

In evidenza

Report ViniMilo, la degustazione “Etna dieci anni fa” che celebra la vendemmia 2010

di: Valeria Lopis

9 settembre 2020



Al suo 40esimo appuntamento Vini Milo è più in forma che mai. Lo dimostra la degustazione “*Etna dieci anni fa*” a cura del produttore ed enologo Salvo Foti e del giornalista specializzato Federico Latteri, che ha messo sotto la lente d’ingrandimento l’annata 2010, vendemmia un po’ più umida della media, ma certamente migliore del 2009.

L’edizione 2020 porta con sé una bella novità: per la prima volta in sei anni la degustazione mette sul tavolo vini rigorosamente “Doc Etna”, un fatto tutt’altro che scontato giacché, negli anni passati, sono state utilizzate per il tasting bottiglie non esclusivamente a denominazione controllata. E’ un segno, in altre parole, di un arricchimento produttivo, sia in termini di etichette sia di aziende, e che – proprio dal 2010 – la produzione etnea ha subito un’impennata che oggi è sotto gli occhi di tutti. Il tasting scatta una foto di diversi *terroir* mostrando longevità, tenuta e capacità d’evoluzione. Dieci gli assaggi, nove Doc Etna e un Doc Faro, un utile confronto fra territori diversi ma simili per alcuni aspetti (ad esempio alcuni vitigni), tutti degustati alla cieca.

Il Convegno

Il brand Etna continua a crescere, coltivato con passione dagli uomini del territorio. Lo dice con positività e ottimismo davanti alla platea, accorsa nel rispetto di tutte le disposizioni anti-covid, il sindaco di Milo, **Alfio Cosentino**. Il primo cittadino ha testimoniato lo sviluppo del tessuto economico e sociale della comunità ricostruito grazie alle microproduzioni di eccellenza che si sono reinsediate nei palmenti e nelle vigne dell'areale vulcanico. Un incremento corroborato dal disciplinare della Doc Etna che individua proprio a Milo l'unico territorio d'elezione per l'allevamento delle uve destinate all'Etna Bianco Doc Superiore, espressione massima del Carricante, il vitigno a bacca bianca autoctono del vulcano.

Sul fronte dell'enoturismo e del suo valore per il territorio è intervenuta **Gina Russo**, presente in duplice veste di produttrice con l'etichetta Cantine Russo e Presidente della Strada del Vino dell'Etna. Più emozionale l'osservazione di **Margherita Platania**, produttrice con il marchio Feudo Cavaliere protagonista del primo assaggio con il suo "*Millemetri*", che ha trasferito al pubblico in sala l'orgoglio per l'accrescimento ritrovato nei vini degustati.

Significativa e di grande impatto la partecipazione di **Fabio Costantino**, produttore a Viagrande con Terra Costantino, etichetta non presente fra i vini degustati: un chiaro segnale che mostra come l'Etna del vino non sia più solo un fatto geografico di contrade e aziende ma qualcosa che va oltre, una comunità di persone orientata a connettersi e ad operare un costruttivo confronto. Il Direttore della Doc Etna, **Maurizio Lunetta**, ha portato i saluti istituzionali del consorzio, realtà che riunisce 122 soci per un totale di 4 milioni di bottiglie prodotte, un contributo che ormai ha un peso di tutto rispetto nel panorama nazionale ed internazionale soprattutto in termini di qualità. Il servizio curato della Fisar – delegazione di Catania ha curato la degustazione, 10 le etichette previste per la serata, ecco le nostre note.

