

In evidenza Vini

## Cottanera e il Nerello Mascalese di contrada Zottorinoto

di: Redazione

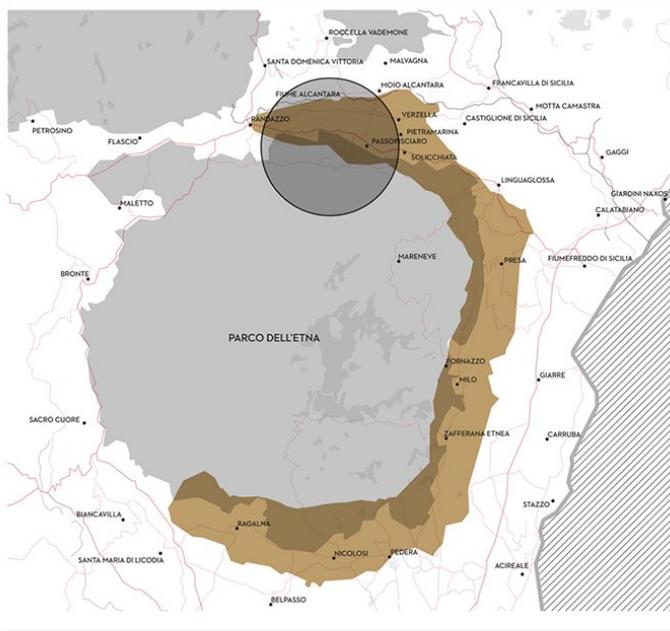
3 febbraio 2021



I "Vini di Contrada" sono da circa un decennio un elemento distintivo delle cantine etnee. La contiguità tra produttori di grande esperienza – non necessariamente siciliani – e la notevole crescita di interesse da parte di un giornalismo estero qualificato ha probabilmente accelerato il processo, ufficializzando questo trend con la nascita della manifestazione denominata *Contrade* e inaugurata nel 2008 da Andrea Franchetti.

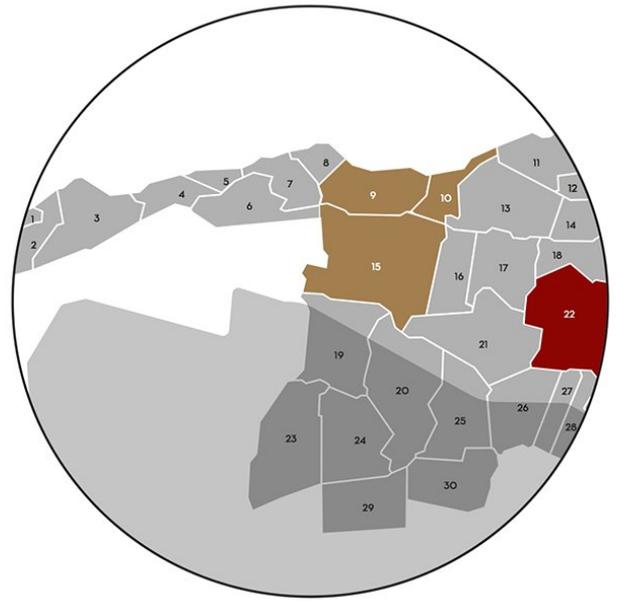
Indispensabile il precedente, rilevantissimo lavoro di ricerca compiuto dalla cantina *Benanti*, che in anni "bui" ha avviato questo tipo di indagine sul vulcano, dimostrando la unicità dei diversi suoli e dei versanti del vulcano.

