

In evidenza

# Spumanti dell'Etna, il Metodo Classico come espressione territoriale. Il Gala e la degustazione

di: Gianmaria Tesei

11 dicembre 2022



*Palazzo Scammacca, assieme a Palazzo Biscari, è stata la location privilegiata di Spumanti dell'Etna, con il carico di storia e fascino di entrambe le sedi ad avvolgere i presenti per gli appuntamenti della manifestazione sulle bollicine etnee metodo classico, avutasi giorno 4 dicembre.*

Dopo la masterclass mattutina nella residenza nobiliare degli Scammacca del Murgo, si è svolta anche la tavola rotonda pomeridiana, corredata da un'interessante degustazione alla cieca (con tanto di immagini di terreni e cantine da identificare), dal titolo "Le bollicine come scoperta dei territori". Tra gli ospiti illustri, Marco Nicolosi Asmundo, *delegato del Consorzio Etna Doc, consigliere della Strada del vino dell'Etna ed enologo e titolare di Barone di Villagrande*; Santi Nicola, appassionato di vino e referente dell'enoturismo per Cantine Nicosia; Claudio Di Maria, sommelier AIS ed Head Sommelier dell' Azienda Agricola Emanuele Scammacca del Murgo; infine, Federica Milazzo, *miglior sommelier AIS di Sicilia 2022 e responsabile comunicazione ed eventi presso Gambino Vini*.

Francesco Chittari, docente FIS e co-founder assieme a Danilo Catania di Scirocco – Mediterranean Creative Lab, la società che ha orchestrato la manifestazione, ha esordito con la *definizione di enoturismo di Roberta Garibaldi* (tra l'altro CEO di Enit e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo) da cui emergono alcune parole chiave: esperienza, degustazione, abbinamento, luoghi, territori, conoscenza, cultura, tradizioni e gente. Parole che i francesi hanno sinteticamente riunito in una, secondo la loro visione, ossia "terroir".

Marco Nicolosi ha affermato come abbia sempre cercato di avviare una narrazione su quello che accade ogni giorno in cantina, cercando di fare scoprire, nel corso delle visite guidate in azienda, le storie dei produttori agli ospiti che sono profondamente interessati a fare la conoscenza delle relazioni umane legate alla produzione enoica. Catania e l'Etna, secondo l'enologo siciliano, rappresentano un'attrattiva, tanto da favorire la geolocalizzazione dei vini rispetto al territorio da cui provengono, come non accade invece anche per vini ben più noti di altre realtà.

Sicuramente tra le realtà extra-sicule maggiormente riconoscibili c'è quella del Prosecco, vino la cui rifermentazione avviene con il metodo Martinotti. Il Prosecco nel corso del tempo, per il volume di mercato acquisito, ha intaccato una grossa parte dello spazio occupato dallo Champagne che ha trovato un importante competitor anche nel Cava (che in iberico significa "cantina"), spumante spagnolo rinomato, le cui specifiche della denominazione hanno imposto il metodo classico sin dal 1970.

Claudio Di Maria ha illustrato la forza produttiva di queste potenze mondiali: sono seicento venti milioni le bottiglie di Prosecco prodotte, circa quattrocento milioni sono quelle di Champagne, con il Cava che si trova in una zona intermedia. Ed a livello di vendite un terzo degli spumanti venduti sono di Prosecco, con il Cava che si attesta sul 14% dei volumi, seguito dallo Champagne (11%) e dall'Asti. La Sicilia e l'Etna sono ben lontani da questi numeri ma hanno un landmark fortissimo che è il territorio, in cui ci sono terreni molto vocati e vitigni unici come il Carricante ed il Nerello Mascalese, con mineralità ed acidità peculiari, dovute anche alle escursioni termiche e con ottime potenzialità di invecchiamento anche lungo. Inoltre, ha aggiunto Di Maria, in un contesto in cui il pubblico americano si è nel tempo "prosecchizzato", l'Etna può fregiarsi di una produzione spumantistica che, assieme a poche altre realtà mondiali, tra cui il Cava, punta prevalentemente su vitigni autoctoni.

