richiede grande precisione. L’eleganza del risultato dipende da un lavoro attento, soprattutto **in vigna e nella scelta del momento della vendemmia**.

Con il nuovo Etna Bianco avete ampliato il progetto. Come avete costruito questa produzione?

Il **Carricante** ci interessava già per i risultati del vigneto sperimentale e lo abbiamo piantato anche a Cortese. Sull’Etna incontra condizioni completamente diverse, che volevamo conoscere e interpretare. Abbiamo cercato a lungo una situazione coerente con il nostro modo di lavorare, soprattutto sul piano della gestione biologica.

Abbiamo trovato un proprietario che aveva investito in un vigneto giovane di Carricante e costruito un accordo attraverso il quale i nostri tecnici seguono la viticoltura. Raccogliamo le uve e le vinifichiamo alle Cantine La Contea, sull’Etna, dove avviene anche l’imbottigliamento. La prima annata, la 2025, conta circa **8.000 bottiglie**; dalla vendemmia

2026 prevediamo di arrivare a circa **14.000**.

Il lavoro parte da uve di alta qualità, raccolte a mano, e prosegue con pressature molto soffici e una fermentazione intorno ai 17 gradi. Poi lasciamo il vino sulle **fecce fini**, mantenendole in movimento, e gli diamo il tempo di maturare prima dell'uscita.

Sono un grande appassionato di **bianchi maturi**. La richiesta della nuova annata già a dicembre può portare a proporre vini ancora lontani dal loro potenziale. Abbiamo imparato a rispettarne maggiormente i tempi. La prima annata dell'Etna Bianco è ancora giovane e sono curioso di seguirne l'evoluzione.

Qual è oggi la difficoltà principale nel far conoscere il vino siciliano?

Vedo molta **curiosità verso l'Etna**, dove il consumatore è disposto a cercare anche il produttore più piccolo. Nel resto della Sicilia questa attenzione è più difficile da ottenere. I grandi marchi fanno un ottimo lavoro, ma c'è un patrimonio di aziende e territori che merita di essere scoperto più a fondo.

Continuiamo a parlare della Sicilia come di un territorio unico, mentre **Vittoria, Riesi, Marsala e Trapani** hanno caratteristiche profondamente diverse. Anche all'interno della stessa zona le distanze possono essere ridotte e i risultati molto differenti. Santa Tresa e Cortese distano soltanto otto chilometri e abbiamo scelto di mantenere separate le produzioni proprio per le differenze tra suoli e materiale vegetale. A Santa Tresa troviamo soprattutto eleganza e finezza, a Cortese maggiore corposità e potenza.

Credo che queste differenze siano una risorsa decisiva per il mercato. Oggi il consumatore può accedere a una scelta enorme e noi possiamo offrirgli vini con un **carattere preciso, legato al luogo da cui provengono**. Far conoscere meglio i singoli

territori siciliani aiuterebbe a rendere più leggibile tutta questa diversità.

Punti chiave

1. **Orisi:** partito da sedici piante, ha mantenuto meglio qualità e quantità nelle osservazioni aziendali degli ultimi tre anni.
2. **Acqua:** Santa Tresa ha finanziato un collegamento di oltre sette chilometri alla rete consortile e investito nel recupero idrico.
3. **Adattamento climatico:** l’azienda sperimenta sistemi di allevamento e reti ombreggianti, con investimenti che incidono sulla sostenibilità economica.
4. **Frappato:** è il vino di maggior successo nei mercati serviti dall’azienda, dal Giappone agli Stati Uniti.
5. **Etna Bianco:** la prima annata 2025 conta circa 8.000 bottiglie; dalla vendemmia 2026 l’obiettivo è arrivare a circa 14.000.