

In evidenza

Etna Bianco Superiore contro tutti, Italia ed estero. A ViniMilo

di: **Gianmaria Tesei**

7 settembre 2023



ViniMilo celebra quest'anno la sua 43ma edizione attraverso un programma denso di incontri, masterclass ed eventi che esaltano non solo la denominazione Etna ma anche vini provenienti da altre regioni vinicole di Sicilia, italiane ed europee.

La manifestazione che si svolge dal **28 agosto al 10 settembre** presso il **Centro Servizi di Milo**, ha inaugurato le degustazioni guidate con uno dei momenti clou dell'evento etneo. **Benanti**, come di consueto, ha proposto un percorso esclusivo di approccio ad alcuni vini provenienti, oltre che dalla "Muntagna", da varie regioni italiane ed europee, con una masterclass intitolata: "**L'Etna tra i territori dei grandi Bianchi – L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo**".

A condurre gli assaggi è stato **Federico Latteri**, eno-giornalista ed esperto di vini, con il supporto degli interventi di **Antonio Benanti**, di **Benanti**, **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo, **Fabio Costantino**, di Terra Costantino, **Daniele Forzisi**, di Tenuta di Fessina, **Rocco Pugliese**, agente di vino che ha selezionato i vini della sezione estera e **Marco Nicolosi**, di Barone di Villagrande. Tre le batterie di vini assaggiati nel corso di questa masterclass.

Il primo segmento di degustazione è stato incentrato sui vini etnei, rimandiamo all'articolo di **Liliana Rosano**. Le altre due sessioni sono state imperniate la prima su quattro grandi esponenti dei vini bianchi italiani, la seconda su tre vini di altre nazioni più uno di "confine".

SECONDA SESSIONE

Derthona Costa del Vento 2018 – Vigneti Massa

Timorasso 100%

Ci troviamo in provincia di Alessandria, nel sud-est del Piemonte, a circa 300 metri s.l.m., sui Colli Tortonesi, per esattezza sulle colline di Monleale. Vigneti Massa nasce nel 1879 e dispone di 23 ettari vitati. I suoli sono prevalentemente calcarei. I tre cru dell'azienda sono Sterpi, Montecitorio e, appunto, Costa del Vento. L'uso del timorasso si deve a Walter Massa che ha saputo rilanciare un vitigno quasi dimenticato. Eppure, dal Medioevo fino alla seconda guerra Mondiale era protagonista di questo areale. Dal dopoguerra in poi, l'introduzione di vitigni più produttivi, precoci e facili nella gestione in vigna ha determinato un abbandono di questa complessa varietà. Tra le sue particolarità, con l'evoluzione, tende a sviluppare sentori di idrocarburi, similmente ai Riesling e ai Carricante. Derthona fa macerazione in acciaio sulle fecce per dieci mesi, con periodici bâtonnage, e affina per dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo carico. Al naso è floreale, con lievi note di menta, idrocarburi e zucchero vanigliato. In bocca è complesso, materico, ma anche minerale e fresco.

DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico, Riserva Castelli di Jesi 2018 – Villa Bucci

Verdicchio 100%

La famiglia Bucci si occupa di agricoltura sin dal diciottesimo secolo. L'azienda marchigiana, che dal 1983 produce vino biologico, annovera 350 ettari. Tra le colture, grano tenero, fiori di girasole, legumi e seminativi. A Pongelli, questo il nome della tenuta, si coltivano 25 ettari di vigna in zona DOC Castelli di Jesi Verdicchio "Classico", il cuore della denominazione di origine. I vigneti sono collocati tra i 160 e i 360 metri s.l.m. e guardano verso il Mar Adriatico. I suoli sono di tessitura media, tendenzialmente argillosi con elevato contenuto di calcare. Questo Verdicchio trae origine da vecchie vigne di 40-50 anni. Affina in botti di rovere di Slavonia grandi, da 50 a 70 hl, per diciotto mesi. Successivamente evolve in bottiglia per dodici mesi prima di essere immesso sul mercato. Il colore è giallo tenue con riflessi tendenti al verde. Al naso è elegante con soffiusioni floreali. Si percepiscono inoltre sentori mielati, di frutta secca, spezie e menta. Al palato è fresco, agile, rivelando al contempo una personalità poliedrica dal notevole fascino. Al passare dei secondi è sempre più polposo, rotondo, complesso, complice la temperatura. Percorso evolutivo imprevedibile.

