



CRONACA OGGI QUOTIDIANO



Dal cuore del vulcano Etna, in Contrada Muganazzi, a 700 m.s.l.m, a Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia, nasce **Mecori**, azienda vitivinicola *green* dal cuore giovane ma dalle solide e antiche radici.

Mecori è una tesi di laurea di **Serena Guarrera** e **Sebastiano Vinci**, un progetto, un sogno ad occhi aperti divenuto realtà. Serena e Sebastiano, rispettivamente, Enologa e Dottore agronomo, lei, Enologo e Agronomo, lui, si sono laureati in Viticoltura ed Enologia fra le Università di Udine e Trento. E dopo, rispettivamente, cinque e dieci anni di studi fatti fuori dalla Sicilia e due lauree prese in pieno periodo pandemico, esperienze in Italia e all'estero, i due, che da sempre sentono forte il richiamo della propria terra natia, hanno deciso di



CRONACA OGGI QUOTIDIANO

chiamare il loro progetto, divenuto poi la loro azienda, "Mecori", nome che viene dall'espressione in lingua siciliana "Mio cuore". Una forte connotazione territoriale per comunicare, sin da subito, la loro filosofia aziendale che si basa sul porre al centro il lavoro, il cuore e la passione che hanno entrambi per la viticoltura, l'enologia e il loro territorio.

L'idea è quella di creare prodotti di altissimo pregio nel totale rispetto della natura. A partire da questo principio, la coppia, nel lavoro e nella vita, ha deciso di applicare delle strategie aziendali *green*. L'opportunità di acquistare il vigneto in Contrada Muganazzi ha permesso ai due produttori di valorizzare al massimo quella che è la produzione salvaguardando, al contempo, tutto quello che preesisteva nell'appezzamento di terreno.

*"Non abbiamo mai stravolto la conformazione del terreno ma abbiamo cercato di arricchire la proprietà perché abbiamo grande rispetto della Terra. – dichiara **Sebastiano Vinci** – Siamo in conversione biologico e, partendo dal vino, ci siamo posti una domanda: Cosa vogliamo realizzare con questo prodotto? La risposta è stata: massimizzare l'interazione fra vitigno e territorio. Per questo motivo abbiamo deciso di fare una vinificazione delle nostre uve totalmente in acciaio." "Il nostro vino si chiama "DUO", perché viene prodotto a partire dal blend delle due cultivar autoctone: il Nerello mascalese e il Nerello cappuccio. Questo lo esprimiamo anche tramite l'etichetta che rappresenta un acino di uva in cui si ha la pienezza del Nerello mascalese (85% circa) e le sfumature del Nerello cappuccio (15% circa). – continua **Serena Guarrera** – Non solo ma esso rappresenta anche noi che siamo due anime in un unico segno, due parti che non combaciano perfettamente ma che si uniscono per creare un'altra forma che esalta le peculiarità di entrambi. La produzione del nostro **Duo** avviene nel rispetto del territorio con lavorazioni minime, manuali e puntuali per*



CRONACA OGGI QUOTIDIANO

avviene nel rispetto del territorio con lavorazioni minime, manuali e puntuali per le reali esigenze delle piante al fine di ridurre l'impatto ambientale e garantire l'eccellenza qualitativa dei vini.

E' un vino che definiamo <<sincero e schietto>> proprio perché viene fatta una semplice vinificazione e l'affinamento in acciaio ove rimane per almeno dieci mesi e poi viene filtrato e imbottigliato."

L'idea che sta alla base di questo vino è che devono parlare le uve e il territorio, mantenendo la freschezza del Versante Nord dell'Etna, il versante più fresco, e preservando l'eleganza del *Nerello mascalese*. Tre le annate prodotte dalla giovane ma già apprezzata azienda, la 2020, la 2021 e la 2022. La 2021 è stata un'annata più calda della 2020, che ha consentito di prolungare la maturazione e di vendemmiare a fine ottobre, il 20 per l'esattezza.

I vitigni autoctoni coltivati nell'azienda **Mecori** sono, come già detto, il *Nerello Mascalese* e il *Nerello Cappuccio*; i sistemi di allevamento sono principalmente il classico alberello etneo e circa 600 piante a controspalliera. Il vigneto, quasi centenario, è stato impiantato nel 1927 ed è franco di piede, caratteristica peculiare per produrre vini di altissimo pregio.

Oltre al vino, **Mecori** produce anche le spezie, in particolare il profumato origano selvatico dell'Etna e l'ottimo olio extra vergine di oliva, prodotto da uliveti centenari della cultivar autoctona *Nocellara dell'Etna*, coltivati in sistemi terrazzati in regime di coltivazione biologica, nel rispetto del disciplinare di produzione Monte Etna DOP. L'azienda vanta anche una linea di oli speziati.

Mecori è un'azienda giovane ma non acerba e dimostra già grande maturità. L'olio extra vergine di oliva ha vinto, infatti, la **medaglia d'oro "The WineHunter**



CRONACA OGGI QUOTIDIANO

2022" a Merano, mentre il vino DUO 2020 e 2021 è il vincitore dell'**etichetta d'oro** del concorso **internazionale di design del VINITALY 2022** e l'annata 2020 è vincitrice della **medaglia oro del concorso nazionale WOW! di Civiltà del Bere**, per la raffinatezza e la territorialità.

Un vino che nasce vincente e che adesso taglia un traguardo importantissimo. Con un salto che possiamo definire internazionale, **Mecori** si aggiudica, oggi, ben due medaglie ai **Decanter World Wine Awards**, il concorso vinicolo più importante e influente al mondo. Si svolge in Inghilterra e all'edizione 2023 hanno partecipato circa 18.500 vini da tutto il mondo, degustati dalla giuria composta da autorevoli giudici, compresi Master of Wine e Master Sommelier. La degustazione viene suddivisa in categorie, partendo da una classificazione per regione e segue rigide regole. Le medaglie sono: bronzo, argento, oro e platino. **Mecori**, dopo una fitta scrematura, si è aggiudicata la **Medaglia Platino**. Ma c'è di più! La giovanissima azienda è rientrata in un'ulteriore selezione riservata ai vincitori delle medaglie platino. In sede di una degustazione separata, i 4 co-presidenti di giuria, a conoscenza della provenienza, dei vitigni, dell'annata e delle fasce di prezzo dei vini vincitori della Medaglia di Platino, hanno selezionato il vino che ha ottenuto il massimo riconoscimento dei Decanter World Wine Awards, il **"Best in Show"** e ad ottenerlo è stata proprio **Mecori** con un punteggio di **97**. La massima eccellenza mondiale è, dunque, un giovane ma già maturo e completo vino dell'Etna Versante Nord, che irrompe sulla scena mondiale con il freddo fuoco che lo contraddistingue.

Orgogliosi ed emozionati per la vittoria, **Serena** e **Sebastiano** aggiungono: *“Un importante traguardo, una grandissima emozione che rafforza la nostra idea di vino dell’Etna. Dietro il nostro DUO c’è davvero tanto impegno e dedizione per portare avanti un progetto di qualità in cui il focus principale è valorizzare il nostro magnifico territorio. Oggi capiamo che la direzione intrapresa è quella giusta e che il tempo ripaga i sacrifici. **Mecori**, il nostro sogno, non si ferma qui. Abbiamo ancora tanto da raccontare e da esprimere. #neverstopdreaming”* – concludono i due produttori.