



TENUTE
BALLASANTI



BALLASANTI: IL RITORNO E LA SVOLTA

Il **Ritorno** di Manuela Seminara nella terra di famiglia, in Sicilia, nel suo Ballasanti, sul declivio dell'Etna che guarda l'alba sul mare, dove è nata e cresciuta.

Una **Svolta**, anche.

Suo marito Fabio, guardando al futuro riunisce le proprietà disperse e, insieme a Manuela, danno vita ad una nuova Azienda Agricola, guardando a dieci annate, a nuovi vigneti e ad una cantina da progettare e realizzare.

Il **Ritorno** e la **Svolta**, un'amorevole sinergia determinata a produrre vini dritti e dirompenti, come il Tuono dentro la Terra.





L'attività vitivinicola fu avviata dal bisnonno materno di Manuela, Don Lorenzo e da sua moglie Donna Mara.

Don Lorenzo piantò anche due pini marittimi a ricordo della nascita dei figli. Facevano ombra a donna Mara quando, nei giorni di Grecale, diceva che lì Ballavano anche i Santi, tanto il vento soffiava.

A quel tempo il vino di Don Lorenzo raggiungeva, come da tradizione, il mercato francese.





Fu però don Angelo, il figlio, che la diversificò:

nella proprietà si trovava ogni ben che Dio mandava sull'Etna: agrumi, olive, fichi e fichi d'india, corbezzoli, castagne, melograni e mele cotogne. Persino un bosco di aceri. E uva, naturalmente, uva da vino (Nerello Mascalese e Carricante) che vendeva ai clienti più cari.

Fu lui, con il suo esempio, a far affondare le radici affettive e culturali di Manuela nelle pendici del Vulcano. Poi ripeté l'operazione anche con il marito Fabio, che scelse questa come sua Terra d'elezione.

Dieci anni fa, la **Svolta**. Fabio, con la collaudata attitudine manageriale dell'uomo che vede lontano, comprende che è ora di prendere una decisione.

Fabio decide di riunificare l'originaria Azienda Vitivinicola per far rivivere il sogno di Manuela. Comincia la loro avventura, assumono personale e investono nell'acquisto di nuovi terreni, sempre nel versante Est del vulcano, per guardare la loro alba sul mare.





Ri-Nascono così i primi vini curati da Manuela,

si allargano i vigneti, se ne comprano anche di nuovi con tradizionali vigne ad alberello di Nerello Mascalese.

Oggi, la proprietà è di circa 25 ettari, di cui 7,5 in produzione a Nerello Mascalese e Carricante, in tre località, da cui nascono sei etichette di cui due Etna Riserva.



Il Ritorno e la Svolta

Manuela e Fabio stanno già programmando la nuova cantina, a Piedimonte, sempre nel pendio che guarda il sol nascente.



I VINI

La produzione Ballasanti è concentrata su quattro monovarietali e due Cru, ottenuti da Nerello Mascalese per i Rossi e il Rosato, e Carricante per il Bianco.

Ballasanti si avvale della collaborazione di **Luca Caramellino**, enologo piemontese che ha abbracciato la poesia di questo progetto. Sulle pendici dell'Etna, ha trovato il terreno ideale per esprimere la sua indubbia esperienza e visione.



