

In evidenza

Strade del vino dell'Etna e del Val di Noto. Un incontro a Palazzo Vigo di Torre Archirafi

di: Gianmaria Tesei

28 febbraio 2024



Cresce la collaborazione tra le diverse **Strade del Vino** siciliane, gli itinerari enoturistici nati per favorire la promozione di territori a vocazione vinicola. La Sicilia è tra i primi posti per numero di vitigni, produzione enologica ed ettari vitati; 13 le strade attivate (vedi sotto).

In questo contesto, il 16 febbraio scorso La Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna ha incontrato La Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto nel polo museale e congressuale di Palazzo Vigo di Torre Archirafi (Riposto, Ct). L'antica residenza nobiliare dei principi di Sperlinga, realizzata nel XVIII secolo, ha ospitato un meeting, con degustazioni di vini e oli.

È il primo di una serie di eventi promossi dall'IRVO che vedrà l'associazione etnea affiancata ad altre sei strade siciliane, prima tra tutti la prossima fiera internazionale dell'enoturismo di Valladolid, in programma il 13 e il 14 marzo (<https://feriavalladolid.com/fine-expo/en/fine-expo>). Tra gli altri progetti – ha annunciato Gina Russo, presidente della strada dell'Etna – la realizzazione di un catalogo dei vini di tutte le strade.

A Palazzo Vigo hanno condotto le degustazioni **Danilo Trapanotto** e **Vincenzo Vasta** di ONAV, le analisi organolettiche degli oli sono state affidate a **Riccardo Randello**, presidente regionale Agia Sicilia, figura cardine in Slow Food Catania e tecnico agronomo di APO Catania.

Nel corso dell'evento sono intervenuti anche **Marika Mannino**, direttrice de La Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, che ha spiegato le attività della "strada", tra cui il treno dei Vini dell'Etna; **Carmela Pupillo**, proprietaria della cantina Pupillo e vicepresidente della strada del Val di Noto, che ha illustrato le iniziative dell'associazione del netino che annovera 34 cantine associate e tre DOC : Siracusa, Noto ed Eloro; **Angela Sergio**, di Barone Sergio; **Nicola Gumina** di Gumina; **Loredana Vivera** di Vivera; **Erica Zumbo** di Zumbo; **Fabio Costantino** di Terre Costantino; **Agata Di Fede** di Amaro Indigeno; **Francesca Oliva**, di Azienda Agricola Oliva; **Luigi Feminò**, produttore di olio con Feminò; la professoressa **Monica Insanguine**, preside dell'Istituto IPSSCOA G. Falcone di Giarre, i cui studenti hanno realizzato un piatto degustazione.

I VINI

Vino Spumante Millesimato 2015 – Feudo Acreide

Grillo 50% e Inzolia 50%

Nel Val di Noto, Feudo Acreide nasce nel 2016, grazie alla famiglia veneta Bastianello di Gambellara – già dedita alla viticoltura dagli anni '70. Per la produzione sono stati scelti vitigni autoctoni, dal grillo al nero d'Avola, in considerazione della vocazione territoriale di quell'areale. L'attività vitivinicola risale al 1970 a Gambellara e porta alla creazione di Tamaduoli di Bastianello e alla costituzione di più cantine e marchi: Bastianello 1970, Federico II, Nani 1967 e Feudo Acreide. I vigneti di Feudo Acreide si trovano a Noto, ad un'altitudine di 100 metri s.l.m. I suoli sono calcarei bianchi. Le vigne assommano 10 ettari, impiantati a nero d'Avola, grillo e catarratto. Questo vino è un metodo charmat lungo (8 mesi), con un perlage mediamente persistente. Il colore è giallo carico con riflessi dorati. Al naso si evidenziano note di frutta tropicale matura, soprattutto ananas e mango, con accenni agrumati. In bocca mostra una discreta struttura e acidità. Il frutto si espande nel finale, snellisce una sapidità bilanciata.

