

In evidenza

Addio a Silvia Maestrelli di Tenuta di Fessina, donna del vino dell'Etna

di: Redazione

29 gennaio 2022



Silvia Maestrelli, toscana, donna del vino e brillante espressione dell'Etna con Tenuta di Fessina, una delle realtà vinicole più belle del vulcano, è improvvisamente scomparsa ieri. Lottava da tempo una difficile malattia, ma alcune recenti complicazioni ne hanno definitivamente compromesso la salute.

Silvia Maestrelli

Silvia Maestrelli

Il suo ruolo è stato determinante per l'Etna: già nei primi anni della sua attività, siamo intorno al 2006, ha intravisto nell'Etna il rilevante potenziale. Ha investito energie ne ha sposato la causa. I suoi primi vini, realizzati con il contributo di Federico Curtaz – penso in particolare al bianco “A Puddara” e al rosso “Il Musmeci” – hanno immediatamente catturato gli appassionati e presentato il vulcano sotto una nuova chiave di lettura. In meno di 10 anni Tenuta di Fessina è diventata una cantina di riferimento di tutto il comprensorio. Infine, con l'apertura di eleganti camere dedicate all'ospitalità presso il palmento settecentesco, si è ulteriormente distinta quale creatrice di emozioni in “*un luogo di bellezza, tra terra e spirito*”.

A lei devo alcune personali intuizioni sull'Etna: trovo i suoi vini irrinunciabili e determinanti per comprenderlo compiutamente. Donna elegante, sensibile, dal tratto gentile ma deciso, esprimeva una grande passione e interesse per i suoi luoghi e per la Sicilia. Mi mancherà.

Alla figlia e ai familiari porgiamo le più sentite condoglianze.

FP e la redazione di WIS

Tenuta di Fessina

La tenuta si trova a 670 metri di altitudine in contrada Rovittello, presso Castiglione di Sicilia. Le vigne – circa sette ettari – sono situate tra due antiche sciere semicircolari, colate laviche del passato che isolano il vigneto come vecchi muri dei clos francesi, creando un microambiente unico.

I nocchieletti si alternano alla vite, qualche pianta di olivo completa il puzzle agrario delle rasole, che ritagliano i terreni coltivabili ingabbiandoli in scuri muri di pietra lavica. A Fessina si trovano ancora vecchi vigneti, prevalentemente piantati col metodo tradizionale ed antichissimo dell'alberello etneo in quadro, con età variabili tra i 70 ed i 110 anni e con alte densità di viti per ettaro, ma una produzione limitata di grappoli. Il vigneto è situato su una dorsale di terreno poco profondo, nero, con un'importante presenza di sabbia, ricco di piccole pomice e fini argille destrutturate. Su questo terreno abbondano oligoelementi, ferro, potassio, calcio, fosforo, magnesio, manganese: i vini ottenuti dalle uve prodotte su questi suoli sono in grado di stupire per la ricchezza e la complessità dei profumi accompagnati ad un'interessante ed elegante struttura. Sia attraverso il profumo che attraverso il sapore, è percettibile la spiccata mineralità. A Rovittello l'inverno è rigido, con nevicate frequenti, la primavera è fresca e piovosa, l'estate calda e asciutta, un autunno lungo, tiepido, con un differenziale termico molto elevato tra la notte e il giorno. La conduzione della vigna è prevalentemente condotta a mano, senza macchinari, legata alla tradizione contadina. Numerosi i terrazzamenti che sostengono autentiche perle rocciose: su queste piccole terrazze sono coltivati gli autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Il progetto di Fessina è legato alla tradizione etnea, un percorso con grande vocazione, consapevole, artigianale.

<https://tenutadifessina.com>