

In evidenza

Contrade dell'Etna, la masterclass sul Versante Est

di: Gianmaria Tesei

9 maggio 2023



Cinque le masterclass a le Contrade dell'Etna, il maggior evento dedicato ai vini del Vulcano. Quattro incontri hanno messo in luce i principali settori del vulcano, "Versante Est", "Versanti Meridionali" (Sud – Est e Sud – Ovest), "Versante Nord" e "Le Contrade del Versante Nord". Oltre queste, una è stata dedicata a "Orygini, i Vini Etnei affinati in fondo al mare", incentrata su un innovativo metodo di affinamento. La conduzione è stata affidata a Federico Latteri.

La masterclass del “Versante Est”

Il versante Est si estende principalmente su un territorio che va da Piedimonte Etneo ed alcune sue frazioni, come Presa e Vena, fino a Mascali, Sant’Alfio, Milo e Zafferana. Tra le caratteristiche preminenti dei vini di questo fianco etneo c’è quella d’essere prospiciente il Mar Jonio. Ad essa si aggiunge quella di avere come “cuore” il comune di Milo, dove si produce la DOC Etna Bianco Superiore che prevede un minimo di 80% di Carricante; mentre per la DOC Etna Bianco occorre almeno il 40% di Carricante. Il territorio si contraddistingue per temperature basse, pur associate ad un’interessante escursione termica e ad una grande piovosità. Basti considerare, a riguardo, i 1.500 millimetri di media annua di precipitazioni, che costituiscono il numero più alto in Sicilia, doppiando e, in qualche annata, triplicando gli altri versanti etnei. Il fenomeno pluviale è facilitato dal fatto che le nuvole, trovando l’ostacolo del vulcano, permangono maggiormente sulla zona, determinando inoltre meno ore di sole e favorendo la lavorazione di vitigni da cui deriveranno vini bianchi. I vini rossi trovano, per converso, una maggiore espressione a Piedimonte ed a Zafferana, dove le condizioni climatiche sono meno estreme. Fondamentale è inoltre la conformazione del vulcano, con un ruolo di primo piano rivestito soprattutto dalla Valle del Bove, dove si incanalano i venti che soffiano verso Milo, generandosi una sorta di frigorifero naturale (tra le zone differenti del versante Est, Sant’Alfio e Puntalazzo hanno caratteristiche simili a Milo). Per tutto questo insieme di peculiarità, i vini di questo versante risultano avere profili taglienti e freschi.

Le annate degustate vanno dal 2019 al 2022. Equilibrata la 2019, una delle migliori degli ultimi anni con vini più sottili e di slancio, contrariamente alla calda 2017 e alla piovosa 2018. Ancor più definita ed equilibrata la 2020, in particolare per i rossi. L’annata 2021 si è contraddistinta, invece, per ricchezza, con maturazioni generalmente più decise nell’isola, senza tuttavia manifestare le problematiche di caldo intenso del 2012 e del 2017. Ottime, infine, le premesse della 2022.

DOC Etna Rosato, Dusis 2022 – Antonio Di Mauro

100% Nerello Mascalese

I vitigni dell’azienda sono situati ad 850 metri s.l.m., nella zona di Piedimonte etneo, in Contrada Giretto Fossazza, poco sotto Vena e Presa. Questo vino, che fa una macerazione breve di sei ore, presenta un colore roseo abbastanza scarico, in controtendenza con alcuni trend che manifestano tinte più accese. Al naso esprime sentori di frutta rossa, ciliegia e melagrana, floreale. In bocca è sapido, fresco e dritto.

DOC Etna Bianco, Contessa del Vento 2021 – Theresa Eccher

100% Carricante

Occorre premettere che l’annata del 2022 rappresenta la prima che si fregerà dell’appellazione “Superiore”, mentre le precedenti, questa compresa, per volontà dell’azienda sono etichettate semplicemente con la nomenclatura di DOC Etna Bianco. I terreni dell’azienda sono collocati in Contrada Caselle (780 metri s.l.m.), nella parte più bassa e più famosa di Milo. Proprio in Milo, precisa Latteri, erano anticamente due le sottozone, una sopra la chiesa e una – la più importante – sotto. Si potrebbe dire, due “Cru”. L’annata 2021 comunica una grande giovinezza che porta con sé una buona acidità, probabilmente un aiuto col passare del tempo. Vinificato in acciaio, permane per qualche mese *sur-lie*. Di colore giallo paglierino, è accompagnato, all’olfazione da aromi di frutta bianca ed erbe di macchia mediterranea. In bocca si coglie – nella sua eleganza e freschezza – mineralità, verticalità, buona struttura, una spalla acida significativa, un discreto slancio sapido e un’interessante aromaticità.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2021 – Maugeri

100% Carricante

Il vigneto ad alberello si trova in Contrada Volpare a 700 metri s.l.m., contornato da muretti a secco per 3 Km circa. La fermentazione avviene per il 10% della massa in legno e per la restante parte in acciaio. Sosta 8 mesi in vasca su fecce fini. Si noti che una piccola parte, il 10%, è costituito dalle stesse uve del famoso “Frontebosco”. Il colore è giallo paglierino carico. Al naso evidenza aromi di agrumi, pepe bianco, zenzero, frutti a polpa bianca e sentori floreali e di erbe aromatiche. Il sorso è sapido e minerale, con un finale che riverbera le predette note agrumate.

