

In evidenza Portrait aziendale

L'Etna secondo Cantine Nicosia. Dal biologico vegano all'enoturismo

di: Redazione

21 febbraio 2017



Siamo a **Trecastagni**, alle pendici dell'Etna. È una di quelle giornate che solo l'inverno siciliano sa regalare. Il vulcano si staglia bianco e maestoso su un cielo terso, l'aria è frizzante, il sole caldo; è qui che comincia il viaggio alla scoperta delle **Cantine Nicosia**.

La tradizione di questa famiglia porta indietro a più di un secolo fa. **Graziano Nicosia** rappresenta con il fratello **Francesco** la quinta generazione.

Conducono la visita alla Tenuta di Monte Gorna l'agronomo **Alessandro Lo Genco** e l'enologa **Maria Carrella**. Il monte è un vulcanello spento con 10 ettari di terrazzamenti lavici protesi verso il mare, tipico per il paesaggio etneo. Qui si coltivano prevalentemente **Nerello Mascalese** e **Carricante**, due vitigni autoctoni del vulcano, una scelta d'obbligo che trova sempre più consensi tra consumatori alla ricerca di rossi poco tannici, minerali e beverini, ma dal bouquet interessante e complesso; e ancora, bianchi capaci di invecchiare, regalando sfumature cheroseniche filo francesi.

Per quanto riguarda la lavorazione delle vigne, invece, vengono trattate esclusivamente con rame e zolfo. L'azienda è riuscita infatti ad abbattere l'impiego di agro-farmaci e fertilizzanti ricorrendo alla tecnica del sovescio per nutrire il terreno, garantendo il giusto apporto alla vite di azoto; e ancora, trappole a feromoni per neutralizzare gli insetti. Grande rispetto per l'ecosistema e la adesione ad un rigido protocollo di sostenibilità, il *Magis*, garantiscono un vino a basso impatto ambientale con certificazione in biologico. Alcune etichette hanno persino la certificazione Vegan per accontentare i consumatori più sensibili.

Un mercato interessante e in crescita quello del vino vegano: 300.000 le bottiglie che hanno raggiunto soprattutto gli scaffali di Germania, Svizzera e Italia. Nicosia si è confermata vincente in questo settore conquistando una quota del 43% a valore sul mercato nazionale rispetto al segmento vini biologici siciliani.

Ma sono più di quaranta le etichette prodotte dalle Tenute Nicosia. I 20 ettari sull'Etna, i 40 di Vittoria e i quasi 200 gestiti in altre aree della Sicilia garantiscono una produzione di 1.9 milioni di bottiglie, con un fatturato, in crescita, di 8 milioni di euro.

Con questi numeri si può parlare di qualità? Storceranno il naso gli enofighetti, ma la risposta è sì.

Basta pensare alle due Riserve Monte Gorna, un Etna bianco ed un Etna Rosso ben fatti ed interessanti; ed ancora sulle bollicine etnee, il Sosta Tre Santi Etna Brut e il Carricante Brut, senza dimenticare il Cerasuolo e il Nero d'Avola Sosta Tre Santi, vincitore del tre bicchieri Gambero Rosso (abbiamo assaggiato anche la prima annata, la 2007, buona!)

Importante, poi, se non centrale secondo Graziano Nicosia, è fare sistema con gli altri produttori per promuovere il territorio Etna, così come è molto importante il brand Sicilia, in Italia e nel resto del mondo. L'entoturismo è la chiave di volta di questo percorso volto a far conoscere ad apprezzare i prodotti della nostra isola. Un crescente interesse del pubblico che potrebbe rappresentare un volano per le vendite e il nome dell'azienda.

Tra progetti e degustazione il tempo passa e non c'è ne accorgiamo. Nell'osteria della cantina Nicosia si respira una bella atmosfera. Ci salutiamo con un ultimo brindisi, e tanta voglia di tornare.

#cheers

#wineinsicily

Cantine Nicosia

via Luigi Capuana, 65 – Trecastagni (CT) ITALIA

tel. +39 095 7806767 – fax +39 095 7808837

info@cantinenicosa.it

www.cantinenicosa.it

<https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2017/02/3931e908-f2ba-46a6-a908-d851af797df1.mp4>

Il video di Giulia Monteleone
