

In evidenza Vini

# N\*Anticchia, il vino prefillossera di Paolo Caciorgna

di: Redazione

8 ottobre 2019



Noto con l'azienda Tenuta delle Macchie, toscano di Casole d'Elsa presso Siena, enologo e figlio d'arte nel mondo del vino, Paolo Caciorgna rimane colpito durante un viaggio in Sicilia, più precisamente a Castiglione di Sicilia sul versante Nord-Est dell'Etna quindici anni fa, tra il 2005 e il 2006. Un amico lo introduce ai segreti del vulcano e il passo è presto fatto. Due gli ettari acquistati, l'impianto di Nerello Mascalese è allevato ad alberello, prefillosserico a piede franco, tra i settecento e gli ottocento metri di altitudine, elevata la densità di ceppi per ettaro. Le contrade dei vigneti acquistati, Marchesa e Santo Spirito, si trovano presso la frazione di Passopisciaro a Castiglione, mentre Bocca d'Orzo a Randazzo. Una piccola cantina è stata attrezzata a Rovittello, lungo Via Nazionale. La prima etichetta prodotta è stata il N\*anticchia. Nel 2009 si è aggiunto un secondo vino che oggi si chiama *Ciauria* 100% Nerello Mascalese, e poi un terzo nato nel 2013, il *Guardoilvento*, sempre 100% Nerello Mascalese.

#### **Doc Etna Rosso, N\*Anticchia 2015**

La prima etichetta, come accennato, è il Doc Etna, N\*Anticchia, in siciliano "*un pochino*". Si tratta di un Nerello Mascalese 95% e il restante a Nerello Cappuccio con altri autoctoni, prodotto in 4.000 bottiglie. Le vigne, a Marchesa, Santo Spirito e Bocca d'Orzo, hanno un'età che oscilla tra 60 e 110 anni, allevate e potate ad alberello, la densità è di 8.000 ceppi per ettaro. Il suolo è composto da sabbia nera vulcanica, ricca di scheletro. La vendemmia avviene a metà ottobre. Dopo la fermentazione, il vino svolge la malolattica e matura in barriques francesi, 50% nuove e 50% di secondo passaggio e prosegue l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione. Il colore è brillante, rubino tenue. Naso fruttato con piccoli frutti rossi come lampone e ciliegia. Spezie. Al palato è elegante, complesso. Piacevole la freschezza che stimola tannini rotondi e aggraziati. Affascinante la mineralità tipica delle terre laviche. Scorrevole, è di buona beva. L'etichetta, è stata realizzata dall'amico Dante Albieri, con la collaborazione di Beatrice e Giorgio Mencattini.

#### **Tenute Pietro Caciorgna**

Località Molino d'Elsa, 39 – Casole d'Elsa (Siena)

53031 Casole d'Elsa (Siena) – Italia

Tel. 348 7903804

[www.tenutepietrocaciorgna.com](http://www.tenutepietrocaciorgna.com)

---

## **I vigneti sull'Etna per Paolo Caciorgna**

---

*Se la Sicilia, climaticamente, è un continente, l'Etna ne rappresenta l'aspetto più nordico. Trovarsi ad agosto nella zona di Randazzo, e la notte dover dormire con la coperta, ci descrive molto bene in che contesto ci troviamo. E' vero che siamo a 700- 800 m s.l.m. e sul versante nord del vulcano, ma siamo anche nel sud del Mediterraneo. Sotto questo cielo, la sovrapposizione di colate laviche diverse l'una dall'altra, la formazione di terreni avvenuta nel corso dei millenni, le diverse altitudini, completano un quadro che definire unico è fin troppo semplicistico. Perché il quadro è un puzzle, in cui le tessere, sono tante piccole terrazze, volute fortemente dall'uomo, ognuna con caratteristiche specifiche e diverse al loro stesso interno. In questo straordinario contesto la vite che nei secoli ha espresso le peculiarità migliori, è stata il Nerello Mascalese, una varietà con un ciclo vegetativo molto lungo, la cui uva diventa pronta per la raccolta spesso dopo la metà di ottobre. L'andamento climatico, la qualità dei suoli e le caratteristiche del vitigno fanno sì che i vini che ne derivano, diversi da vigna a vigna, da contrada a contrada, risultino tutti di grande finezza, ma anche di altrettanta piacevolezza. Discreti alla vista con il loro colore rubino tenue, ma esplosivi nei profumi, generosi e suadenti. I Vigneti di proprietà si trovano nelle Contrade di: Contrada Marchesa, Santo Spirito (nel comune di Castiglione di Sicilia), e Bocca d'Orzo (Comune di Randazzo). Ma anche su Passo Cannone, Piano d'Aria, Versante Nord. Inoltre ogni anno acquisto dell'ottima uva da vicini che coltivano con lo stesso nostro criterio ed attenzione. Presto uno dei vini dell'Azienda sarà commercializzato con la rivendicazione della Contrada in etichetta, come previsto dal disciplinare di produzione. La conduzione dei vigneti è affidata al Maestro Antonio Bordonaro ed ai suoi allievi Edy, Carmelo e Nunzio, persone esperte del luogo che, con conoscenza e manualità, sanno ben leggere lo stato delle piante ed osservare quello che accade nel cielo, seguendo le regole di quella che io chiamo Agricoltura tradizionale. Come ha sempre fatto la mia famiglia, nelle Marche prima ed in Toscana poi. Solo fertilizzazione attraverso sostanza organica, stallatico, e pratiche agronomiche come il sovescio di leguminose. Poltiglia bordolese e zolfo per il controllo delle malattie, lavorazioni manuali per ridurre la competizione di erbe infestanti, la cui presenza, nel periodo estivo, una volta essiccate dal sole, può essere anche causa d'incendi e di distruzione del vigneto stesso. Rispetto per l'ambiente, per le persone che vi lavorano e per il consumatore sono elementi fondamentali e indivisibili dal concetto di qualità.*

---