

La terra trema, la vite resiste: la storia di Vaccaro vini

scritto da Lavinia Furlani | 12 Settembre 2025



La famiglia Vaccaro ha trasformato la tragedia del terremoto del Belice del 1968 in una storia di successo vinicolo. Partiti da un ettaro, oggi producono 500mila bottiglie esportate al 65% nel mondo, con progetti innovativi di sostenibilità ed enoturismo.

Ci accoglie un sorriso radioso e un'energia contagiosa. È quello di Catia Vaccaro, che insieme alla sua famiglia porta avanti l'azienda vinicola Vaccaro a Salaparuta, nel cuore della Valle del Belice. Appena arrivati, si respira subito un'atmosfera autentica, dove il lavoro si intreccia con la vita di tutti i giorni, tra un ufficio e la sedia "fashion" della piccola Bianca. Catia ci guida in un viaggio che non è

solo una visita in cantina, ma un'immersione profonda in una storia di coraggio, lungimiranza e amore per la propria terra.

Catia, si percepisce subito un'incredibile aria di famiglia. Chi sono i protagonisti di Vaccaro Vini?

Siamo un'azienda familiare in tutto e per tutto. Tutto è iniziato con i miei genitori, Giacomo e Caterina, che sono ancora il cuore pulsante di tutto. Mio padre è il primo ad arrivare la mattina e l'ultimo ad andare via la sera. Poi c'è mio fratello Carmelo, laureato in enologia, che io definisco 'l'uomo che trasforma l'uva in bottiglia', occupandosi di tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla cantina. Io e mio nipote Luigi, che siamo quasi coetanei e siamo come fratello e sorella, ci occupiamo della parte commerciale e gestionale. E poi c'è la mamma, ufficialmente in pensione ma sempre pronta a dare una mano. Siamo una squadra affiatata, supportata da circa dieci collaboratori preziosi che lavorano con noi tutto l'anno.

Questa è una storia che affonda le radici lontano, in un evento che ha segnato per sempre questo territorio. Com'è iniziato tutto?

La nostra storia nasce da un momento drammatico: il terremoto del Belice del 1968. I miei genitori persero tutto in una notte. Ma decisero di ricominciare proprio da quella stessa terra che, tremando, gli aveva tolto tutto. Acquistarono un piccolo appezzamento di terreno, poco più di un ettaro, proprio qui dove oggi sorge l'azienda. Quello fu il primo seme della nostra rinascita.

Tuo padre, Giacomo, sembra una figura eclettica, quasi un personaggio da romanzo...

Mio padre è un uomo dalla visione incredibile, pur avendo solo la quinta elementare. È la scuola della vita che l'ha formato. Dopo il terremoto, si è rimboccato le maniche e ha fatto di tutto: è diventato imprenditore edile per costruire le baraccopoli, poi ha aperto il primo negozio di generi alimentari e il primo di mobili. Ma ogni singolo guadagno veniva reinvestito per acquistare nuovi terreni. Da quell'unico ettaro, oggi ne abbiamo novanta.

E quando è arrivata la svolta, la decisione di creare una cantina vera e propria?

Dopo aver presieduto per nove anni una cantina sociale, mio padre decise di mettersi in proprio. Nel 2000 facemmo la nostra prima vendemmia. Ricordo ancora le prime bottiglie da due litri con il tappo a vite e le etichette che stampavamo col computer di casa. Lui dice sempre che il primo anno 'abbiamo fatto aceto', ma da lì non ci siamo più fermati. Ogni due anni diceva a mia madre: 'Facciamo gli ultimi due anni di sacrifici'. Sono passati 24 anni e ancora lo dice, ma nessuno gli crede più!

Un portafoglio di etichette così ricco deve avere una logica precisa. Puoi guidarci attraverso le vostre diverse linee di vini, dalla bottiglia per tutti i giorni fino a quelle più preziose?

Ogni linea racconta una parte di noi. Partiamo dalla **Linea Luna**, la nostra entry level, composta da quattro bianchi,

quattro rossi e un rosato. È la linea che esportiamo di più e offre un'ampia gamma che va dagli autoctoni come Grillo e Nero d'Avola, a blend intriganti come Cataratto-Chardonnay e Nero d'Avola-Syrah, fino agli internazionali Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Syrah.

