WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

ViniMilo, l'Etna 10 anni fa. La vendemmia 2012 in undici vini

di: **Gianmaria Tesei**

11 settembre 2022

Era uno degli eventi più attesi inseriti nella manifestazione di **ViniMilo** ed ha mantenuto le aspettative. Si tratta di **"Etna 10 anni fa – I Vini Etnei con almeno 10 anni di vendemmia"**, un incontro guidato con *degustazione alla cieca di 11 vini Etna DOC della vendemmia 2012,* di cui tre bianchi ed otto rossi, con un "intruso" proveniente da territori non etnei. L'evento è stato ideato da **Salvo Foti** e condotto da **Federico Latteri** il 31 agosto presso il Centro Servizi di Milo.

Come asserito dallo stesso Foti, la degustazione consente di scoprire come eravamo dieci anni fa e cosa siamo diventati, dal punto di vista delle produzioni del vulcano, con quella traccia unica e non sempre determinabile che il tempo induce nello sviluppo dei vini.

L'annata in esame, la **2012**, è stata assieme alla 2017 ed alla 2021 tra le più calde dell'ultimo decennio; ma rispetto alle altre due ha sviluppato definite peculiarità che hanno generato vini con notevoli gradazioni alcoliche, grande ricchezza e grande livello di maturazione del frutto. Rigido l'inverno, ha fatto seguito uno o due eventi piovosi a luglio ed un grande caldo estivo.

La 2017 è stata un'annata torbida e siccitosa, con le piante che si sono fermate nella crescita ed i vini contraddistinti da più durezze soprattutto a livello tannico.

La 2021, che andrà decifrata con maggior attenzione nel tempo, è stata anch'essa calda, contraddistinguendosi per una grande ricchezza aromatica e potenza dei vini ma, apparentemente, senza i problemi di un'annata segnata dalla calura.

Delle tre annate comunque la 2012 si presenta come quella che ha donato vini con maggiore carica aromatica, seguendo inoltre un'annata importante come la 2011 e precedendo un'annata molto piovosa come la 2013, che sarà protagonista il prossimo anno alla ViniMilo di una sessione di analisi sensoriale molto accattivante.

La valutazione dei prodotti enoici del 2012 ha visto per protagonista il vitigno principe della *Doc Etna Bianco Superiore*, ossia quel **Carricante** che per disciplinare ne costituisce almeno l'80%, ed alcuni **Nerello Mascalese,** con i termini al plurale a significare la varietà di possibili declinazioni di questo splendido vitigno in base, ad esempio, alla sua collocazione, esposizione ed altitudine.

I vini

Doc Etna Bianco, A' Puddara 2012 – Tenute di Fessina
100% Carricante del territorio di Biancavilla (900 metri s.l.m.). Fermenta in botti di rovere francese da 3.500 lt. e affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Profilo in evoluzione. Al naso effluvi di erbe aromatiche e tenue note di idrocarburi. In bocca è fresco, ben calibrato, lungo.

Doc Etna Bianco, Ante 2012 – I Custodi delle Vigne dell'Etna
Carricante 90%, Grecanico e Minnella
Nato sul territorio di Sant'Alfio, a 750 metri s.l.m., deve le sue particolari caratteristiche gustative oltre che al Carricante anche al Grecanico ed alla Minnella. Al naso presenta note resinose, avvertendosi anice e frutta matura, come la sorba e la mela cotogna. Elegante ossidazione. Al palato appare più giovane della sua età, al naso è fresco e avvolgente.

Doc Etna Bianco, Quantico 2012 – Giuliemi
70% Carricante, 20% Catarratto, 10% Grillo
È un vino naturale di Linguaglossa (attorno ai 550 metri s.l.m.) che segue un lungo affinamento sulle fecce fini e trova nell'imbottigliamento una fase di esaltazione del Carricante. Per alcuni istanti degli assaggi sembrava persino potesse essere l'intruso. Offre al naso profumi di fiori gialli appassiti, ma non troppo, virando anche verso il torbato, pasticceria e leggeri aromi di anice e finocchietto. In bocca, è in luce la scia sapida, tuttavia con minore acidità e più volume rispetto ai vini precedenti.

Doc Etna Rosso, Feudo di Mezzo 2012 – Calcagno
80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio
Prodotto sul versante Nord (650 metri s.l.m.) vuole esprimere, come affermato da Giusy Calcagno, ciò che il territorio chiede al produttore. È il primo dei rossi assaggiati in batteria. Al naso è evoluto, mentre il tannino è morbido e vellutato. Fresco e gradevole al palato, si mostra all'apice del suo sviluppo.

Doc Etna Rosso, Archineri 2012 – Pietradolce
Nerello Mascalese 100%
La 2012 è stata la prima della famiglia Faro, che – come ricordato dall'enologo Giuseppe Parlavecchio – lo produce sul versante Nord dell'Etna in Contrada Rampante a 900 metri s.l.m.. È un vino dalla freschezza palese, con una scia balsamica persistente e vivace. Al palato si rivela subito con un tannino più robusto rispetto al vino precedente, ma ben levigato. Tornano le note di agrumato e promesse di ulteriori sviluppi negli anni.