DOC Soave Classico, Calvarino Soave Classico 2016 – Pieropan

Garganega 70% e trebbiano di Soave 30%

L'azienda, a pochi chilometri da Verona, produce due Soave da due iconici *Cru*: *La Rocca*, una vigna proprio a ridosso dell'antica fortificazione di Soave in una versione che mette in luce il carattere più vigoroso della garganega, e *Calvarino*, dove per circa un terzo interviene l'uva trebbiano. Il nome si riferisce a un "piccolo calvario" per la difficile lavorazione del suolo e perché, per raggiungere la vigna, è necessario un cammino tortuoso. È l'apezzamento più antico dei Pieropan, acquisito dalla famiglia nel 1901, e si trova tra i 200-300 metri s.l.m. con età compresa tra 30 e 60 anni. I suoli sono vulcanici di origine basaltica. Per quanto attiene la vinificazione, la maturazione avviene in vasche di cemento vetrificato e il vino resta sulle fecce fini per 12-15 mesi. Il colore è un giallo carico. Al naso è floreale con note di frutta gialla non troppo matura e accenni leggeri di nocciola e mandorla. In bocca è pieno, intenso, energico. La freschezza sostiene la lunga persistenza.

DOCG Fiano di Avellino Riserva, Erminia 2004 – Di Meo

Fiano 100%

L'azienda vanta una produzione di quindici etichette che fanno capo a due linee di vini: Tradizione e Tempo. A completare l'attività di Di Meo ci sono tre grappe mono-varietali di Fiano, Greco e Aglianico, un Brandy e due liquori della tradizione rivisitati. L'area di produzione ha il suo centro a Salza Irpina, tra i Monti Picentini e il Partenio, al centro dell'Irpinia, a 550 metri s.l.m. I terreni, che sono esposti a Nord- Est, insistono su suoli argillosi sub calcarei. Il nome del vino è dedicato a Erminia, imprenditrice del vino campana e compianta sorella di Roberto e Generoso, i due attuali proprietari dell'azienda. Agli inizi degli anni '80, infatti, rilevarono l'azienda agricola dai genitori per poi impiantare nuovi vigneti. I primi vini portano l'annata 1986. La proprietà si estende per circa 15 ettari, quasi interamente vitati, e gode della bellezza dell'antica residenza di caccia trasformata poi in sfarzosa dimora di campagna.

Questo vino affina in acciaio per dieci anni e sosta successivamente in bottiglia per almeno tre-cinque anni. Il colore è giallo tenue. Al naso si schiudono sentori di fiori gialli macerati con chiare note fruttate. Leggeri effluvi balsamici e note fumé, quasi di torba chiudono il cerchio. Buona rispondenza naso-bocca.

TERZA SESSIONE

AOC Alsace, Clos Windsbuhl di Hunawir Riesling 2021 – Domaine Zind Humbrecht

Riesling 100%

Questa storica azienda alsaziana produce da oltre venti anni in regime biodinamico. Si contraddistingue per una grande passione per la viticoltura che viene trasferita di generazione in generazione sin dal 1620. Il Domaine fondato da Leonard nel 1959 è condotta dal 1989 dal figlio Olivier insieme alla moglie, con il supporto dei loro figli Pierre ed Emile. La proprietà è complessivamente composta da 42 ettari di vigneti, tra cui numerosi Grand Cru e Clos. Il Clos Windsbuhl si trova nel comune di Hunawir, a quindici chilometri da Colmar, con un'esposizione Sud e Sud-Est. L'altitudine della ripida collina è piuttosto elevata per l'Alsazia, a 350 metri s.l.m. Le viti, di età media di 47 anni, sono impiantate su terreni contraddistinti da suoli calcarei (presenza di conchiglie), ricchi di argilla e roccia gessosa. I monti Vosgi fanno da scudo ai venti settentrionali, mentre la piovosità è superiore alla media, intorno ai 650 mm/l'anno. Il vino è fatto maturare sui lieviti per sei mesi e imbottigliato dai dodici ai ventiquattro mesi dopo la vendemmia. Il colore di questo Riesling (si noti l'etichetta che riporta l'indice di dolcezza 1) è giallo tenue. Al naso si avverte un leggero accenno di idrocarburi. Il frutto è presente, senza eccessi. La nota agrumata emerge piacevolmente insieme a sentori di erbe aromatiche. In bocca è vivo, giovane, con buona acidità e consistenza. Finale lungo.