La degustazione

- **Doc Etna Bianco, Millemetri 2010 – Feudo Cavaliere**
Salta all'occhio il colore giallo dorato, intrigante il gioco di riflessi declinati sul verdolino. Il naso è minerale, ricco di idrocarburi, con evidente evoluzione verso i terziari. Al palato è morbido, ma ancora efficace, allungato da una piacevole nota sapida.
- **Doc Etna Bianco, 2008 – Barone di Villagrande**
Esaurito il millesimo 2010, Marco Nicolosi, che conduce la cantina di famiglia (il padre fu, tra l'altro, tra i costituenti del disciplinare della Doc), ha presentato una vendemmia antecedente, la 2008. E' caratterizzata da note salmastre e sensazioni agrumate, il sorso è lineare e dotato di una poderosa freschezza.
- **Doc Etna Rosso, il Musmeci 2010 – Tenuta di Fessina (Magnum)**
Il colore è rosso rubino profondo, si intravede appena un riflesso granato. L'olfatto è attraversato da sentori speziati che evocano la cannella e la noce moscata. In bocca prevale la fittezza del tannino: attenuato dal tempo, è ancora vivo, ben definito, molto piacevole.
- **Doc Etna Rosso, Rampante 2010 – Cantine Russo**
E' un vino materico, intrigante e consistente. Si apre al naso con un bouquet di fiori secchi. Al palato procede con un impatto diretto e avvolgente sostenuto dalla ricca trama tannica.
- **Doc Etna Rosso, Archineri 2010 – Pietradolce**
Il colore rubino impenetrabile anticipa un naso di notevole fascino, cupo, introspettivo, punteggiato da viole appassite e frutta sotto spirito. Il sorso è robusto come il tannino che si spande bene sul palato e lascia un finale lungo.
- **Doc Faro, 2010 – Azienda Agricola Palari**
L'intruso. La vino aiuta a definire il territorio, anche per esclusione, la grande percentuale di Nerello Mascalese (50%) complica la riconoscibilità, ma non inganna il pubblico presente che riesce a cogliere le differenze, anche alla cieca. Cattura il naso, si intrecciano in modo seducente confettura di ciliegie e note di caffè. In bocca il vino è graffiante, affilato, carico di vita. La polposità del Nerello Cappuccio e la struttura del Nocera ne fanno qualcosa di diverso rispetto ai vini del vulcano.
- **Doc Etna Rosso, Nerello Mascalese 2010 – Masseria Setteporte (Magnum)**
Dalla porzione di Doc ricadente a Biancavilla, ecco un rosso dall'olfatto pungente. Pizzica le narici con il guizzo dei sentori lavici e offre una chiara nota di mostarda di fichi d'india, la pianta che più di tutte disegna il paesaggio di quel versante. Al palato presenta una struttura longilinea, nel pieno delle forze, con un sorso asciutto e vigoroso.
- **Doc Etna Rosso, Arcuria 2010 – Calcagno**

Il calice sprigiona note di garofano e carruba. Il sorso è scorrevole, collaborato da un tannino dinamico e progressivo. Chiude un particolare finale *ammandorlato*.

- ***Doc Etna Rosso, Aetneus 2010 – I Custodi delle Vigne dell'Etna***

Naso profondo e complesso, arricchito da una speziatura dolce che ricorda la cannella. Seguono, in successione, note di pasta di cacao, sensazioni verdi di erbe selvatiche, scie di cenere lavica e fini sfumature eteree. In bocca sfoggia un tannino levigato e ben intessuto nonostante il tempo. La traccia minerale-lavica ritorna per le vie retronasali e contribuisce alla lunghezza del sorso in maniera straordinaria.

- ***Doc Etna Rosso, Rovittello 2010 – Benanti (Magnum)***

E' il vino di contrada della storica cantina dell'Etna. Ricordiamo che è stata tra le prime ad avviare (in bianco e in rosso) il sistema di vinificazione per contrade, un modello di riferimento per la lettura e l'interpretazione dei terroir etnei. Ricco il naso, racchiude sbuffi di geranio, accenni di cipria, polvere da sparo, erbe spontanee. Sono il preludio di un sorso altrettanto complesso, tridimensionale, accompagnato da un manto tannico fitto e profondo.

di Valeria Lopis
