

In evidenza Vini

Firriato, l'Etna e il Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca 2022

di: Redazione

5 ottobre 2023



Sono ben 84 gli ettari di superficie di Firriato sull'Etna, una delle aziende vitivinicole più importanti sul vulcano. Gli appezzamenti costituiscono un mosaico di vigne tra 650 e 900 metri sul fronte nord del vulcano. Tra le chicche, alberelli prefillossera, terrazze in pietra, un casale con due palmenti seicenteschi, l'accogliente ospitalità di un moderno wineresort con 21 camere e piscina.

Verzella, una contrada ben nota agli appassionati in territorio di Castiglione di Sicilia, è il luogo di un vino amato dalla critica: l'Etna Bianco, Cavanera Ripa di Scorciavacca 2022. Il nome del vino riprende probabilmente un toponimo usato dai contadini e di pastori, un rigagnolo o fiumiciattolo ricco di pietre appuntite o taglienti dove le vacche si ferivano (*scorciavano, scorticavano*). Per la vite, invece, sono terreni ideali, suoli permeabili, sabbiosi, ricchi di scheletro. Risalgono ad una colata lavica datata 1556, terreni "giovani" ricchi di ferro, silice, alluminio, manganese e magnesio. L'età media delle piante è di ottant'anni, prevalentemente della varietà carricante con una piccola quota di catarratto; la densità di 4.000 ceppi per ettaro. Un altro tassello indispensabile per comprenderne la singolarità è clima etneo, le cui caratteristiche "montane" e microclimatiche fatte di escursioni termiche molto elevate segnano fortemente il vino con una freschezza sopra la media. Dopo la raccolta, che avviene solitamente nella prima decade di ottobre, le uve vengono pigiate e fermentano a temperatura controllata in tini di acciaio. Lo step successivo è una permanenza di 6 mesi sulle fecce fini con *bâtonnage* giornalieri. Il vino è giallo paglierino vivo con qualche riflesso verdognolo. Il naso è serrato, lievemente spigoloso, come il carattere del vitigno. Dopo qualche istante, quasi in modo inaspettato, si apre con generosità mettendo in luce note floreali e fruttate.

Tra queste ginestre, acacia, pesca tabacchiera e nespole. L'ingresso al palato è ordinato, confortevole, puntando ad una vitale freschezza bilanciata da un corpo soffice e rassicurante. Sullo sfondo, opportunamente domata, quella durezza minerale che contraddistingue i vini del vulcano.

Il vino è stato premiato con i Tre Bicchieri nella guida ai Vini d'Italia 2024 di Gambero Rosso.

La scheda tecnica -> Cavanera Etna Bianco Ripa di Scorciavacca

FP