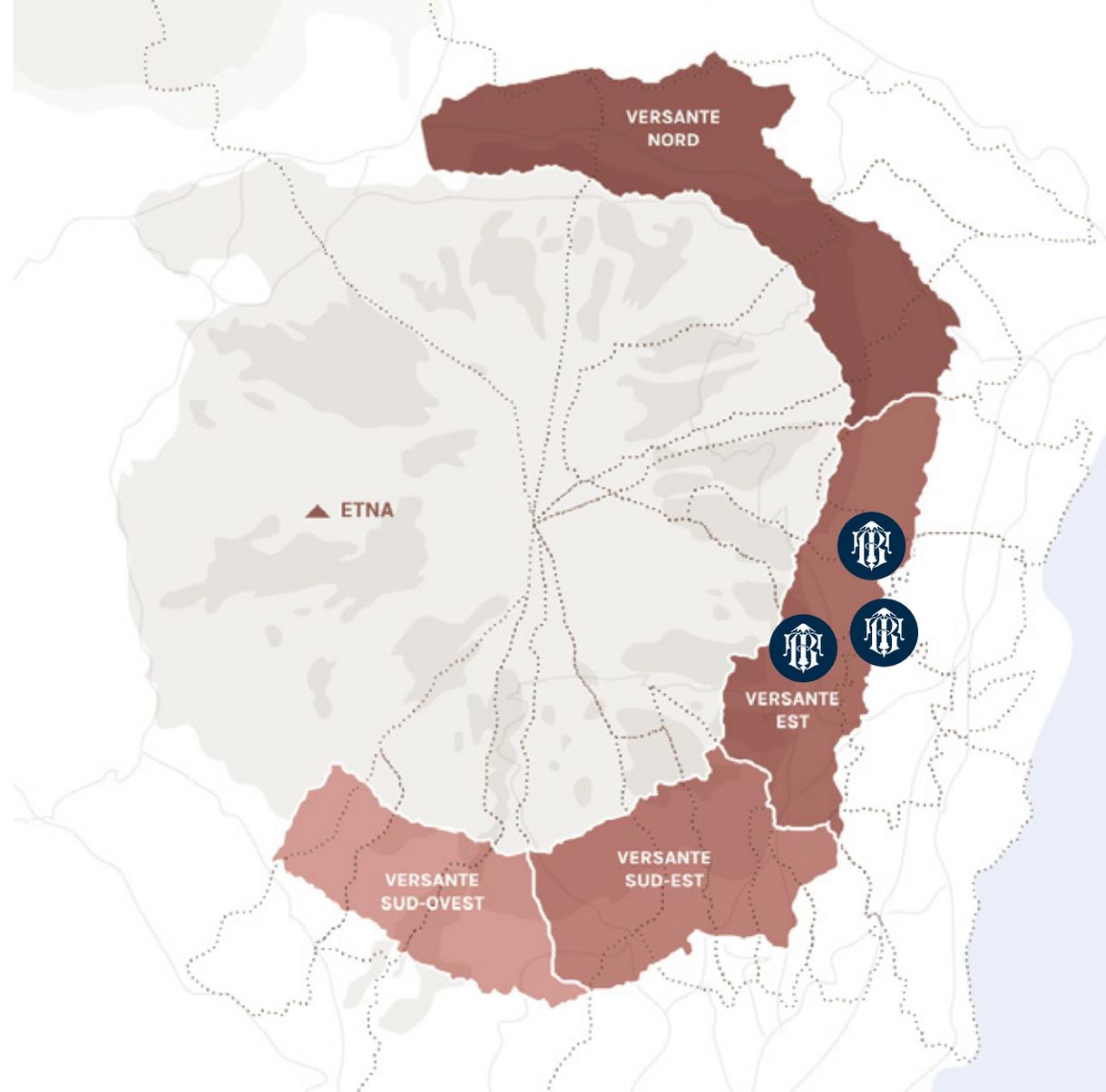
I VIGNETI

I vigneti in produzione sono tre: **Tenace**, **Sublime** e **Temerario**. Si trovano sul versante Est e sul versante Nord Est, la composizione del suolo e la posizione geografica hanno un impatto significativo sui vini.

La ricchezza di minerali, come ferro, magnesio e potassio, contribuisce a donare ai vini complessità e struttura uniche. La collocazione geografica e le escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorite dall'altitudine dei vigneti, aiutano a sviluppare aromi intensi e a mantenere una buona acidità, conferendo ai vini freschezza, mineralità e complessità.

La scelta del versante Est, caratterizzato da una maggiore piovosità e dall'esposizione alle correnti del Mar Ionio, regala vini con maggiore freschezza e acidità. Il suolo di questo versante è composto da terreni lavici frammentati a sabbie e argille, ricchi di ossido di ferro, che conferisce ai vini eleganza, setosità e una struttura più esile rispetto ai rinomati vini del versante Nord.

Sul versante Nord, invece, i terreni lavici con presenza di rocce basaltiche danno origine a vini con una struttura più robusta e tannini più pronunciati. Il nostro Etna Rosso, proveniente dal vigneto situato sul versante Nord-Est, combina proprio queste caratteristiche: una robusta struttura, unita all'eleganza e alla complessità tipiche dei vini del versante Est.





IL VIGNETO TENACE

Presso Contrada Chiusitti, su una proprietà di 6 ettari, si estendono 3 ettari vitati in zona DOC Etna, a 850 metri sul livello del mare. Il vigneto si trova subito a est della SP 59III, la strada che conduce a Linguaglossa, proprio lungo la Strada del Vino.

Il vigneto, esposto a est e allevato a spalliera con cordone speronato, è impiantato a Carricante, da cui nascono due vini bianchi: il **Donna Manuela Etna Riserva**, in uscita nel 2026, e l'**Etna Bianco DOC**.

