

In evidenza

Spumanti dell'Etna 2023 e la masterclass dei Rosé

di: Gianmaria Tesei

17 dicembre 2023



Catania. I migliori *Metodo Classico* del vulcano sono stati protagonisti di **Spumanti dell'Etna**, l'evento svoltosi tra l'1 e il 3 dicembre. Varie le sedi, Palazzo Platamone, Palazzo Biscari. Meeting, visite in vigneto e in cantina – in quattro delle aziende etnee partecipanti – degustazioni guidate, banchi d'assaggio e una Cena di Gala si sono susseguite contribuendo alla conoscenza dei *vin mousseux* etnei.

La manifestazione è stata ideata dal sommelier Francesco Chittari, assieme a Danilo Catania e Gaetano Fatuzzo, con l'organizzazione dell'Associazione Spumanti dell'Etna e l'agenzia Scirocco, e la collaborazione di Fondazione Italiana Sommelier.

Si è iniziato con il convegno intitolato "Etna Marchio di eccellenza: come gli spumanti valorizzano il territorio", moderato dalla giornalista Irene Carmina. Hanno contribuito con degli interventi Luca Sammartino, assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della regione Sicilia, Francesco Chittari, Paolo Di Caro, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier, Andrea Guzzardi, Assessore del Comune di Catania con deleghe alla Pubblica istruzione all'Edilizia scolastica, all'Agricoltura, alla Pesca e ai Borghi Marinari, Gina Russo, proprietaria di Cantine Russo e, da poco, riconfermata Presidentessa delle Strade del vino e dei Sapori dell'Etna, Seby Costanzo, titolare di Cantine di Nessuno e Vice-Presidente e di Elisabetta Nicolosi, Professoressa di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree all'università di Catania. Nel corso dell'incontro è emersa la volontà di affrontare alcune problematiche infrastrutturali di collegamento tra i territori produttivi etnei e Catania, di promuovere, valorizzare e sostenere la produzione spumantistica, avvicinando, inoltre, il consumatore catanese e il turista che giunge nel capoluogo etneo al consumo di prodotti locali. La proposta emersa: trasformare la metropoli di Vincenzo Bellini in una vera e propria città del vino. La serata è stata allietata dalla cena di gala, tenutasi nel secentesco Palazzo Biscari. Le creazioni culinarie – accompagnate dall'olio extravergine d'oliva biologico Femìnò – sono state realizzate dagli chef stellati Francesco Patti e Domenico Colonna del Ristorante Coria di Caltagirone (di prossimo trasferimento proprio a Catania). Non è mancata una sfilata ideata dagli hair stylist di Luxury style.

Due le masterclass alla cieca con annesse visite in cantina. La prima, intitolata "Spumanti da Nerello mascalese con lungo affinamento sui lieviti e intrusi BdN", ha avuto per teatro Tenuta San Michele di Cantina Murgo; la seconda, dal titolo "Spumanti da nerello mascalese e intrusi BdN", ha avuto luogo nell'agriturismo Sciarelle di Tenuta Mannino di Plachi.

Il docufilm "Spumanti dell'Etna le storie, le immagini e la voce dei protagonisti Le bollicine del Vulcano" della filmmaker e fotografa Thanee Drago e un party "spumeggiante", hanno concluso la penultima serata al SAL Spazio Avanzamento Lavori

Cantine Nicosia ha ospitato la degustazione guidata alla cieca "Spumanti dell'Etna da uve di Carricante e intrusi BdB". Al SAL ha avuto luogo, nel corso della serata, l'ultima masterclass alla cieca dal titolo "I rosati, spumanti etnei dal grande fascino e qualche rosé, blind tasting" e la conclusione della manifestazione con i banchi d'assaggio degli spumanti etnei, e di altre zone della Sicilia e d'Italia, e con le proposte culinarie di alcuni rinomati chef.

Cantine

Cantine Nicosia, Murgo, Gambino, Antichi Vinai La Contea, Tenute Mannino di Plachi, Benanti, Cantine Di Nessuno, Palmento Costanzo, Planeta, Cantine Russo, Cottanera, Al-cantàra, Destro, Ferrari

Chef

Marco Cannizzaro di Ristorante Km 0, Francesco Tosto di Borgo San Rocco, Valentina Rasà di Cucina Mani Pura, Angelo Rapisarda di Tantikkia, Francesco Distefano di Uzeta, Leonardo Giustolisi di Etna Urban Winery, Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea, Simone Strano di Grand Hotel I Faraglioni, Serena Urzì di Ernesto, Ivan Siringo di Vite, Gianluca Lizzio di Villa Fago, Marco Timpanaro di Scirocco, Mattia Romano di Plante, Lele Scandurra di L'evoluzione, Gabriele Sciacca di Magatama, Gianluca Barbagallo di Villa Miraglia, Williams Cioffi di Mooddika, Gianluca Leocata di Me Cumpari Turiddu.