DOC Etna Spumante, Filici – Nicola Gumina

Nerello Mascalese 100%

L'azienda, che produce anche olio e miele, si trova a Castiglione di Sicilia, a 750 metri s.l.m., in Contrada Piano Filici. Proprio la felce (dal termine siciliano "filici") costituisce l'emblema dell'azienda, in cui sono coinvolti tutti i membri della famiglia Gumina, la moglie di Nicola, Anna Maria, cofondatrice con lui dell'azienda, e i figli Marco (CEO), e Rita (executive assistant). Nicola Gumina, sin dagli anni '90, si propone di salvaguardare le biodiversità del territorio. Gli appezzamenti complessivi ammontano a 5 ettari, di cui 2 produttivi. Nuovi impianti sono in fase di definizione. I suoli, ricchi di minerali, sono variegati, in prevalenza sabbiosi, alcuni privi e altri ricchi di scheletro. La produzione è incentrata su vitigni autoctoni, quali nerello mascalese, carricante e catarratto. I terreni vitati insistono su una "dagala" (dall'arabo "Dag-allah", terra salvata da Dio) attorniata da lava solidificata risalente a colate laviche del 1911 e del 1923. Questo metodo classico sosta 27 mesi sui lieviti. Nominalmente è un *brut* ma in realtà non subisce alcun dosaggio alla sboccatura. Il perlage è elegante e persistente. Il colore è giallo paglierino tenue. All'esame olfattivo è minerale e sprigiona note di ginestra, mele dell'Etna, erba, agrumi e liquirizia. Si colgono anche aromi di crosta di pane e pietra focaia. In bocca mostra un'apprezzabile eleganza e freschezza. L'acidità e la struttura trovano un buon bilanciamento e il vino si mostra durevole e vivace.

Family and friends 2021, Feudo Maccari

Grillo 100%

Fondatore e proprietario della cantina è Antonio Muretti Cuseri, enologo toscano e titolare di Tenuta Sette Ponti e dell'azienda Poggio al Lupo. Innamoratosi del Val di Noto, conosciuto durante un viaggio alla fine degli anni '90, nel 2000 decide di creare l'azienda Feudo Maccari. Il nome richiama quello della contrada in cui si trovano i vigneti che si affacciano sull'Oasi naturale di Vendicari. L'azienda è estesa 265 ettari complessivi, di cui 60 vitati ripartiti in tre gruppi di terreni differenti, tutti con giacitura collinare, contraddistinti da esposizioni, altezze (da 80 a oltre 300 metri s.l.m.) e suoli variegati, con questi ultimi che vanno dai neri sabbiosi ai bianchi calcarei. La zona si contraddistingue prevalentemente per quest'ultima tipologia di suoli. Feudo Maccari, che detiene terreni produttivi anche sull'Etna dove produce DOC Etna Bianco e Rosso, punta sui "vini del territorio" anche nella zona del netino, vinificando nero d'Avola, grillo e syrah. Questo vino nasce dai frutti di un vigneto esposto a Sud e collocato a 278 metri s.l.m. Matura in contenitori di cemento ovoidali e una parte della massa affina in barrique di rovere francese per 6 mesi. Conclude l'affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il colore è giallo brillante e luminoso. Al naso spiccano note affumicate, di limone, ananas, mandorle e fiori bianchi. Seguono pepe bianco, cannella e vaniglia. Al sorso è minerale, corposo, con un finale vivace e lungo.