Il suolo vulcanico, ricco di potassio e ferro, e le significative escursioni termiche influenzano positivamente la maturazione delle uve. Le altitudini elevate (800-850 m s.l.m.), come nel caso dei nostri bianchi, favoriscono una maturazione completa e uniforme, contribuendo allo sviluppo di aromi complessi e a un'elevata acidità.

Le escursioni termiche tra il giorno e la notte stimolano la sintesi di composti aromatici e preservano l'acidità delle uve, consentendo di ottenere vini freschi e ben bilanciati. Inoltre, le condizioni climatiche favoriscono la concentrazione di zuccheri e polifenoli, migliorando la struttura e la longevità dei vini.

ETNA DOC BIANCO

In contrada Chiusitti, sulla strada del vino, a 800 metri dal livello del mare i nostri vigneti di Carricante danno vita ad un Etna bianco che presenta un'importante mineralità tipica di questo vitigno. I venti preservano le uva dall'umidità regalando a questo vitigno autoctono il giusto livello di acidità.

UVE / 100% Carricante.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 800 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Cordone speronato, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

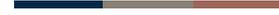
VENDEMMIA / Ultima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Le uve selezionate dopo un'attenta curva di maturazione focalizzata non solo al tenore zuccherino ma soprattutto al valore di PH vengono raccolte a mano in cassetta e portate in cantina. La pressatura soffice che non supera i 0,8 bar è accompagnata da neve carbonica. A seguito di una chiarifica enzimatica del mosto ottenuto dalla pressatura si avvia una fermentazione con lievito selezionato criofilo, la conduzione a 13° della alcolica dura circa tre settimane. Dopo un primo travaso a post fermentazione segue un lungo affinamento sulle fecce fini a temperatura controllata sino alla primavera successiva alla vendemmia quando si prepara il vino per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI / Dal colore oro con riflessi verdognoli, questo Etna Bianco d'annata si apre al naso con spiccate note vegetali, di fiori di zagara e agrumi. In bocca tenore alcolico e corposità sono attraversati da una adrenalinica vena acida che rende fresco e dinamico questo vino con un finale minerale lungo e persistente.





IL VIGNETO SUBLIME

di 7 ettari, 2 in produzione, nel comune di Piedimonte Etneo, a 600 metri s.l.d.m. in zona Doc Etna, è coltivato a Nerello Mascalese, alberello singolo a tre branche, con alcune viti di oltre 50 anni. La tradizionale coltivazione ad alberello fa di questo vigneto una vera perla rara. Sono piante che affondano da più tempo le loro radici nel terreno nero e rosso del Vulcano ed esprimono nel Nerello tutta la sua potenza generativa, dando luogo a tre vini, l'**Etna Rosato 2024** che uscirà nel 2025, l'**Etna Rosso Doc** e il **Donna Mara Etna Riserva** in uscita nel 2026.



ETNA DOC ROSSO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / Le uve vengono selezionate assaggiando l'uva, filare per filare, al fine di individuare solo i grappoli più freschi e con l'acidità più spiccata. La vendemmia è manuale e a cassetta.

Le uve vengono diraspa-pigiate e fermentate a cappello emerso, due delestage settimanali e numerose follature permettono una buona ossigenazione ed estrazione di colore. La temperatura impostata a 26° permette una conduzione lenta e profumata della alcolica a cui segue dopo la svinatura la fermentazione malolattica. L'affinamento del vino solo in acciaio termina nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE SENSORIALI / Rosso amaranzo, questo vino apre con note di ciliegia amarena e terra bagnata, ematico a tratti presenta una bocca succosa e piena di polpa rossa. Tannini ben evidenti seppur ordinati a corolla di una acidità lattica pronunciata segno di grande vitalità. Note eleganti di liquirizia dolce accompagnano il finale persistente.



ETNA DOC ROSATO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

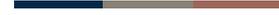
VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Il protocollo di vinificazione del nostro rosato prevede una pressatura di uve di Nerello mascalese scelte ad hoc per il rosato. Il mosto viene chiarificato in modo enzimatico, travasato e viene fatto fermentare per due settimane a 13 gradi. La malolattica viene bloccata e il vino rimane in batonnage sulle fecce fini fino al marzo successivo.

NOTE SENSORIALI / Dal colore rosa pallido simile alla buccia di cipolla presenta un naso spiccatamente floreale con note di fragola e lampone. Si consiglia l'abbinamento con piatti a base di pomodoro, la tipica bruschetta siciliana con pomodorini ciliegino e capperi, pesce spada alla Eoliana e sarde a beccafico.





