

In evidenza

Etna, due masterclass, quattro versanti, tanti vitigni

di **Gianmaria Tesei**

7 febbraio 2023



“Nord, Sud, Ovest, Est” e “Il fascino dello Straniero”. Con questi titoli **Strada del Vino dell’Etna** ha denominato le due degustazioni tematiche, condotte dal sommelier AIS responsabile della delegazione Messina Ionica-Taormina, **Gioele Micali**, tenutesi il 28 gennaio scorso presso il Centro Servizi di **Milo**, già sede di *ViniMilo*, il noto evento di fine estate.

Tredici le cantine presenti, **Barone di Villagrande**, **Cantina Iuppa**, **Cantina Russo**, **Tenuta Enza La Fauci**, **La Gelsomina**, **Palmento Costanzo** e **Tenuta Masseria Setteporte**, per la prima masterclass; e **Aitala**, **Al-Cantara**, **Cottanera**, **Scilio**, **Tascante** e **Terrazze dell’Etna**, per la seconda.

Ad introdurre i due segmenti di assaggio guidato, accompagnati dai grissini del **Panificio Sant’Andrea** di **Milo** e seguiti dalle variegiate delizie gastronomiche di *Putialab* di **Milo**, è stata **Marika Mannino**, direttrice della **Strada del Vino dell’Etna**, che ha illustrato alcune iniziative dell’associazione, quali: il **Tour del Treno dei Vini** che, seguendo il percorso ferrato della circumetnea, consente di scoprire il paesaggio ed alcune cantine del “**Mongibello**”; **Etna & Wine Tour** che è un’escursione realizzata per consentire di visitare alcune delle zone più belle e particolari della “**Muntagna**”, tra cui quelle del versante Sud-est, movendo dai luoghi segnati dalle colate laviche che hanno fatto la storia del territorio etneo. La stessa **Mannino**, così come poi anche **Gina Russo**, presidentessa della **Strada Del Vino Dell’Etna**, e **Federica Eccel**, consigliere della stessa associazione, hanno esposto lo scambio enogastronomico culturale con la **Strada del vino del Trentino** che si è compiuto con la presenza di una delegazione intervenuta in Sicilia tra il 5 ed il 7 febbraio. Mentre un gruppo di **Strada del Vino dell’Etna**, composto anche da comunicatori, produttori e wine-lovers etnei, soggiognerà in Trentino, tra il 24 ed il 27 febbraio per vivere un’esperienza di conoscenza dei suoi territori e delle sue prelibatezze.

NORD – SUD – OVEST – EST

Dopo il saluto del sindaco di **Milo**, **Alfio Cosentino** e di **Alfredo Cavallaro**, si sono succeduti gli ospiti di “Nord, Sud, Ovest, Est”. La masterclass è stata incentrata sulle varie declinazioni dei differenti versanti etnei, ossia **Melania Nicolosi** (**La Gelsomina**), **Alfonso Caltagirone** (**Barone Di Villagrande**), **Enza La Fauci** (**Tenuta Enza La Fauci**), **Valeria Agosta Costanzo** (**Palmento Costanzo**), **Gina Russo** (**Cantine Russo**), **Ugo Nicosia** (**Cantina Iuppa**) e **Gioele Micale**.

Mon Pit Blanc de Blancs Brut 2017 – Cantine Russo

carricante 80% e catarratto 20%

Questo spumante metodo classico, che proviene dal **versante Nord** (Solicchiata, 650 metri s.l.m.), fa 48 mesi sui lieviti e, dopo il degorgement, affina altri 6-7 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

All'analisi visiva si nota schiuma compatta e cremosa con fontanelle persistenti e fini, un perlage gradevole. Al naso emergono aromi di burro fuso, biscotto, poi, di zagara e di mela cotogna matura. La bocca riprende una cremosità colta olfattivamente, tenendo inoltre in equilibrio la parte alcolica e quella fresco-sapida ben esprimendo complessivamente le caratteristiche dei due vitigni di questo Blanc de Blancs.

DOC Etna Bianco, N'ettaro 2019 (Magnum) – Masseria Sette Porte

carricante 80% e catarratto 20%

Un **colore** giallo-paglierino accoglie la vista di questo vino del **versante Sud** (Biancavilla, 700-730 metri s.l.m.). Al naso è floreale e fresco con sentori erbacei ed una sottile venatura minerale e note saline, iodate che traducono il territorio ed anche la filosofia produttiva di Piero Portale. Al sorso scorre in modo fresco, con una scia aromatica e floreale, anche di camomilla, palesando una spiccata nota acida. Questo vino potrebbe ricordare uno Chablis e altri vini francesi e dona una buona persistenza, prospettando una importante longevità.

