

Murgo: presentate le nuove etichette e inaugurata la nuova cantina sull'Etna

Autore: Community Manager

Data: 18 Marzo 2025



Alla presenza della famiglia Scammacca è stata presentata alla stampa di settore la nuova linea di spumanti ed in serata sono stati inaugurati i nuovi ambienti di lavoro della Tenuta San Michele a Santa Venerina (CT)

È stata una vera e propria giornata di festa, oltre che un importante momento di svolta per tutta la famiglia Scammacca, quella di venerdì 14 marzo. Una festa caratterizzata, nella mattina, dalla presentazione delle nuove etichette di Spumante Murgo, con tanto di degustazione e comparazione con alcune delle annate storiche dell'Azienda; nel pomeriggio, invece, dalla presentazione e inaugurazione della nuova cantina a Tenuta San Michele, sull'Etna.

L'intensa giornata, baciata da un anticipo di primavera, è iniziata con l'accoglienza degli ospiti e della stampa di settore nel centro storico di Catania, a Palazzo Scammacca, che oggi l'Azienda ha recuperato e rivalutato in chiave di accoglienza turistica, con camere e suites luxury e con una forte identità dall'animo siciliano. Dopo una breve visita del sito, si è passati alla conferenza di presentazione, dinanzi ad una platea di giornalisti enogastronomici, esperti sommelier, rappresentanti di associazioni di categoria, presidenti e direttori di consorzi e collaboratori

dell'Azienda.

Davvero emozionante è stato l'intervento di sei degli otto fratelli Scammacca, che con diverse mansioni e responsabilità oggi si occupano dell'Azienda di famiglia. A intervenire, sono stati: Michele (responsabile di produzione), Pietro (responsabile di Palazzo Scammacca e Tenuta San Michele), Manfredi (export manager), Costantino (responsabile di Tenuta La Francescana in Lazio, di proprietà della famiglia Scammacca), Bernardo (responsabile di Pubbliche relazioni) e Alessandro (che supervisiona le attività nei vigneti). Gli altri due fratelli sono Matteo (responsabile di Tenuta Gelso Bianco e della produzione di agrumi, olio e conserve) e Filippo (ambasciatore in Camerun), unico assente per ovvi motivi istituzionali.

“Siamo molto lieti di accogliere i nostri ospiti qui a Catania, questa mattina, e più tardi anche nella nuova cantina, per un appuntamento speciale che non riguarda soltanto la nostra produzione di vini, ma la storia stessa del territorio etneo – ha detto, salutando la platea, Michele Scammacca. – Sentirsi parte integrante di un territorio, crediamo infatti che sia la cosa più importante, soprattutto se si contribuisce in modo efficace e si interviene sul suo tessuto economico, culturale e sociale”.

Numerosi sono, infatti, nel corso dell'anno anche gli eventi, soprattutto legati alla musica e, in particolare al jazz, oltre alle tante degustazioni ed agli appuntamenti in cantina, organizzati da Murgo, che è certamente oggi uno dei punti di riferimento di eccellenza dell'enologia sull'Etna, grazie proprio a quanto seminato sin dalla sua fondazione, avvenuta nel 1860.

A intervenire durante la conferenza, dopo i saluti di tutti i fratelli, è stato anche Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna DOC, che, oltre a ringraziare la Cantina Murgo per la prestigiosa attività che ha sempre svolto sul territorio in termini di produzione ma anche culturali, ha ufficializzato l'ingresso di Michele Scammacca tra i componenti del Cda del Consorzio.

A guidare, poi, la degustazione tecnica delle nuove etichette, comparandole in interessanti assaggi con alcune annate storiche di Cantina Murgo, sono stati lo stesso Michele Scammacca, l'enologo della cantina, Vito Giovinco, e il sommelier Claudio Di Maria, che ha illustrato la nuova linea di etichette.

Ad essere degustati sono stati: nella prima batteria di vini,

Murgo Brut 2022 – 18 mesi sui lieviti

Murgo Brut “Saemper” 2021 – 24 mesi sui lieviti

Murgo Brut Rosé 2022 – 18 mesi sui lieviti

Murgo Brut Rosé “Saemper” 2021 – 24 mesi sui lieviti

Nella seconda batteria di vini:

Murgo Extra Brut 2013 Magnum – 96 mesi sui lieviti

Murgo Extra Brut Rosé 2016 Magnum – 12 mesi sui lieviti

Emanuele Scammacca Barone del Murgo Pas Dos' 2011 – 120 mesi sui lieviti

Emanuele Scammacca Barone del Murgo Pas Dos' 2013 – 120 mesi sui lieviti (degustata en primeur).

Con il coordinamento della Signora Maria Clotilde Notarbartolo, poi, gli ospiti hanno potuto degustare alcune portate del Bistrot di Palazzo Scammacca, prima di trasferirsi nella Tenuta San Michele a Santa Venerina, sull'Etna, per l'inaugurazione dei nuovi locali della Cantina Murgò. Qui, a guidare la visita dei locali di produzione è stato Michele Scammacca, mentre Bernardo Scammacca ha accolto gli ospiti e le autorità per un breve saluto.

“Ringraziamo tutti gli ospiti e le autorità presenti qui oggi, nella nostra storica Tenuta, che è in grado anche di rinnovarsi e di guardare al futuro – ha detto con viva emozione Bernardo. – I numerosi volti sorridenti qui oggi presenti sono per noi sinonimo di gioia e di condivisione del nostro nuovo progetto, che vuole contribuire a rendere ancor più apprezzato nel mondo il territorio e il brand dell'Etna”.

A intervenire, tra le autorità presenti, sono stati il sindaco di Santa Venerina, Santo Raciti, l'assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana, Salvatore Barbagallo, e Monsignore Agostino Russo, vicario generale della Diocesi di Acireale, che assieme a Padre Giovanni Marino ha benedetto i nuovi locali.

La nuova zona di produzione è destinata a far aumentare la qualità dei vini Murgò, aumentando notevolmente la capacità di stoccaggio dei vini spumanti, permettendo così di aumentare la sosta sui lieviti elevando il prodotto.

Dopo l'inaugurazione, infine, il vero e proprio momento di festa, con l'apertura dei banchi d'assaggio, il buffet con percorso gastronomico a cura di Tenuta San Michele e l'intrattenimento musicale curato da Monk, di Giuseppe Privitera.



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/murgo-presentate-le-nuove-etichette-e-inaugurata-la-nuova-cantina-sulletna/>

Generato il 23/05/2025