

In evidenza

# Le bollicine dell'Etna, la nuova frontiera dei produttori ai piedi del Vulcano

di: Liliana Rosano

31 dicembre 2021



*Intervista con Francesco Chittari, ideatore e fondatore della nuova associazione per gli "Spumanti dell'Etna".*

Raccontare e promuovere il territorio attraverso una regia unica, mettere a disposizione dei produttori strumenti di comunicazione e marketing all'insegna della sinergia, valorizzare la collaborazione tra il settore vitivinicolo e altri settori economici. Sono solo alcuni degli obiettivi dell'associazione per gli *Spumanti dell'Etna*, nata dal progetto di Francesco Chittari e annunciata ufficialmente durante l'ultima edizione 2021 di *Spumanti dell'Etna*, l'evento dedicato ai vini spumanti Metodo Classico prodotti alle pendici del vulcano più alto d'Europa.

Con oltre 160.000 bottiglie, gli *spumanti prodotti sulle pendici dell'Etna, stanno vivendo un momento di gloria. Splendide e rosee le previsioni future, sempre in crescita. Il disciplinare di produzione Etna DOP* consente la produzione della tipologia "Spumante" nelle versioni "vinificato in bianco" e "rosato", da uve di nerello mascalese, anche se è in via di approvazione l'introduzione delle uve di Carricante. In questa intervista con Francesco Chittari, ideatore e organizzatore di Spumanti dell'Etna e fondatore dell'agenzia di comunicazione *Scirocco*, oltre che docente della Fondazione Italiana Sommelier, parliamo del futuro degli spumanti dell'Etna e della neonata associazione.

**Francesco, gli spumanti dell'Etna non sono semplicemente un trend ma una nuova ed interessante espressione di un territorio ricco e complesso come quello del vulcano attivo più alto d'Europa. Quale sarà il futuro di questi spumanti?**

Non un trend ma un vero e proprio marchio di fabbrica che certifica un territorio. Mi auguro che gli spumanti dell'Etna vengano trattati come argomento a sé rispetto ai rossi e ai bianchi e che se ne parli come di un prodotto fortemente legato e rappresentativo di un territorio, come succede con l'Alta Langa e l'Oltrepò pavese. Siamo una zona vitivinicola relativamente giovane e abbiamo ancora molta strada da fare ma con un potenziale unico.

**Qual è il *quid* e l'*unicum* che fanno la differenza quando si parla di spumanti dell'Etna?**

Che sono prodotti da vitigni autoctoni, quindi piena espressione del territorio senza forzature di mercato. Un *unicum* è che parliamo di bollicine di montagna, che nascono in clima mediterraneo e in suolo vulcanico. La scelta stilistica dei produttori, va e deve andare sempre nel segno dell'eccellenza e della qualità, insieme al forte legame con il territorio, se vogliamo essere riconosciuti come zona a vocazione di produzione degli spumanti.

**Il disciplinare di produzione Etna DOP, attualmente, consente la produzione della tipologia "Spumante" nelle versioni "vinificato in bianco" e "rosato". La nuova modifica prevede l'introduzione delle uve Carricante nella produzione degli Spumanti dell'Etna. La vostra associazione, come si pone rispetto al disciplinare e al lavoro del Consorzio Etna Doc?**

Ritengo che lo spumante debba avere un disciplinare a sé, soprattutto se la strada del Consorzio Etna è quella della DOCG e perché lo spumante necessita di una produzione e promozione diversa rispetto agli altri vini. La specificità è l'elemento necessario, insieme alla preziosa e fondamentale sinergia con il Consorzio Etna Doc e i produttori. Il nostro modello di riferimento è una rete di produttori non in competizione con il Consorzio, semmai in uno spirito di costante confronto e collaborazione con quest'ultimo.

#### **Master Etna FIS Sicilia**

**Attualmente, sono trenta le aziende che producono spumante ai piedi dell'Etna. Un numero in crescita e anche sottostimato, se si considera che molti producono per autoconsumo. Quali sono le vostre prossime azioni come associazione?**

Inviteremo tutti produttori che fanno spumanti sull'Etna, condividendo un piano di promozione, marketing, entrambi pensati come azioni collettive e di sinergia. Ci sono delle aziende vitivinicole che stanno investendo tantissimo nella produzione di questa tipologia di vino. Inoltre, gli spumanti saranno parte del nuovo **Bibenda Executive Wine Master Etna**, creato insieme alla Fondazione Italiana Sommelier e al presidente Paolo Di Caro, e che diventerà il primo percorso formativo esclusivamente dedicato al vulcano. Gli Spumanti dell'Etna diventano ufficialmente ambasciatori del territorio per promuovere la storia e il coraggio dei loro viticoltori.

*Liliana Rosano*