La Masterclass

Molto interessante è stata la quarta e ultima masterclass, intitolata: "I rosati, spumanti etnei dal grande fascino e qualche rosé, Blind tasting". La conduzione della degustazione guidata di sei vini è stata affidata al sommelier FIS Maurizio Micari che ci ha diretto alla ricerca dell'intruso, ossia lo spumante non etneo.

Spumante Brut Metodo Classico Rosé 2021 – Murgo

Nerello Mascalese 100% (Sboccatura maggio 2023)

Murgo rappresenta una delle cantine storiche dell'Etna. Produce, infatti, dal 1860. Per prima ha ripreso l'antica tradizione etnea della spumantizzazione inaugurata dagli Spitaleri, realizzando un brut di trentasei mesi nel 1990. Michele e Pietro, due dei sette fratelli Scammacca, curano con attenzione e passione i vigneti e le strutture che compongono la galassia di Murgo, che annovera anche un bel palazzo ottocentesco nel centro storico di Catania. Tenuta San Michele, i cui terreni si estendono per 25 ettari a circa 500 metri s.l.m., è la sede storica dell'azienda ed è ubicata sul versante est dell'Etna. Nella piana di Catania si trova la Tenuta Gelso Bianco estesa 70 ettari, di cui 15 vitati, e 55 a uliveto. Murgo produce vino anche nel Lazio, nei 20 ettari della Tenuta la Francescana, nell'entroterra laziale vicino Aprilia. L'azienda ha sempre riservato una particolare predilezione per il Nerello Mascalese, pur non disdegnando la produzione, tra gli altri, anche di Carricante, Catarratto, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir.

Questo metodo classico, la cui prima vendemmia risale al 2004, è figlio delle uve di Tenuta San Michele. Zuccheri residui: 8 gr/lt., 20 mesi sui lieviti. Il vino mostra un perlage fine e un colore rosato tenue, simile al color cipria. Al naso accoglie con l'avvolgenza dei frutti rossi e melagrana. Si avvertono inoltre sentori di rosa, eucalipto ed erbe mediterranee. Entra in bocca con freschezza, con una sapidità che fa salivare in continuazione. Ritorna al sorso la frutta, con un leggero agrumato che bilancia la dolcezza di fondo.

DOC Etna Spumante Rosato, SOSTA TRE SANTI Brut Metodo Classico 2020 – Nicosia

Nerello Mascalese 100% (Sboccatura 2023)

Nel 1898 Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale titolare dell'azienda, apre la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante est dell'Etna. Da quel momento comincia una storia del vino che dura da cinque generazioni. Carmelo Nicosia, odierno proprietario, ampliando e ristrutturando i vigneti e creando una cantina moderna, ha portato l'azienda a livelli importanti. È affiancato dai figli Francesco e Graziano. Sono 85 gli ettari complessivi dell'azienda, di cui 50 già impiantati e produttivi. I possedimenti si trovano a Trecastagni, in una zona contraddistinta da conetti vulcanici spenti, ad altezze comprese tra 550 e 750 metri s.l.m., esattamente a Contrada Eremo Santa Emilia, Contrada Ronzini, Contrada Monte Gorna e Monte San Nicolò, tutti caratterizzati da suoli costituiti da sabbie vulcaniche, con pomice di piccole dimensioni. Altri due terreni si trovano a Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere Spuligni (500 – 500 metri s.l.m.), a Santa Venerina (450 – 500 metri s.l.m.) e a Linguaglossa (a circa 600 metri s.l.m.). Fuori dalla provincia di Catania ci sono ulteriori due appezzamenti a vigneto in Contrada Bonincontro, (200 metri s.l.m.), a Vittoria (Ragusa), con suoli di medio impasto, prevalentemente sabbioso, e in Contrada Baroni a Noto. I vini realizzati vanno dal Nerello Mascalese al Carricante, dal Nero d'avola al Syrah, dal Cerasuolo di Vittoria, al Grillo e al Frappato. Il progetto incentrato sul metodo classico ha avuto il suo inizio nel 2011 ed è cresciuto con costanza, diventando molto importante per l'azienda.

