

Primo Piano

# Benanti, il Versante Est, i vini di Contrada e le Magnum

di: Gianmaria Tesei

10 aprile 2023



**Contrade**, il maggiore evento dei vini dell'Etna, è l'occasione perfetta per ripercorrere una delle degustazioni più interessanti degli ultimi mesi, ovvero "**Versante Est**", un progetto finalizzato a promuovere "**Etna, Enoturismo e Cultura**". Sia inteso, con vista a levante.

Tra i vari appuntamenti, tutti pregevoli e ricchi di contenuti, vi raccontiamo di quello avvenuto qualche mese fa presso la cantina **Benanti**. Durante l'incontro 9 cantine del fianco orientale hanno proposto i loro migliori **Cru** in formato **Magnum** da 1,5 lt.. La degustazione ha messo in risalto l'evoluzione, la piacevolezza e lo stato di salute dei vini in relazione al formato maggiorato della bottiglia, considerato – tra l'altro – il migliore.

Ad accompagnare la degustazione è stato proposto un percorso "fine-dining" condotto da **Agatino Failla**, responsabile commerciale di **Benanti** dal 2011. Gli obiettivi: Failla ha posto in evidenza le unicità del **Versante Est**, quel particolare fronte dell'Etna dove l'influenza del sole combinata con quella del mare determina caratteristiche non ravvisabili nei vini di altri fronti. A questo proposito va ricordato che **Benanti** è una realtà "**multiversante**" perché la produzione si svolge, oltre che sulle **contrade** orientali, anche su altri versanti. In particolare, oltre **Contrada Monte Serra (Viagrande)** e **Contrada Rinazzo (Milo)** sul versante Est, anche **Contrada Dafara Galluzzo (Rovittello)** e **Contrada Calderara Sottana (Castiglione)** sul versante nord, e **Contrada Cavaliere a S. Maria di Licodia** sul versante sud-ovest.

La serata ha offerto anche un interessante passaggio nella **barricaia dell'azienda** e la **visita all'antico palmento**. Composto da 4 vasche per il mosto fiore e due per il torchiato, mostra la potenza produttiva della cantina sin dal secolo scorso.

Fondamentale il lavoro sinergico tra produttori, un plus ribadito anche da **Marco Nicolosi Asmundo di Barone di Villagrande** che assieme a **Murgo** ha dato vita al format. **Versante Est** coinvolge, infatti, altre sette realtà di spessore, quali **Gambino, I Vigneri, Terra Costantino, Tenute Mannino di Plachi, Nicosia, Benanti e Biondi**, con la finalità di raccontare l'Etna con le caratteristiche del versante est, senza cedere – come ricordato da **Fabio Costantino di Terra Costantino** – a inutili rivalità.

**Simone Foti**, de **I Vigneri**, e **Antonio Marino**, responsabile nel settore commerciale e marketing di **Cantine Nicosia** (presenti con l'Etna Rosso **Contrada Monte Gorna "Vecchie Viti"**) hanno rilevato come alcune peculiarità del fianco orientale trovino espressioni differenti ma non divergenti nelle stesse **contrade**.

**Domenico Strano di Murgo** vede *Versante Est* come una sorta di co-marketing mobile in più appuntamenti, mentre **Federico Guzzardi**, responsabile dell'accoglienza di **Tenuta Mannino di Plachi**, ha rivolto lo sguardo oltre le nove tappe di "Versante", sicuro che la forza collaborativa si esprimerà in maniera sempre più potente anche in futuro.

Audace l'auspicio di **Salvino Benanti**: il progetto avvicina Catania, così come tutta la Sicilia, all'Etna. Accade sempre più spesso che l'Etna sia narrato da "ambasciatori" non siciliani, o persino stranieri; un ruolo che, invece, potrebbe essere meglio interpretato dagli etnei e dai catanesi. Sull'attività di famiglia ha ricordato che suo padre avrebbe voluto essere "solo" un imprenditore farmaceutico. Al contrario, trentacinque anni fa, cedette alla passione del nonno per il vino. Per questa ragione puntò esclusivamente sui vitigni autoctoni, promuovendo in tutto il mondo – forte delle unicità del territorio – un'idea autentica dell'Etna.

In riferimento al "*formato magnum*", invece, ratifica i vantaggi in termini di miglior evoluzione, rivelandosi anche il più adatto per le feste. In programma la produzione di un Carricante 100% di Contrada Monte Serra, prima vendemmia nel 2023, con uscita nel 2025.

### La cena e gli abbinamenti

#### Antipasto

Arancino gamberi e zucchine

DOC Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2020 Magnum – Benanti (*Carricante 100%*)

#### Primo

Raviolo rosso ai funghi

DOC Etna Rosso, Contrada Monte Serra 2020 Magnum – Benanti

(*Nerello Mascalese 100%*)

#### Secondo

Filetto di maialino con indivia e la sua demi-glace

DOC Etna Rosso 2013, Serra della Contessa Magnum – Benanti

(*Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%*)

#### Dessert

Buffet di cannoli

Grappa di Rovittello (*Nerello Mascalese 100%*)

Grappa di Pietramarina (*Carricante 100%*)

*di Gianmaria Tesei*

---

Precedenti appuntamenti di Versante Est

3 settembre 2022 – *I Vigneri*; 18 settembre 2022 – *Ciro Biondi*; 1 ottobre 2022 – *Gambino Vini*; 16 ottobre 2022 – *Terra Costantino*; 5 novembre 2022 – *Barone di Villagrande*; 18 novembre 2022 – *Benanti*; 21 gennaio 2023 – *Murgo*; 4 febbraio 2023 – *Nicosia*; 26 febbraio 2023 – *Tenute Mannino di Plachi*

Per *Contrade*, ricordiamo la Masterclass "il Versante Est", sabato 15 aprile, ore 12.30.

FP

---