

In evidenza Primo Piano

Taormina Sciarm, la masterclass e vini del versante est

di: Gianmaria Tesei

30 aprile 2023



Il 26 e 27 marzo Taormina ha fatto da superba cornice a Sciarm un evento in cui il turismo ha trovato la sua celebrazione attraverso prodotti enogastronomici siciliani. La manifestazione, svoltasi sotto l'egida del Comune di Taormina – con sponsor principali Mulini Pivetti, Zanussi, Merola Mondo Alberghiero, Thalass, Tusibio, Euroform, Hotel Excelsior – ha racchiuso nel corso di due giornate il senso del *food and wine experience* declinato secondo sfumature creative dell'arte culinaria, del vino e di una generosa ospitalità.

L'evento, che ha avuto luogo presso il palazzo Duca di Santo Stefano, un edificio del XIV secolo di proprietà della Fondazione "Giuseppe Mazzullo", è stato realizzato da Sicilia da Gustare, in cooperazione con Pietro D'Agostino, chef e patron del Ristorante La Capinera e presidente di ACT, Associazione Commercianti Taormina.

La kermesse si è giovata dell'interazione tra importanti esponenti del *food & wine*, dell'accoglienza e della hotellerie, unitamente ai servizi, alla scuola, alla formazione e all'Università. Hanno partecipato docenti e studenti dell'Istituto Alberghiero "Salvatore Pugliatti" di Taormina, la Scuola Superiore Professionale Euroform, con la cooperazione di Confapi, Unione Alimentari, FIP (Federazione italiana Pizzaioli), APCI (associazione professionale cuochi), Associazione Albergatori Taormina, Onav Etna e l'Enoteca Regionale Siciliana Sicilia Orientale. Trenta le cantine partecipanti, più sessanta chef della *haute cuisine* sicula – di cui 10 stellati – e quaranta pizzaioli provenienti da tutta l'isola. Tra questi, due ex campioni del mondo della pizza e dieci pizzaioli ospiti di Casa Sanremo.

Le tavole rotonde

Turismo enogastronomico: dall'esperienza emozionale a volano di sviluppo economico della Sicilia nei prossimi anni, il 26 marzo, e *"Turismi" dell'Isola, plusvalore per il brand Sicilia*, il 27 marzo, hanno costituito il momento di approfondimento voluto da Carmelo Pagano, editore di Sicilia da Gustare. Accorato l'intervento di Pietro D'Agostino che ha sottolineato il ruolo chiave di Taormina, quale località turistica privilegiata, in funzione ai giovanissimi.

L'approccio conoscitivo delle materie prime e della loro qualità è stato affrontato anche tramite delle **masterclass**, tra cui quella organizzata dall'Accademia Val Paradiso sulle varietà degli oli, quelle impiegate sulla pasta con lo chef Giuseppe Biuso, e quelle sulla pizza con Vincenzo Iannucci e i pizzaioli FipUna. Interessante è stata anche la masterclass sul caffè con la degustazione di due Speciality Coffè Moak condotta da Marco Poidomani, campione Italiano 2023 di Coffee in Good Spirits. Il vino, tuttavia, è stato il maggiore protagonista, non solo con i banchi d'assaggio, ma anche grazie a percorsi di degustazione guidati.

Le Masterclass

Giorno 26, "I bianchi del Versante Est, tra passato e futuro" ha proposto le aziende Biondi, Barone di Villagrande, Murgo, Gambino, Cantine Nicosia, Tenuta Mannino di Plachi, Terra Costantino. Relatori, Federica Milazzo e Salvatore Spampinato. Due sono state le sessioni di assaggi guidati di giorno 27. La prima, intitolata "Vocazionalità del terroir Etna per il Nerello Mascalese", ha presentato le aziende Benanti, Cantine Russo, Destro, Firriato, Fratelli Lizzio, La Gelsomina, Murgo, Nicosia, Tenute Mannino di Plachi ed è stata guidata da Gregorio Calì e Roberto Raciti. Infine, "Identità territoriale, alla scoperta del Mamertino DOC" ha previsto una verticale di Gaglio Vignaioli condotta Cettina Lanzafame, delegata di Onav Messina.

Il *versante Est* ha avuto, negli ultimi anni, un importante ruolo di propulsione nell'affermazione del brand etneo, forse grazie anche a "Versante Est", la manifestazione che compendia nove tra le cantine più prestigiose del fianco orientale del vulcano. A Sciarm, con la conduzione di Salvatore Spampinato, per Terra Costantino, e Federica Milazzo, per Gambino, e la partecipazione di Antonio Marino di Cantine Nicosia, Arianna Vitale di Tenute Mannino Di Plachi e Claudio Di Maria di Murgo, si è tenuta una degustazione di sette etichette che esprimono la vocazione vinicola del territorio del vulcano prospiciente il Mar Jonio.