Questo vino, che è a dosaggio zero, affina sui lieviti almeno venti mesi. Si denota un perlage compatto e fine. Il vino palesa una buona vivacità di colore e ha nuance rosa intense che virano verso la buccia di cipolla. Al naso è complesso. Esprime le caratteristiche proprie dei profumi del Nerello Mascalese. Affiora un aroma di tabacco frammisto a note di evoluzione. Si percepiscono note mielate, erba aromatica e macchia mediterranea. In bocca è fresco e fruttato, asciutto e sapido. È lungo e regala una sensazione lievemente tannica.

DOC Etna Spumante Rosato, APUM Metodo Classico Brut 2020 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100% (sbocatura 2022)

Il nome Cantine di Nessuno è legato alla mitologia omerica e, al contempo, ad una peculiare visione del territorio. Come spiegato da Seby Costanzo, che guida l'azienda assieme al figlio Gianluca, la terra è sempre in continua trasformazione pur permanendo integro e intatto il legame con la gente: per cui, la terra è di tutti, quindi di *nessuno*. L'azienda è collocata sul versante Sud-Est dell'Etna, tra Fleri e Trecastagni, in una zona contraddistinta da conetti vulcanici spenti. Le altitudini dei terreni variano dai 600 metri di Milo, ai 700 di Monte Gorna, gli 800 di Carpena e i 900 metri di Monte Ilice, tutte contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva. I 10 ettari dell'azienda sono impiantati con vitigni di nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. Cantine di Nessuno produce DOC Etna bianchi e rossi, spumanti e "Grappotto", una grappa da nerello mascalese aromatizzata al ginepro.

Apum è il vezzeggiativo di "papà" adoperato dalla piccola Chiara, nata quando prendeva forma Cantine di Nessuno. Il perlage di questo vino, che fa affinamento sui lieviti per 24 mesi, è elegante. Il colore è un rosa molto tenue. All'olfazione si riscontrano note lievi leggere di frutta e più decise, terziarie, soprattutto tabacco. Si distinguono aromi di foglie secche, felce, erbe aromatiche e floreali, con una preponderanza di rosa. Si individua anche un leggero profumo di pasticceria e vaniglia. In bocca è immediato, fresco e sapido. Il finale è agrumato.

DOC Etna Spumante Rosato, LAMOREMIO Metodo Classico Brut 2019 – Benanti

Nerello Mascalese 100% (sbocatura aprile 2022)

L'azienda vinicola Benanti viene fondata nel 1988 a Castiglione di Sicilia (Catania) con il nome di "Tenuta di Castiglione", ad opera del compianto Giuseppe Benanti, imprenditore farmaceutico catanese Cavaliere del Lavoro ed Accademico Aggregato dei Georgofili, il quale acquista e prende in gestione vigneti di grande qualità sui versanti nord ed est etnei. Benanti, che dal 2012 è stato affiancato nella conduzione dell'azienda dai figli Salvino e Antonio, recupera quella che era un'attività amatoriale di famiglia, intrapresa alla fine del 1800 a Viagrande, sul versante sud-est dell'Etna, per farla divenire una delle più importanti aziende del vino in Sicilia, con le sue produzioni di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante.

I terreni ammontano complessivamente a circa 30 ettari e sono caratterizzati da presenza significativa di minerali. I vigneti si trovano a Randazzo (versante nord), Castiglione di Sicilia (Etna nord), Milo (versante est etneo), a Monte Serra – nel comune di Viagrande (sud-est etneo) – e Santa Maria Di Licodia (sud-ovest del vulcano). Il primo spumante di metodo classico prodotto dall'azienda risale al 2003, utilizzando come vitigno il carricante. Il perlage è delicato e vivace. Il colore è rosa pieno che tende al cerasuolo. All'olfatto si schiudono aromi di frutta rosa fresca e, soprattutto, matura, tra cui spiccano fragole, ciliegie, ribes e amarena. Si evidenzia anche una decisa nota vanigliata. Quello che si avverte all'esame olfattivo si ripropone al sorso. Ad una buona freschezza si associano la frutta rossa, agrumi e una leggera tannicità.