DOC Etna Bianco, Settantadue 2020 – Zumbo

Carricante 100%

Gli impianti realizzati da Salvatore Zumbo nel 1972 si trovano sul fronte nord del vulcano, a Passopisciaro. La cantina è stata costruita venti anni dopo a Solicchiata, fulcro dell'azienda Contrada Santo Spirito, a 750 metri s.l.m. Nel lavoro assistono Salvatore le nipoti Erica e Ramona. Due i contesti territoriali in cui si trovano i vigneti dell'azienda: Contrada Trimarchisa e la già citata Contrada Santo Spirito. La prima si trova nei pressi del fiume Alcantara, nella frazione di Verzella. I terreni sono lavici con porzioni argillose e calcaree. La seconda ha suoli sabbiosi, in cui abbondano minerali e sostanze organiche e si caratterizza per un'abbondante presenza di scheletro. Zumbo produce anche olio EVO DOP da olive nocellara dell'Etna provenienti da 5 ettari di uliveti presenti nel comune di Castiglione. Il *Settantadue* affina per 6 mesi in acciaio e per almeno altri 3 in bottiglia. Il colore è giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono fortemente note floreali di zagara, ginestra e acacia e aromi di frutta gialla matura, in prevalenza ananas e mela, con un'evidente mineralità. All'esame gustativo si palesa una struttura interessante, una spalla acida intensa, buona sapidità e decisa lunghezza.

DOC Sicilia Rosato, Luigia 2022 – Barone Sergio

Nero d'Avola 100%

È un'azienda familiare storica di Pachino, SR, che ha le sue radici nell'attività di produzione e commercializzazione di vini e agrumi della fine del diciottesimo secolo. I poteri aziendali ammontano a 130 ettari di cui 20 vitati, gli altri garantiscono una produzione di limoni della varietà femminello siracusano e olive della cultivar tonda iblea. Oltre alla figura di Giovanni Sergio, rivestono un ruolo fondamentale le sue due figlie Angela e Luigia. La prima, pur avendo conseguito un dottorato in diritto aeronautico, ha deciso di seguire la sua vocazione verso la produzione vitivinicola. Luigia dopo aver vissuto a Milano e lavorato per un'agenzia di comunicazione del luogo, è tornata in Sicilia per essere, assieme ai familiari, parte essenziale dell'azienda. L'azienda si è rinnovata profondamente a partire dal 2018, anche grazie all'enologo Emilio Falsini; fa parte di FIVI (Federazione Italiani Vignaioli Indipendenti) e riserva una grande importanza all'arte coniugandola al vino attraverso varie iniziative. La produzione valorizza i vitigni nero d'Avola, moscato, grillo, perricone e un vitigno reliquia, la lucignola. Inoltre, ha lanciato sul mercato una birra IGA (Italian Grape Ale), la "Baronz", ottenuta con il 30% di uve moscato.

I terreni sono ubicati a 70-75 metri s.l.m. con suoli di medio impasto e forte presenza di roccia calcarea. Il vino affina per 6-7 mesi in acciaio e, per almeno 2 mesi, in bottiglia. Il colore è rosso corallo. Al naso si scorgono note fruttate di fragola, ciliegia e di fragolina di bosco. In bocca è morbido e sapido, denunciando una dolcezza ben presente.

DOC Etna Rosato, Rosato di Martinella 2022 – Vivera

Nerello Mascalese 100%

La cantina Vivera ha la sua sede a Contrada Martinella, a Linguaglossa (Ct). Si compone di 50 ettari distribuiti in tre aree differenti. La prima si trova a Corleone, in provincia di Palermo, ad un'altitudine tra i 200 e i 450 metri s.l.m., dove si producono vini da varietà autoctone e internazionali e un olio EVO da nocellara del Belice. In questi luoghi l'azienda possiede 35 ettari di terreni di origine alluvionale, con cospicua presenza di pietre calcaree. La seconda a Chiaramonte Gulfi (Ragusa) dove, ad un'altitudine di circa 350 metri s.l.m., si realizza un olio EVO da tonda iblea; è estesa 3 ettari, con terre bianche ricche di calcare e argilla. In ultimo, a Contrada Martinella dove Vivera dispone di 14 ettari vitati coltivati a nerello mascalese, nerello cappuccio e carricante. I terreni si trovano tra i 550 e i 600 metri s.l.m. e hanno suoli vulcanici, ricchi di scheletro a reazione subacida e pietre. L'anno fondamentale per la cantina è il 2019, quando viene rilevata da Loredana Vivera. Anche questa azienda assegna un ruolo importante all'arte e all'estetica, le etichette riproducono gli acquerelli dell'artista catanese Giorgio Terranova. Inoltre, in cantina, ogni sala ha un colore differente, essendo stati adottati i principi della cromoterapia per supportare gli operai durante la loro attività. Il Rosato di Martinella fa affinamento in acciaio per 3-4 mesi e almeno un mese in bottiglia. Il colore è rosa antico, luminoso. Al naso emergono note minerali, di fiori freschi e aromi fruttati, soprattutto di lampone, fragoline, melograno e ciliegia. In bocca è asciutto, fresco e corposo.