Incanto 2021 – Tenuta Enza La Fauci

grecanico 100%

Questo vino del **versante Ovest** (territorio di Maletto a 1200 metri s.l.m.) si deve all'innamoramento da parte di Enza La Fauci per il Grecanico dell'Etna; è prodotto dall'azienda da quasi 13 anni e si presta ad una sosta in bottiglia di almeno 6-7 anni. Incanto mostra un colore più carico rispetto ai vini precedenti ed *al* naso esprime una nota comune ad altri prodotti enoici etnei, anche se in maniera sottile, ossia un sentore empireumatico, di pietra focaia e polvere da sparo. In bocca si avverte un'anima da rosso con una componente sottile di astringenza. La scelta della crioconservazione va in tal senso. Un gusto di ematico prelude al finale leggermente amaricante dal buon spessore gustativo.

DOC Etna Rosso, Contrada Villagrande 2018 – Barone Di Villagrande

nerello mascalese 80% e nerello cappuccio 20%

Contrada Villagrande, che fa due anni di botte di castagno ed un anno in bottiglia, nasce su un territorio, quello di Milo (700 metri s.l.m.), **versante Est**, generalmente noto per la DOC Etna Bianco Superiore. Ma, come anche nel caso del prossimo vino, questa zona riesce a regalare dei rossi di sicuro interesse. Questo vino offre un colore rosso di grande lucentezza ed al naso una nota prettamente autunnale, boschiva, di umido, accompagnata da aromi di frutta selvatica matura, frutti rossi e neri. Al palato si schiudono tannini giovani e la componente antocianica incontra piacevolmente la componente sapida, quasi salmastra.

DOC Etna Rosso, Clo 2020 – Cantine Iuppa

nerello Mascalese 85% e nerello cappuccio 15%

La cantina, nata nel 2019 ed esponente del **versante Est** (Milo, a 650 metri s.l.m.), ha una storia giovane e familiare. I vini portano il nome o i diminutivi dei componenti dalla famiglia, come nel caso di "Clo", dedicato a Claudia, la figlia di Angelo Iuppa, titolare dell'azienda. Il vigneto si trova in Contrada Salice, il vino riposa per 8 mesi in acciaio e tonneau usati. Il colore è più scuro rispetto al vino precedente; al naso comunica sentori di ribes, ciliegia, erbe aromatiche, ginepro, agrume, pepe nero e grafite. In bocca si stagliano tannini vivaci e una buona freschezza.

DOC Etna Rosso, Contrada Santo Spirito 2016 – Palmento Costanzo

nerello mascalese 90% e nerello cappuccio 10%

Le tre particelle da cui provengono le uve si trovano sul **versante Nord** (Passopisciaro, 720-780 metri s.l.m.) in contrada Santo Spirito. Il vino sosta per 24 mesi in botti di rovere francese a forma di uovo (ovum) e 12 mesi in bottiglia. Il colore è rosso carico. Al naso si percepiscono aromi di prugne e confettura di mirtilli, noce moscata, pepe nero, grafite, tè nero e caffè. In bocca regala un tannino felpato, con una buona freschezza e un'interessante lunghezza.

Moscato Passito – La Gelsomina

moscatella dell'Etna 100%

L'azienda, che offre anche accoglienza, si giova dal 2018 della collaborazione di Tenuta Orestadi ed è collocata sul versante Nord, a Presa, frazione di Piedimonte Etneo. Questo vino viene prodotto da vigneti che si trovano tra i 480 ed i 550 metri s.l.m.. Si caratterizza per un colore dorato. Al naso è sottile, non stucchevole, con sentori di miele millefiori, uva sultanina e canditi. In bocca è fresco e delicato, con una buona mineralità.

IL FASCINO DELLO STRANIERO

Il secondo segmento guidato di degustazione, sempre a cura di Gioele Micali, ha avuto il suo focus sui vitigni alloctoni e sul loro impatto all'interno di un orizzonte geografico complesso come quello etneo. La masterclass ha goduto dell'assaggio di sei vini e degli interventi di **Salvatore Rizzuto** (Al-Cantara), **Rocco Trefiletti** (Aitala), **Giuseppe Giuffrida** (Terrazze dell'Etna), **Federica Eccel** (Cottanera), dello stesso **Gioele Micali** per Scilio e di **Giulio Bruni** (Tenuta Tascante di Tasca d'Almerita).