DOC Etna Bianco Superiore, Sommitale 2020 – La Contea

100% Carricante

È il comune di Mascali ad essere la zona di produzione di questa azienda, ad un'altitudine di 550 metri s.l.m., tra le quote più basse del Versante Est. Le viti, che hanno più di dieci anni, sono organizzate in terrazzamenti che guardano a Est, una zona meno fredda. Questo vino, che affina in acciaio sur-lie per circa 8 mesi, svela un colore giallo tenue. Al naso si stagliano aromi di zagara e gelsomino, oltre a note agrumate di cedro, pesca bianca, con note balsamiche e di menta. In bocca mostra è bilanciato, fresco, con le consuete mineralità e sapidità dei vini di questo versante del Mongibello.

DOC Etna Bianco Superiore, Lindo 2020 – Iuppa

90% Carricante e 10% Catarratto Lucido

I vigneti si trovano in Contrada Salice, a 700 metri s.l.m. Il vino affina in vasche di acciaio inox e, successivamente, in bottiglia per almeno 8 mesi. Alla vista è giallo paglierino con sfumature dorate. L'analisi olfattiva rivela effluvi floreali di ginestra, seguiti da aromi di gelsomino, agrumi e miele. La freschezza emerge in bocca con forza, palesandosi al sorso anche una venatura citrina e iodata.

DOC Etna Bianco, Anthemis 2020 – Monteleone

100% Carricante

L'area produttiva si trova a Sant'Alfio, a 900 metri s.l.m. Anthemis, potrebbe essere considerato un "Superiore" disponendo di tutte le caratteristiche di quella appellazione e proveniendo da zone confinanti con il territorio di Milo. L'affinamento – di un anno – avviene sulle fecce fini in tonneau di rovere francese da 700 litri con bâtonnage settimanali. Alla vista è giallo paglierino luminoso. Al naso il fruttato trova la sua declinazione nella frutta verde, come mela Smith e kiwi, con cenni di erba etnea. In bocca svela note tenui di frutta dolce ed è fresco, sapido e minerale, con buona rispondenza e coerenza con le note olfattive.

DOC Etna Bianco Superiore, Biancomilo di Caselle 2020 – Sive Natura

100% Carricante

Ci troviamo a Contrada Caselle a 900 metri s.l.m., per un vino che affina per 18 mesi in acciaio ed in parte in tonneau e, per periodi ancora più lunghi, in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso si presenta con aromi di agrumi e pesca e sentori di fiori di campo, erbe di macchia mediterranea e miele. Al palato esprime note di acidità e astringenza, quasi citrina, dimostrandosi armonico e fresco.

DOC Etna Bianco Superiore, Imbris 2019 – I Custodi delle Vigne dell'Etna

100% Carricante

Anche in questo caso è Contrada Caselle (900 metri s.l.m.) ad essere la zona di produzione di un vino molto interessante. Imbris (dal latino: "della pioggia") affina un anno e mezzo in vasche di acciaio e fa affinamento in bottiglia per almeno due anni. Un colore giallo paglierino con nuance verdi accoglie l'analisi visiva. Il naso percepisce gradevoli effluvi di erbe, miele di zagara e note floreali, agrumate e speziate, segnalandosi anche un'elegante mineralità. Al palato è esuberante, intenso e fresco, con una significativa spalla acida.

Su Contrade dell'Etna

Contrade dell'Etna è un evento svoltosi dal 15 al 17 aprile presso il Picciolo Etna Golf Resort (Castiglione di Sicilia, Catania), organizzato da Sergio Cimmino, Massimo Nicotra e Raffaella Schirò. Vi hanno partecipato 105 cantine, presenti con complessive circa 500 etichette, con banchi di assaggio, conferenze, momenti di incontro e masterclass che hanno permesso di ampliare l'esplorazione e la promozione dei vini del vulcano. Due conferenze ed un segmento dedicato alla stampa sui "Vini En Primeur" hanno costituito i momenti di approfondimento riservati a comunicatori, produttori ed esperti del settore. Ad aprire queste sessioni, è stato il professore Sebastiano Torcivia di Economia Aziendale che ha esposto, in anteprima, uno studio elaborato dall'Università di Palermo sul valore commerciale dei vini vulcanici. A seguire, Alessandro Trocino, giornalista del Corriere della Sera, ha moderato il momento, intitolato "Come celebrare i vini italiani nel mondo", che ha avuto come ospite protagonista Oscar Farinetti, il patron di "Eataly". Il giorno successivo, Heinz Beck – chef tre stelle Michelin con il ristorante La Pergola del Resort Hotel Cavalieri di Roma e curatore del St. George Restaurant del Hotel The Ashbee di Taormina – è stato intervistato dal direttore di "Cronache di Gusto", Fabrizio Carrera.