# ETNA DOC



Zona di produzione Etna DOC

# CONTRADE



Contrade di produzione dei nostri vini

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 1 Giunta            | 16 Arcuria          |
| 2 Campo Re          | 17 Verzella         |
| 3 Allegracore       | 18 Malpasso         |
| 4 Ciarambella       | 19 Santo Spirito    |
| 5 S. Teodoro        | 20 Marchesa         |
| 6 Feudo             | 21 Moganazzi        |
| 7 Imbischi          | 22 Zottorinoto      |
| 8 Acquafredda       | 23 Passo Chianche   |
| 9 Cottanera         | 24 Guardiola        |
| 10 Diciassettesalme | 25 Rampante         |
| 11 Carranco         | 26 Montedolce       |
| 12 Torre Guarino    | 27 Zucconero        |
| 13 Mille Cocchita   | 28 Pettinocciarelle |
| 14 Pietra Marina    | 29 Collabasso       |
| 15 Feudo di Mezzo   | 30 Barbabecchi      |

mappa di alcune Contrade della Doc Etna, versante Nord

Tra le pieghe di questi eventi in rapida evoluzione, ci sono alcune aziende che sono riuscite a tracciare un proprio percorso di crescita, senza il fastidio di una esposizione mediatica invasiva. Tra queste la cantina **Cottanera**, ubicata tra Castiglione di Sicilia e Randazzo.



Grazie ad una combinazione tra ricerca della qualità e vini ottenuti tra vitigni internazionali e vitigni autoctoni, valutati su diversi vigneti e suoli, è riuscita a raggiungere una rilevante posizione nelle preferenze di un pubblico esperto.

L'attenzione alle Contrade, pur esistente da sempre nel quotidiano, ha trovato espressione indipendente da poco meno di una decade. Le prime bottiglie sugli scaffali recano le annate 2013 e 2014 (uscita 2018), da lì, anno dopo anno, Cottanera ha aggiunto nuovi importanti tasselli nel grande mosaico etneo. I nomi delle contrade: **Zottorinoto**, **Diciassettesalme**, **Feudo di Mezzo** e, ovviamente, **Cottanera**. Della prima, una breve recensione di seguito.

### Doc Etna Rosso Riserva, Zottorinoto 2014

L'Etna Rosso Riserva "Zottorinoto" (l'indicazione "riserva" si riferisce all'affinamento in cantina per un minimo di quattro anni, di cui almeno uno in botti di legno) è – per usare neologismi – un *Cru* o *Single Vineyard* di Nerello Mascalese in purezza, ed è la produzione di punta di Cottanera.

Il vino traccia le caratteristiche uniche di questa contrada presso Castiglione di Sicilia, limitrofa ad altre note contrade quali Verzella e Moganazzi. L'altitudine è qui di circa 800 metri s.l.m., la composizione del suolo sabbia di natura lavica. La densità della vigna oscilla tra i 6.600 e le 10.000 piante per ettaro, allevamento ad alberello, mentre l'età dei vigneti è di oltre 50 anni. Per questo e per le necessarie potature, la resa è contenuta, circa 40 quintali/ettaro. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre, i grappoli sono selezionati direttamente in pianta. In riferimento all'affinamento, i quattro anni sono così distribuiti: 24 mesi in botte di rovere francese e, successivamente, 24 mesi in bottiglia. Il totale della produzione, 1.900 bottiglie.

Nel bicchiere è limpido e luminoso, evidenziando un colore rosso rubino tendente al granato. Fitti e lenti gli archetti. Il naso è elegante, complesso, con riconoscimenti floreali e fruttati classici del Nerello Mascalese, quali viole, ciliege nere, ribes, arricchiti da sentori di tè nero, tabacco e vaniglia. Al palato è pungente, piacevolmente sapido, con tannini eleganti racchiusi nel vino. L'alcol, ben 14 Vol., non influisce nella percezione delle sfumature. Il finale è pieno di vitalità, morbidezza e austerità si scontrano senza mai prevalere, svelando una sorprendente persistenza.

L'abbinamento che vi proponiamo potrebbe sembrare non completamente centrato, salvo per il fatto che a noi è piaciuto, una mozzarella di bufala campana, da 500 gr., con del crudo di Parma DOP e friarelli saltati in padella.

Il prezzo, infine, non è agevolissimo, circa 70 euro. Nel confronto con le altre contrade, tuttavia, diventa una etichetta indispensabile per comprendere il mosaico dei vigneti etnei.

www.cottanera.it