Blanc Brut 2019 – Terrazze dell'Etna

chardonnay 100%

Questo spumante metodo classico fa 36 mesi sui lieviti, mentre il degorgement è avvenuto nel 2022. La zona di produzione è Randazzo (CT), versante nord dell'Etna, ad 800 – 950 metri s.l.m. Visivamente presenta una spuma compatta con un perlage costante. Il naso coglie un corredo aromatico che si organizza su note citrine agrumate, come il pompelmo, erba e frutta selvatica. Finale al pepe bianco. In bocca questo *vin mousseux* svela un'acidità viva e succosa, in un leggero sfondo di pasticceria.

DOC Sicilia, C'era Già 2020 Tenuta Tascante – Tasca d'Almerita

chardonnay 100%

L'azienda, che è la propaggine etnea di Tasca d'Almerita, risale al 2008 e crea questo prodotto enoico da vigneti del versante Nord dell'Etna. I filari si trovano in Contrada Rampante (Castiglione di Sicilia), a 740 metri s.l.m. Questo vino, che fa 7 mesi di affinamento in barili di rovere francese matura, è ottenuto da uve chardonnay. Dismessi i panni del classico tessuto, di solito grasso e opulento, indossa i panni di uno chardonnay di montagna, ben più netto nelle sue caratteristiche organolettiche. Al naso si segnala una nota agrumata, fiori bianchi, erbe di campo – timo ed origano – con un respiro iodato e un finale di vaniglia. Al sorso è fresco, sapido, salmastro. Pronto alla beva o da evoluzione.

DOC Sicilia Rosso, Syrah 2021 – Aitala

syrah 100%

L'azienda di Rocco Trefiletti adopera vitigni autoctoni ed alloctoni che si dispongono vicino Linguaglossa (versante nord, tra i 500 ed i 750 metri s.l.m.) in tre contrade, Contrada Martinella, Contrada Terremorte e Contrada Pomiciaro. Da quest'ultima derivano le uve del vino in assaggio, il cui colore è un rosso-violaceo con note purpuree. Al naso è vinoso, con note di frutta rossa e nera, arancia sanguinella, viola, geranio rosso. In bocca il tannino prende pieno possesso del palato, con un finale sapido e finemente amaricante.

Merlot 2020 – Scilio

merlot 100%

Scilio, che ha la sua sede in Contrada Valle Galfina (Linguaglossa), produce olio e vino. Il Merlot in esame viene prodotto da uve provenienti da vigneti collocati a 650 metri s.l.m., versante Nord dell'Etna, esposizione Est e riposa 15-20 mesi in botti di rovere francese. Il colore è rosso rubino, a cui si accompagna un *ventaglio olfattivo* con note mentolate e di eucalipto. Poi, una nota boschiva ed aromi di fungo e corteccia. Al sorso è morbido, setoso e glicerico.

DOC Sicilia Rosso, L'Ardenza 2019- Cottanera

mondeuse 100%

Cottanera è l'unica azienda che produce in purezza in Italia un vino che ha alla base questo varietale. I vitigni si trovano sul versante Nord etneo, a Castiglione di Sicilia, tra i 750 e gli 800 metri s.l.m., nelle Contrade di Cottanera e Feudo Di Mezzo e generano un vino che fa 14-16 mesi in barriques di rovere francese e 18 mesi di affinamento in bottiglia. Il colore è un carminio profondo. Al naso sentori di glicine, fiori e frutti rossi, erba medica con cenni di profumi terziari (cuoio e tabacco). In bocca il sorso si struttura su una trama tannica evidente e potente; buona corrispondenza con le sensazioni olfattive.

U Toccu 2018 – Al-Cantàra

pinot nero 100%

In Borgogna il pinot nero, per la complessità della vinificazione, viene definito l'enfant terrible dei vini, un po' come accade per il nerello cappuccio sull'Etna. L'azienda di Pucci Giuffrida ha i suoi vigneti a Randazzo, versante Nord, in Contrada Feudo Santa Anastasia (620 metri s.l.m.). "U Toccu" fa affinamento per 12 mesi in acciaio, altri 12 in barrique esauste ed un anno ulteriore in bottiglia. Questo vino mostra un *colore* amaranto con riflessi aranciati. Il naso raccoglie aromi di frutta stracotta, rose appassite ed incenso. In bocca si evidenzia un buon equilibrio tra parte morbida e fresca, con un tannino interessante.

di Gianmaria Tesei