Santi Natola ha tenuto ad evidenziare come sull' Etna esista un vitigno, il Nerello Mascalese, che, come il Pinot Noir- base di tanti vini mossi internazionali – è assai difficile da coltivare. Esso possiede, sul vulcano, uno stile nordico dal profilo aromatico però mediterraneo, godendo quindi di un "unicum" assoluto. L'Etna, ha soggiunto Natola, è luogo di biodiversità che si valorizza con le micro-vinificazioni, le parcellizzazioni e le contrade, alla maniera del Cru francese.

Federica Milazzo ha asserito come il Nerello Mascalese abbia una spalla acida che lo rende pronto ad essere spumantizzato, sostenendo come il Carricante se, ben interpretato, faccia emergere aromi unici e si presti bene all'invecchiamento.

---

Michele Scammacca del Murgo ha esplicito l'evoluzione nella produzione etnea di vini che negli anni '80 vedeva Murgo come produttore per oltre il 40% del totale. Era il periodo in cui si affermavano i grandi Tuscany, vini muscolosi segnati in modo forte dal legno e che, nel lungo, in qualche caso, possono diventare uniformi, come affermato dallo stesso Scammacca. Erano tempi in cui l'Etna Rosso non era molto apprezzato, per cui Murgo provò a spumantizzarlo, rievocando la tradizione, caduta nel dimenticatoio fino a quel momento, della spumantizzazione etnea risalente al diciannovesimo secolo con il Barone Spitaleri. Ed il percorso non è stato facile, perché anche grandi giornalisti di testate affermate si rifiutavano di assaggiare e prendere in considerazione lo spumante etneo che nel tempo ha guadagnato sempre maggiore spazio e considerazione, parlando un linguaggio locale attraverso l'uso di vitigni autoctoni, in una costellazione di spumanti di pregio che provengono da contesti come l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta o le Langhe.

---

## **LA DEGUSTAZIONE**

### **DOC Etna, Metodo Classico Brut 2016 – Gambino Vini**

*Nerello Mascalese 100%, sboccatura maggio 2022*

Le vigne da cui origina questo vino sono poste ad 800 metri s.l.m. (Linguaglossa, versante nord). La pressatura è soffice. Al colore dorato corrisponde un perlage generoso ed aggraziato ed al naso si colgono sentori di mele gialle ed agrume. In bocca è più pieno rispetto ad altri spumanti, con buona mineralità, lunghezza e persistenza.

### **DOC Sicilia Sosta tre Santi Brut Metodo Classico Millesimato 2019 – Cantine Nicosia**

*Carricante 100%, sboccatura 2022*

Questo vino, che proviene da vigneti collocati tra i 700 ed i 750 metri s.l.m. (versante est), resta sui lieviti 24 mesi. Caratteristico colore giallo paglierino con nuance dorate ed un perlage fine e durevole. L'olfatto coglie sentori di lievito e fiori gialli. Al sorso si avverte freschezza, mineralità con una buona permanenza in bocca.

### **DOC Trento, Perlé 2017 – Ferrari (ospite ed anche partner)**

*Chardonnay 100 %, sboccatura 2022*

Questo vino, che fa 54 mesi sui lieviti e proviene da vitigni situati tra i 300 ed i 600 metri s.l.m., si presenta con un colore tra il paglierino ed il dorato e con un perlage vivace e durevole. Al naso si percepisce una buona ricchezza aromatica fatta di sentori di mela ed agrumi, fiori di mandorlo e note tostate. In bocca è piacevole, con un'acidità bilanciata e piacevole freschezza, con un finale leggermente ammandorlato.

