

In evidenza Turismo

Etna, consigli di viaggio per un tour alle pendici del Vulcano

di: Salvatore Spatafora

10 maggio 2017



Non si vuole arrestare il successo del territorio vinicolo più famoso della Sicilia. Critica di settore e stampa generalista internazionale, continuano a esaltare l'unicità di questo angolo di Sicilia che con il suo clima di montagna, nel cuore del Mediterraneo, rappresenta un unicum nella produzione enologica dell'isola.

Ripercorrendo il tour che, in occasione di **Sicilia en Primeur**, ha portato i giornalisti ospiti di **Assovini Sicilia** alla scoperta dell'Etna, (rif. tour nr. 8), proviamo a tracciare un itinerario di viaggio in vista delle prossime vacanze estive. Siamo nel versante nord-est del Vulcano, tra Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Passopisciaro. Piccoli borghi che conservano inalterata la loro bellezza autentica.

Andremo alla scoperta di questo territorio attraverso 5 differenti realtà produttive. Ognuna, secondo il proprio stile, interpreta la millenaria tradizione vinicola del Vulcano, affiancando in alcuni casi anche un servizio di ospitalità in cantina. Ci sono i produttori etnei (**Girolamo Russo**, **Pietradolce** e **Cantine Nicosia**), i grandi marchi del vino siciliano (**Tasca d'Almerita** e **Firriato**) e chi pur non essendo siciliano ha subito il fascino di questo territorio (**Tenuta di Fessina**).

Per alloggiare, consigliamo il wine resort di Firriato, voluto dalla famiglia Di Gaetano che, nel 2007, acquista i 25 ettari della **Tenuta Cavanera** in contrada Verzella. Le camere, ricavate all'interno di un palmento seicentesco, godono di una splendida vista sul Vulcano. Da non perdere la visita alle vigne centenarie e la passeggiata lungo il sentiero che parte dal nuovissimo winebar.
www.firriatohospitality.it

Per capire davvero la complessità del *nerello mascalese*, vitigno storico della tradizione etnea, spostatevi a **Passopisciaro**, uno dei borghi al centro della rinascita dei grandi vini rossi dell'Etna, per prenotare una degustazione con Giuseppe Russo. Nel 2005 rinnova la cantina del padre – **Girolamo Russo** – e coltiva le vigne in regime biologico, secondo quella tradizione contadina che ha permesso ai vigneti centenari di giungere fino a noi.
www.girolamorosso.it

Etichetta da degustare è sicuramente il Vigna Barbagalli di Pietradolce. Siamo in Contrada Rampante a Solicchiata, nella cantina di Michele Faro. Vino sorprendente, forse una delle migliori interpretazioni di Nerello mascalese, conquista già dall'etichetta raffigurante la "donna-vulcano", immagine che rispecchia immediatamente l'eleganza e il carattere di questo grande vino rosso dell'Etna.

www.pietradolce.it

Il viaggio continua in Contrada Rovitello (Castiglione di Sicilia) con **Tenuta di Fessina**, la cantina di Silvia Maestrelli, produttrice di vino toscano. Nel 2007, affascinata dalla straordinaria ricchezza di questo territorio, acquista insieme al marito un vecchio palmento del XVIII secolo in pietra lavica, che si affaccia su un vigneto di 7 ettari coltivato a Nerello Mascalese. Un lodevole intervento di ripristino ha riportato all'antico splendore il palmento dove, al suo interno, sono in fase di ultimazione 4 camere di charme destinate all'ospitalità.

www.tenutadifessina.com

Anche **Tasca d'Almerita** ha voluto essere presente sull'Etna per dare completezza al suo grande progetto enologico. I 25 ettari della tenuta Tascante comprendono tre contrade: Marchesa, dove si trova la cantina di vinificazione, Piano Dario, dove presto nascerà il nuovo spazio dedicato all'enoturismo e Sciaranova. Vigne immerse tra boschi di castagne e rovere, 121 piccole terrazze e 150 muretti a secco sono solo alcuni elementi che rendono unica la tenuta etnea di questa famiglia che ha scritto la storia dell'enologia siciliana.

www.tascadalmerita.it

Concludiamo il nostro viaggio a Trecastagni, sul versante meridionale del Vulcano, con la visita a **Cantine Nicosia**. Con oltre 120 anni di storia alle sue spalle la famiglia Nicosia vanta da cinque generazioni uno dei brand più noti e antichi dell'Etna. L'ampia selezione di etichette comprende oggi anche due spumanti metodo classico: un *blanc de blanc* da uve Carricante e un *blanc de noir* da uve nerello mascalese. Tappa gourmet l'Osteria di Cantine Nicosia, ristorante aperto solo su prenotazione per un massimo di 50 persone.

www.cantinenicosia.it