

In evidenza

# Bolle in Città, Catania e il metodo classico etneo

di: Gianmaria Tesei

30 novembre 2022



*L'Enoteca Grappoli DiVini ha ospitato, giorno 16 novembre, il primo appuntamento Bolle in Città, evento di degustazione di spumanti metodo classico organizzato da Spumanti dell'Etna e Nicosia Winery.*

Francesco Chittari, sommelier FIS che ha orchestrato con la Fondazione e Scirocco Lab la quarta edizione di Spumanti dell'Etna (che si terrà giorno 4 dicembre, vedi articolo) e presidente dell'associazione omonima, ha spiegato come la finalità di questo evento sia quella di raccontare quanto avviene sull'Etna, vulcano dai terreni unici e dalle attività produttive vinicole di grande interesse.

L'Etna, ha affermato Chittari, sta trovando, o meglio ritrovando dopo i fasti delle ultime tre decadi del 1800, una dimensione sempre più considerevole nel panorama nazionale ed internazionale in ambito spumantistico, dopo avere avuto grandi affermazioni con i rossi fermi ed avere scritto un ottimo percorso di crescita con i bianchi non mossi.

Il percorso gustativo che si compie assaggiando gli spumanti etnei, ha asserito il sommelier FIS, è un viaggio che permette di cogliere anche l'agrumato tipico di alcuni territori etnei, passando dall'arancia e giungendo fino al cedro ed altro.

Graziano Nicosia, proprietario assieme al padre Carmelo ed al fratello Francesco di Cantine Nicosia, ceo, responsabile del marketing e del settore commerciale dell'azienda, ha introdotto il cammino sensoriale della serata ricordando come l'attività di spumantizzazione sia stata avviata dalla sua azienda nel 2011, attraverso ingenti investimenti in strutture, studi continui e tecnologie che hanno consentito di fare evolvere il prodotto di vino mosso della casa che ha suscitato grandi apprezzamenti e riconoscimenti ( la guida Bibenda 2023 vedrà i cinque grappoli affiancati al DOC Etna Spumante Rosato millesimato 2018 a certificare la bontà dell'operato svolto da Nicosia).

La linea Sosta Tre Santi, che fa riferimento ad Alfio, Cirino e Filadelfo, ossia i tre santi protettori di Trecastagni, la località dove ha sede l'azienda vitivinicola, ha espresso la sua compiutezza in ambito spumantistico nel corso dell'evento, allietato anche da alcune delizie alimentari assaporate nel contesto dell'enoteca di Giovanni Foti, grazie a tre vini dal grande appeal gustativo, presentati anche da Antonio Marino e Marco Fabio Maria Marcialis, ossia:

il DOC Etna Spumante Rosato Etna Rosato Brut 2020, *Nerello Mascalese (100%)* e fa ventiquattro mesi sui lieviti Dal *colore* rosa antico e dal *perlage* fine e persistente, questo rosato regala al *naso* sentori floreali e di spezie, ed al *sorso* dona struttura, avvolgenza freschezza ed eleganza molto interessanti;

- il DOC Etna Spumante Etna Brut 2018, *Nerello Mascalese (100%)*, che è un blanc de noir, sarà nella GuidaBibenda 2023 con cinque grappoli. Questo vino fa almeno 36 mesi di sosta su lieviti (per la primavera del 2023 si attende una versione da 60 mesi) e mostra un *perlage* delicato, un *colore* giallo paglierino con note fruttate importanti coglibili al *naso* e un *sorso* che dichiara una buona mineralità e verticalità;
- il DOC Sicilia Spumante Carricante Brut 2019, che è un blanc de blanc, *Carricante (100%)*. Esso fa un affinamento in bottiglia sui lieviti di 24 mesi e si presenta alla vista con un *colore* giallo paglierino con sfumature dorate con un *perlage* raffinato e duraturo. Al *naso* si percepiscono aromi di lievito e fiori gialli ed al *gusto* offre una piacevole freschezza ed una gradevole permanenza in bocca.

Con "Bolle in città", in conclusione lo spumante etneo approda in città rammentandoci il grande portato gustativo del vin mousseux del vulcano.

di Gianmaria Tesei

---