Mon Pit Spumante Brut Rosé Metodo Classico 2017 – Cantine Russo

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20% (sboccatatura 2022)

Sul finire del diciannovesimo secolo Vincenzo Russo era dedito alla coltivazione dei propri vigneti situati nella zona di Solicchiata, Comune di Castiglione di Sicilia a circa 700 metri s.l.m., sul versante nord est etneo. Nel 1955, Francesco e Vincenzo, il figlio e nipote del trisavolo Vincenzo, imbottigliarono il vino prodotto dai vigneti di famiglia, fondando una piccola cantina. Il primo vino, creato nel 1956, prese il nome di Solicchiata. L'azienda, che nel 1968 modificò il suo nome in *Rusvini* per poi giungere al brand odierno, è alla quarta generazione: Gina e Francesco Russo si occupano, assieme al padre **Vincenzo**, dell'azienda di famiglia. L'azienda si trova sul versante Nord-Est dell'Etna. I possedimenti, di circa 18 ettari, sono ubicati tra i 650 e i 1000 metri s.l.m., nelle contrade di Crasà – contraddistinta da suoli in cui la terra vulcanica è mischiata a un sedimento argilloso del periodo pre-quaternario, Piano dei Daini, Rampante e Pietramarina, i cui suoli sono contraddistinti da una struttura pietrosa denominata in siciliano "ripiddu". I vitigni impiantati sono gli autoctoni nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, catarratto. Altri vitigni sono coltivati a Pachino: il moscato su terreni dal suolo argilloso sabbioso con substrato salino, l'insolia e il nero d'Avola su terreni argillosi sabbiosi di medio impasto. La produzione di spumante nasce nel 2010 con i *Mon Pit*, bianco e rosé, con il nome che deriva dal siciliano "mon", ossia mio e "pit", termine inglese che indica un cratere circolare di grande profondità, creatosi a seguito di un celere collasso o di un progressivo sprofondamento del terreno. Il vino sosta sui lieviti per almeno 48 mesi e mostra un perlage persistente e fine. Il colore è rosato intenso, cerasuolo pieno. Al naso emerge una nota vinosa e si stagliano aromi di frutta rossa, ciliegia e amarena matura in prevalenza, e floreali di rosa. Si riconoscono anche note di glicine, foglie, fiori secchi e terziarie di tabacco da pipa. In bocca è persistente e lungo, leggermente minerale. Tornano le note di frutta rilevate all'olfatto.

AOC Crémant d'Alsace, Méthode Traditionelle Brut Rosé – Willm

Pinot Noir 100%, sans année

La storia dell'attività vitivinicola dell'azienda nasce a Barr nel 1896 quando **Adolphe Willm** si impegna nella ristorazione e nella viticoltura. Nel primo dopoguerra la produzione di vino aumenta, tanto da divenire l'attività preminente. La famiglia Willm decide così di fondare il *Domaine Alsace Willm*, a 36 Km a sud di Strasburgo, non distante da Kirchberg de Barr, uno dei grand cru alsaziani più celebri. Il microclima è asciutto e soleggiato e, assieme ai terreni, in prevalenza argillosi-calcarei, regala freschezza e delicatezza ai vini. Il vigneto è ripido, complicato coltivarlo. Il *Clos Gaensbrœnnel* (trad. fontana dell'oca), un clos di tre ettari delimitato da un secolare muro di pietra all'interno del Grand Cru Kirchberg de Barr, punta di diamante della *Maison Willm*. Da esso si ricava un rinomato Gewürtztraminer. I vitigni dell'azienda si trovano tutti tra i 150-200 e i 400 metri s.l.m.. Questo metodo classico deve soddisfare determinate caratteristiche: affinare almeno nove mesi sui lieviti ed essere messo in commercio almeno 12 mesi dopo l'imbottigliamento. Inoltre, rispetto ad altri spumanti, la pressione sviluppata non deve superare le 5 atmosfere. Queste particolarità lo rendono esile, meno gasato e più morbido in paragone agli altri spumanti. Le uve vengono raccolte prima delle altre uve. Il vino sosta sui lieviti per un minimo di 12 mesi. Zuccheri residui: 7 gr./lt.

Il perlage è molto intenso. Si contraddistingue per un colore tra il salmone e il cipria. All'olfatto si manifesta minerale e si avvertono sentori freschi fruttati di ciliegia, fragolina di bosco, ribes nero e lampone. All'esame gustativo è fresco con una lieve dolcezza quasi vanigliata. Chiude riprendendo quanto rivelato all'olfatto relativamente alla fragola, con una leggera sensazione avvolgente e un sottofondo di delicati tannini.

di Gianmaria Tesei