### **DOC Etna, Extra brut Metodo Classico 2015 – Murgo**

*Nerello Mascalese 100%, sboccatura luglio 2022*

Questo vino, che è generato dalle vigne di Tenuta San Michele (Santa Venerina, 500 metri s.l.m, versante est etneo), fa il suo affinamento per sei anni sui lieviti, mostrando un colore giallo paglierino con un perlage raffinato, lungo e duraturo. Il bouquet si compone di aromi di ginestra e crosta di pane ed al sorso appaiono la mela, la menta ed erbe balsamiche, con una mineralità gradevole e mai eccessiva.

### **Gaudensius Metodo Classico Brut Blanc de Blancs – Firriato**

*60% Carricante, 40% Chardonnay*

Questo metodo classico ha le sue radici nei vitigni di Tenuta Cavanera Etna, versante nord est (650 metri s.l.m.) per il Carricante ed in quelli di Tenuta Borgo Guarini (Trapani, esposizione nord 200 metri s.l.m.) per lo Chardonnay. Il Gaudensius, che permane sui lieviti per circa 32-36 mesi, espone un colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati ed un perlage a grana media e persistente. Al naso si delineano aromi di frutti bianchi, nocciola e miele. Al sorso si acclarano una bella forza aromatica, una sofisticata finezza ed una buona eleganza.

### **Mon Pit Blanc de Blancs Brut 2017 – Cantine Russo**

*Carricante 80 % e Catarratto 20 %, sboccatura 2022*

E' Solicchiata (Castiglione di Sicilia, versante nord-est, circa 700 metri s.l.m.) la zona su cui insistono le vigne da cui scaturisce questo vino. Il colore tenue si tinge di sfumature auree. All'olfazione esso si presenta con aromi floreali, frutti tropicali, arancia amara e crosta di pane. Al sorso è avvolgente, secco con una nota di salinità ed un finale amaricante.

---

## **Il Gala di Palazzo Biscari**

Splendido e imperdibile l'evento conclusivo della manifestazione (con la collaborazione della Fondazione Italiana Sommelier, di Bibenda, delle Strade del vino dell'Etna e del Consorzio di tutela dei vini Etna Doc), il Gala serale di Palazzo Biscari. I banchi d'assaggio di spumanti e distillati si sono coniugati con la creatività culinaria etnea, messa in gioco grazie a un Contest tra gli chef partecipanti. Ecco esito:

### **VINCITORI CONTEST CHEF**

1. Giuseppe Geraci – Modi
2. Marco Timpanaro – Scirocco
3. William Cioffi – Moddika

### **GIURIA**

1. Paolo Di Caro – Presidente FIS
2. Maurizio Micari – Resp. Docenti FIS
3. Dario Costanzo – Winery Tasting Sicily

**LE CANTINE PARTECIPANTI:** Al-Cantàra, Antichi Vinai, Az. ag. Nuzzella, Az. ag. Siciliano, Cantine di Nessuno, Cantine Nicosia, Cantine Russo, Cottanera, Destro, Firriato, La Contea, Gambino, Murgò, Nicola Gumina, Planeta, Tenute Mannino, Tenute Orestadi- La Gelsomina. Inoltre ospite Ferrari – Trento Doc

**CANTINA OSPITE:** FERRARI – Trento Doc

**I PRODUTTORI:** ALTAGAMMA – Formaggi, TESTA – Conserve, PISTONE – Distillati, AMARA – Distillati, FEMINO' – Olio

**CHEF PARTECIPANTI:** Angelo Rapisarda, Angelo Scuderi, Bianca Celano, Gianluca Barbagallo, Giulio Gobbi, Giuseppe Geraci, Giuseppe Germanà, Ivan Siringo, Lorenzo Ruta, Marco Cannizzaro, Marco Timpanaro, Massimiliano Vasta, Mattia Occhipinti, Mattia Romano, Salvo Greco, Simone Contarino, William Cioffi e Valentina Rasà.

*di Gianmaria Tesei*

---