Ex Vero II 2020 – Weingut Werlitch

Sauvignon blanc 70% e morillon (nome locale dello chardonnay) 30%

L'azienda si trova in Austria nella parte meridionale della Stiria. Werlitch ha possedimenti di otto ettari coltivati in biodinamica su terreni "opok", il nome dato in Stiria al caratteristico impasto limo-argilla, spesso anche con frazioni calcaree e sedimenti sabbiosi/marini. La famiglia Tscheppe produce vini dal diciassettesimo secolo. Conducono l'attività dal 2004 Ewald e sua moglie Brigitte. La conduzione agricola è in regime biodinamico. Il nome di questo vino traduce ("ex Vero") la ricerca e quanto esprime "veramente" il terroir. Le viti hanno mediamente 25 anni di età. La vinificazione avviene per 24 mesi in legno grande e dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso è vegetale, con frutta bianca – pesca bianca e melone bianco – pietra focaia. Minerale. In bocca è fresco e sapido.

Puligny Montrachet Les Nosroyes 2020 – Domaine Génot Boulanger

Chardonnay 100%

L'azienda nasce nel 1974 ad opera di Charles Henri e Marie Génot-Boulanger nel villaggio di Meursault di fronte al Castello di Citeaux, Borgogna. I 22 ettari vitati sono condotti in agricoltura biologica. Ci troviamo a circa 250 metri s.l.m. Il nome di questo vino deriva dal francese arcaico e significa "luogo in cui sono piantate le noci", un alimento essenziale in tempi passati. I suoli sono argillosi e calcarei. L'appezzamento è esteso 1,13 ettari, collocato ai piedi della collina che si trova a Nord del paese, sotto il noto 1er cru Des Perrières. Il vino affina, come gli altri bianchi, per dodici mesi in botti di rovere, di cui circa il 10-15 % nuove. Poi, sosta per altri sei mesi in vasche di acciaio inox e non vengono filtrati. Il colore è giallo paglierino. All'olfatto sentori di pera e frutta bianca varia, spezie dolci e terziari – vaniglia in particolar modo – gradevoli e mai invadenti. All'analisi gustativa è ricco, burroso, potente, sempre fresco. La trama è salmastra, il finale gessoso.

IGT Venezia Giulia Bianco, Kai 2020 – Paraschos

Friulano (ex-Tocai) 100%

L'ultimo vino di questa batteria è un "italiano mascherato" in quanto i suoi vigneti – dieci ettari circa – si trovano oltre confine. L'azienda ha la sua sede a San Floriano del Collio, in Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia, al confine con la Slovenia. Evangelos Paraschos, originario della Grecia, viticoltore a San Floriano dal 1979, ha fondato l'azienda nel 1988 portando avanti con la famiglia le tradizioni di vinificazione tipiche del Collio e della Valle del Vipacco. Massimo il rispetto per l'ambiente e per il territorio. L'inizio della produzione vinicola è avvenuta per sostenere il suo agriturismo. Dal 2003 l'azienda è passata ad una viticoltura naturale e, in cantina, non vengono introdotti elementi chimici. I suoli dei terreni aziendali sono costituiti dalla cosiddetta "Ponca", nome friuliano del "Flysch", un tipo di suolo di origine eocenica composto da marna e arenaria stratificatasi nel corso dei millenni. Il vino è ottenuto da una selezione delle uve della vigna vecchia di Gradiscutta risalente al 1936, alle pendici di Monte Calvario, tra Gorizia e San Floriano. L'altitudine è di 50 metri s.l.m., con esposizione Sud-Est. Fa affinamento in botti di rovere di Slavonia grandi, da 15 o 25 ettolitri. Resta sulle fecce fini per almeno due anni. Il colore è giallo carico. Al naso sentori di frutta gialla, soprattutto pesca, bergamotto, miele, salvia e timo. Note affumicate. In bocca è pieno, energico, sapido e fresco. Avvolge ed è persistente.

di Gianmaria Tesei