IL VIGNETO TEMERARIO

In contrada Ricceri Ciapparo, a San Giovanni Montebello, si trova il vigneto storico, il luogo dove tutto nasce e dove si colloca la storica sede aziendale: 2,5 ettari a 450 m s.l.m.

È il vigneto curato da Don Angelo, nonno di Manuela. Nel 2013, Manuela decide di far rinascere il sogno e, insieme a Fabio, sceglie di reimpiantare il vigneto ad alberello a tre branche per far rifiorire la bellezza di un tempo e valorizzare al meglio il ricco terreno vulcanico, seppure al di fuori dello zonale DOC Etna.

Il giovane Nerello Mascalese dà vita al Sicilia DOC Nerello Mascalese, vino scalpitante e intrepido, dedicato all'ultimo dei loro figli, Lorenzo.

La finezza e l'eleganza del Nerello Mascalese vengono ricercate con un'attenzione particolare all'espressione dei tannini. Le caratteristiche uniche del terroir, come la salinità e le note terrose, regalano setosità ed eleganza.



SICILIA DOC NERELLO MASCALESE

Le uve del nostro Sicilia DOC crescono in Contrada Ricceri Ciapparo a 450 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 400 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO / Le uve vengono vendemmiate manualmente dal vigneto di San Giovanni Montebello, 2/3 vengono diraspa-pigiate e 1/3 viene posto in vasca a grappolo intero. La fermentazione alcolica e la macerazione carbonica delle uve garantiscono un'elevata produzione di aromi che si confermano nella degustazione di questo vino. Alla svinatura segue una seconda frazione di fermentazione alcolica a carico degli zuccheri presenti nei grappoli non pigiati. La malolattica viene svolta in acciaio, il travaso successivo permette di separare la feccia dal fiore. Affina esclusivamente in vasche di acciaio.

NOTE SENSORIALI / Rosso granato con riflessi violacei, al naso presenta note di fragola e fiori bianchi. La bocca morbida e accompagnata da una modesta acidità lattica e da una trama mista di tannini polimerizzati che regalano note di buccia blu e polpa di prugna.





Della terra e dell'arte

Il progetto **Ballasanti: della terra e dell'arte** nasce per instaurare una relazione profonda tra **arte e natura**, un legame che affonda le sue radici nella storia stessa dell'arte. L'idea è che gli artisti lascino nel territorio una propria impronta, spesso mutevole, proprio come lo è il paesaggio, in costante trasformazione.

Il progetto si ispira a molteplici riferimenti, dalla **Land Art storica** ai più recenti **parchi dell'arte**, fino al racconto "**L'uomo che piantava gli alberi**" di **Jean Giono**, che pone domande essenziali:

"... un pretesto per chiederci: cosa lasceremo al mondo e a chi verrà dopo di noi? Qual è il senso della parola comunità? Come possiamo sentire vicine persone sconosciute?"

Ballasanti non si limita a essere un contenitore di opere: qui il luogo è protagonista, non semplice cornice. È uno spazio in cui l'artista accetta che la natura modifichi e completi l'opera, dando vita a un dialogo continuo tra materia e ambiente.

Le opere proposte nascono dal desiderio di **generare stupore**, esplorare nuove **poetiche e materie**, costruendo e trasformando forme. Un'esposizione a cielo aperto, dove le opere d'arte vengono realizzate con materiali che già appartengono al territorio: **sassi, foglie, rami, tronchi, alberi, elementi rurali**, coinvolgendo le maestranze e gli artigiani del posto. Alcune opere verranno collocate in una **casa museo**, mentre altre rimarranno nel paesaggio, integrandosi con esso.

Il progetto vuole valorizzare la capacità degli artisti di **aprire nuove visioni e domande**, attraverso un linguaggio artistico non convenzionale. Un **orizzonte poetico**, in cui l'artista si confronta attivamente con l'ambiente che lo circonda e la sua opera si impianta in un **contesto spaziale, naturale, formale e storico**, fino a confondersi con esso, diventandone parte, anche per contrasto.

Gaia, appassionata d'arte e profondamente legata alle sue radici etnee, affianca **Francesca Alfano Miglietti** in questo progetto nato nel 2023. Ballasanti offre residenze ad artisti di fama internazionale e, nel 2026, il parco accoglierà le prime cinque opere di artisti rinomati a livello mondiale. Per l'occasione, verrà organizzato un grande evento interamente dedicato all'arte e alla terra.