Poi c'è la **Linea TerraBedda**, la nostra linea biologica ufficiale per l'Italia. Qui abbiamo voluto mettere in etichetta il paesaggio della Valle del Belice: il fiume, le 'dagale' (i terreni adiacenti), il sole, le pianure. È un omaggio visivo alla terra che coltiviamo.

Salendo di creatività, abbiamo **Esclamativo!**, un bianco frizzante e un rosso da uve leggermente appassite. L'idea è stata quella di racchiudere in etichetta alcuni dei meme più famosi, dal 'povero gabbiano' allo schiaffo di Will Smith agli Oscar. È un vino da condivisione, pensato per un pubblico giovane e per il mercato siciliano, dove il linguaggio social è immediato.

La nostra **Top Line** è composta da quattro vini, due bianchi e due rossi, tutti **DOC Salaparuta**. Oltre alla top line, c'è "**Giacomo**" il nostro vino del cuore. È la prima riserva di Nero d'Avola DOC Salaparuta, creata da mio fratello Carmelo quando è nato suo figlio, Giacomo. Porta il nome di suo figlio e di nostro padre.

Infine, abbiamo il nostro **Metodo Classico** da uve Catarratto, millesimato, con affinamenti di 20 e 30 mesi. L'etichetta è un sogno: abbiamo immaginato un pittore che ricopre d'oro i tronchi nodosi del nostro 'vigneto di famiglia', per renderli ancora più preziosi. È il cerchio che si chiude: il nostro vino più elegante legato al simbolo più profondo della nostra storia.

Tutto questo si traduce in una realtà

produttiva importante. Ci puoi dare una fotografia dell'azienda in termini di numeri e mercati?

Oggi, come imbottigliato a nostro marchio, produciamo circa 500 mila bottiglie l'anno, a cui si aggiunge un'importante attività di imbottigliamento per conto terzi che porta il totale a circa un milione di pezzi. Il nostro sguardo è fortemente rivolto all'estero: il 65% della nostra produzione viene esportata. Abbiamo mercati consolidati in Europa, con la Germania come punto di riferimento per i nostri vini biologici. Ma siamo riusciti ad arrivare anche in mercati più lontani e complessi come Israele, Giappone e, ne vado particolarmente fiera, il Kazakistan.

Oltre alla produzione, avete un forte accento sull'innovazione sostenibile.

Sì, è un punto fondamentale. Coltiviamo in biologico dal 2000, ma il progetto più innovativo è il nostro 'vigneto sostenibile'. Un impianto agrivoltaico con pannelli verticali tra i filari che ci permette di produrre uva ed energia pulita dallo stesso terreno, senza sacrificare suolo fertile, e recuperando anche l'acqua piovana per l'irrigazione.

Una storia così ricca, ma lo sguardo è sempre proiettato in avanti. Quali sono i prossimi sogni nel cassetto, in particolare sul fronte dell'enoturismo?

L'enoturismo è il nostro prossimo grande capitolo. Stiamo sviluppando un progetto su due fronti. Il primo è un investimento al mare, dove stiamo costruendo un wine shop e otto villette. Il secondo è qui, in azienda: stiamo trasformando un vecchio rudere in un agriturismo con poche, esclusive camere. L'idea non è solo offrire un posto dove

dormire, ma creare un'esperienza immersiva, con percorsi benessere a base di olio e vinaccioli. È un progetto che porto avanti con mio marito Rosario; ci scherziamo su dicendo che 'io sono Eno e lui è Turismo'. Stiamo unendo le nostre passioni per offrire un'ospitalità che racconti davvero chi siamo.

Mentre il sole siciliano scalda i filari, le parole di Catia Vaccaro risuonano come un manifesto. La sua famiglia non ha solo costruito un'azienda vinicola; ha trasformato le cicatrici della terra in radici, creando una realtà che oggi parla al mondo, progetta il futuro e si prepara ad accogliere visitatori per condividere la propria, straordinaria storia.



Punti chiave

- **Terremoto Belice rinascita:** Dai detriti del 1968 nasce l'azienda vinicola su 90 ettari
- **Produzione export internazionale:** 500mila bottiglie annue esportate al 65% in Europa, Asia e Kazakistan

- **Agricoltura biologica sostenibile:** Vigneto agrivoltaico produce uva ed energia pulita dal 2000
- **Gamma vini diversificata:** Cinque linee dalla entry level Luna al Metodo Classico millesimato
- **Progetto enoturismo futuro:** Wine shop al mare e agriturismo aziendale per esperienze immersive