MASTERCLASS " I bianchi del Versante Est, tra passato e futuro"

DOC Etna Bianco, Aurantica 2021 – Tenute Mannino Di Plachi

Carricante 90 % e Catarratto 10%

La Cantina si contraddistingue per il legame familiare ed identitario con i territori in cui è attiva, con Giuseppe che ha affidato al figlio Giorgio, che incarna la sesta generazione della famiglia, la guida dell'azienda. Questo vino, che proviene dalle uve di Contrada Le Sciarelle (Viagrande), a 400 metri s.l.m. mostra un colore giallo paglierino che si associa a mineralità, note agrumate ed erbacee e di pietra focaia coglibili all'olfazione. Al sorso esprime un elemento citrico, con buona rispondenza con quanto racconta all'olfatto.

DOC Etna Bianco, Tenuta San Michele 2020 – Murgo

Carricante 60 %; Catarratto e vitigni autoctoni etnei 40%

Questa cantina, fondata nel 1860 e con il primo imbottigliamento del 1972, ha prodotto questo vino per la prima volta nel 2010. Sui terreni insisteva inizialmente del cabernet, poi espantato per dare spazio ai vitigni autoctoni. Il 25% della massa totale affina per due anni in botti di rovere francese (in passato la cantina usava il castagno etneo, più invadente, nelle annate precedenti per un solo anno) e per la restante parte affina in bottiglia. Il colore è giallo carico. Al naso si avvertono sentori di frutta gialla, fiori di ginestra, con buone la finezza e la complessità. In bocca è minerale, intenso; è dotato di apprezzabile freschezza ed ampiezza.

DOC Etna Bianco Superiore, Etna Bianco Contrada Villagrande 2019 – Barone di Villagrande

Carricante 90% e vitigni autoctoni etnei 10%

Milo (700 metri s.l.m.), la patria della DOC Etna Bianco Superiore, è il territorio di Barone di Villagrande.

Questa azienda ha avuto un ruolo cardine nello sviluppo della stessa DOC e della storia del vino etneo. Il vino fermenta e affina in tonneau da 500 litri per un anno e 12 mesi in bottiglia. Si contraddistingue per un colore giallo paglierino lucente e carico. All'olfatto è floreale, con frutta bianca e mandorle. Al gusto è sferico, sinuoso, senza spigolature, piacevolmente fresco e minerale.

DOC Etna Bianco Superiore, Etna Bianco Tifeo Bianco 2018 – Gambino

Carricante 85%, Catarratto 7% e Minnella 3%

La cantina, insediata in Contrada Petto Dragone, è un 'impresa di famiglia che vuole trasmettere i valori del territorio nel calice, cimentandosi nella coltivazione di vitigni quali nerello mascalese e cappuccio, grenache e catarratto. Il Carricante ed il Catarratto offrono, in questo contesto, le tipiche caratteristiche del "Est" anche se al bicchiere appaiono fini e meno opulenti rispetto ad altri. Il vino affina in acciaio inox sui lieviti per cinque mesi e almeno tre mesi in bottiglia. Alla vista è giallo paglierino con sfumature verdoline. Al naso si schiudono sentori fruttati e floreali di margherite e ginestre, apparendo erbaceo e sulfureo, a tratti quasi uno Chardonnay di montagna.

DOC Etna Bianco, Outis 2015 – Biondi

Carricante 90%, Catarratto e Minella 10%

Questo vino ha la sua zona di produzione a Trecastagni (650 – 700 metri s.l.m.). L'azienda dispone di 6 ettari di proprietà della famiglia Biondi dal 1600. L'azienda è stata però fondata successivamente, alla fine dell'800. Il mosto fermenta in acciaio e vi resta per otto mesi. Il colore è oro antico. Al naso si propone con sentori di frutta, in particolare mela e ananas, con aromi minerali trovano corrispondenza nell'approccio gustativo da cui si rileva freschezza, mineralità e buon equilibrio.

DOC Etna Bianco, Contrada Blandano 2015 – Terre Costantino

Carricante 90%, Catarratto 10%

Questa azienda è la prima biologica, in ordine di tempo, dell'Etna. La vigna ha un'estensione di 10 ettari. Pregevole è il palmento datato 1699, segno evidente di antica vocazione alla vitivinicoltura. Le uve provengono dall'omonima Contrada situata presso Viagrande, tra i 450 ed i 500 metri s.l.m.. Questo vino affina in botte grande per alcuni mesi, successivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso dona effluvi di frutta gialla, agrumi, erbe aromatiche e miele. In bocca si stagliano freschezza e sapidità contrapposte da una misurata morbidezza.

DOC Etna Bianco, Riserve Monte Gorna 2014 – Cantine Nicosia

Carricante 80%, Catarratto 20%

Di questo vino sono in commercio le annate che vanno dal 2011 al 2019. Le uve provengono da terreni situati tra i 700 ed i 750 metri s.l.m.. Il vino affina in acciaio su fecce fini con frequenti bâtonnage.

Successivamente, sosta in barrique di rovere francese per almeno un anno (attualmente solo il 30% della massa totale, mentre per le annate meno recenti, compresa la 2014, la percentuale è maggiore), poi prosegue per altri 12 mesi in bottiglia. Il colore è giallo dorato. Al naso affiorano sentori di zafferano, frutta secca, camomilla e fiori di ginestra, note di pera e mela cotogna, crema pasticcera e sentori mielati. Al palato è sapido, fresco, percorrendo una linea di rara eleganza e armonia.