Doc Etna Rosso, Rampante 2012 – Cantine Russo
Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, vigna tra 700 ed i 1.000 metri s.l.m.
La produttrice Gina Russo ha ricordato le radici dell'azienda, sorta nel 1955 in Contrada Rampante e divenuta località di produzione dal 1982. Le altre contrade sono Piano dei Daini, Crasà e Pietramarina. Il vino invecchia in barrique e tonneau per 24 mesi. Qui il livello di maturazione è più spinto, scoprendosi al naso ben corposo e facendo trasparire i pregi dalla calura del 2012. La struttura è più imponente dei vini precedenti, ne corrisponde comunque una buona beva.

Doc Etna Rosso, Millemetri 2012 – Feudo Cavaliere
Nerello Mascalese 100%
Dal versante sud-ovest, questo vino è legato alla visione di Margherita Platania. Questo versante è il più soleggiato e caldo, mentre la vigna, molto vecchia, si trova all'altitudine significativa di 950 metri s.l.m.. e promette un grande potenziale evolutivo. Al naso si avvertono fiori appassiti, ferro e lava, con note legnose miste a effluvi floreali. Il palato si giova di un tannino fitto, ma non aggressivo, che comunica forza ed eleganza. Il vino si esprime con potente energia e buona freschezza, rivelandosi a tratti anche ematico.

Doc Etna Rosso, Nerello Mascalese 2012 – Masseria Setteporte
Nerello Mascalese 100%
Protagonista di questa ottava etichetta è il Nerello Masalese 2012 di Piero Portale, che ha proseguito il progetto del padre Ferdinando in quel di Biancavilla. I suoi terreni sono collocati tra i 650 e gli 800 metri s.l.m.. L'approccio olfattivo è agrumato, arancia rossa in modo particolare, che rende fascinoso questo vino, lasciando un retro-naso di aromi che vanno verso la terziarizzazione e facendo intendere di essere molto vicino al suo apice di perfezionamento.

Marsiliano Rosso 2012 – La Sibilla
Marsigliese, Olivella, Annarella, Calabrese, Piedirosso / Campi Flegrei
È l'ospite *"non etneo"* che pure condivide con gli altri vini della degustazione la derivazione da un'area vulcanica, in questo caso campana, e che si avvale di un ensemble di varietà autoctone dei Campi Flegrei reintrodotte nella produzione enoica. L'affinamento è di un anno in barrique, un anno acciaio e due in bottiglia. Il colore è più intenso rispetto ai vini precedenti, la sensazione organolettica è di cenere e lapilli, con una complessità di profumi che va dal tabacco alla frutta sotto spirito. Al gusto, freschezza, mineralità, un bel tannino e un bel corpo. Il candidato perfetto per essere un *"intruso"*.

Profumo di Vulcano 2012 – Federico Graziani
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Francisi
Il primo vino di Federico Graziani è ottenuto principalmente da uve di nerello mascalese e nerello cappuccio, cui sono aggiunti pochi grappoli di alicante e francisi. Fermenta spontaneamente e senza controllo di temperatura; poi riposa per oltre un anno in piccole botti di legno, senza mai subire travasi e filtrazioni. Il vigneto, in Contrada Feudo di Mezzo presso Passopisciaro, risale alla fine del diciannovesimo secolo e si trova a 600 metri d'altitudine s.l.m.. Al naso emerge piena intensità e profumi di mirtilli di bosco, mandarino e tabacco. Il sorso è lineare, integro, il tannino brillante e ben integrato. L'allungo è dato dalla freschezza e da una piacevole cremosità. Possibile un ulteriore crescita verso la rotondità.

Doc Etna Rosso, Serra della Contessa Etna Rosso 2012 – Benanti
Nerello Mascalese 85% e Nerello Cappuccio 15%
Deriva da una celebre vigna a ridosso di un piccolo cono vulcanico presso Viagrande a 500 mt. di altitudine, oggi spento, è sin dagli inizi uno dei vini icona della famiglia Benanti. Prodotto sin dalla fine del secolo scorso, fermenta in acciaio e matura in botti di rovere francese. L'affinamento in bottiglia dura circa un anno. L'approccio olfattivo è di mineralità e sentori rocciosi, sorretti da frutta nera come la mora. Il legno conferisce una eleganza che trova piena risposta nel sorso. In bocca è setoso, esprime tutta la finezza che l'Etna può regalare. Notevoli le possibilità di invecchiamento.

…

Tutti gli undici vini hanno dimostrato stoffa e un bel carattere; è stata un "orizzontale" illuminante sull'annata e sulle potenzialità di invecchiamento. Dalla degustazione traspare, infatti, che il tempo stia regalando ai vini una saggia ed intrigante nuova giovinezza, con i tre bianchi ad offrire una freschezza non sempre certa nei vini dell'isola e l'intruso a giocare nella "parentela vulcanica" un diverso e affascinante confronto.

di Gianmaria Tesei

ViniMilo 10 anni