DOC Etna Calauris Black 2019 – Terre di Noto

Nero d'Avola 100%

Terre di Noto inizia la sua attività nel 1989 grazie all'enologo Nino Di Marco. Oggi l'azienda, che ha i suoi terreni nella zona tra Pachino e Noto, ha un'estensione di 35 ettari circa, dove vengono coltivati prevalentemente nero d'Avola e moscato, non disdegnando quote di importanti vitigni internazionali. L'azienda è ubicata in Contrada Burgio – Coste Fredde, tra i 40 e i 60 metri s.l.m. I suoli sono di colore bianco, prevalentemente calcarei, con tessitura a medio impasto. Il Calauris Black nasce da terreni mediamente argillosi, collocati a 40 metri s.l.m. Matura per un anno in acciaio e affina per dodici mesi in botti di rovere da 10 ettolitri di secondo e terzo passaggio. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso affiorano note di frutti rossi, soprattutto ciliegia sottospirito. Si percepiscono anche sentori di liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. In bocca i tannini sono rotondi e morbidi. Buon bilanciamento con un'acidità rilevante. Il retrogusto segnala un leggero gradevole amarognolo.

DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Blandano 2018 – Terra Costantino

Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%

Nel 1970 Dino Costantino decide di recuperare la vigna di Contrada Blandano, a Viagrande, nel versante Sud-Est etneo a 450-550 metri s.l.m. Il rilancio di quei dieci ettari è stata anche l'esaltazione della storia di un territorio imperniato attorno ad un palmento del 1699. Nel 2000 Terra Costantino è ufficialmente la prima cantina biologica dell'Etna. Dal 2002 Fabio Costantino collabora con il padre introducendo una nuova prospettiva all'azienda che nel 2015 creerà una nuova cantina ipogea. Nel 2020 l'impresa investe su una nuova vigna di tre ettari a Milo, in Contrada Praino, per produrre DOC Etna Bianco Superiore. I suoli dei terreni vitati in Contrada Blandano sono sabbiosi e scuri e, nella parte più bassa, anche argillosi. Questo vino costituisce uno dei pochi DOC Etna Rosso Riserva in commercio, essendo necessario un affinamento minimo di quattro anni, di cui almeno uno in legno. Dopo la vinificazione affina in cemento e in tonneau di rovere per più di un anno. Il colore è rubino con bordi violacei. Al naso emerge un quadro aromatico ampio fatto di note di ribes, chinotto, arancia sanguinella, mughetto, carruba e cuoio. In bocca mostra un grande carattere. La componente tannica è molto morbida e i tannini sono ben evoluti. Il vino denota corpo e struttura significativi e un'acidità importante.

Le strade del vino siciliano:

- Strada del Moscato di Noto e di Siracusa
- Strada del vino d'Alcamo DOC
- Strada del vino Cerasuolo di Vittoria da Barocco a Liberty
- Strada del vino dell'Etna
- Strada del vino della provincia di Messina
- Strada del vino di Marsala Terre d'Occidente
- Strada del vino e dei sapori Castelli Nisseni

- Strada del vino Erice DOC
- Strada del vino Terre Sicane
- Strada del vino Val di Mazara
- Strada del vino Val di Noto
- Strada del vino Malvasia di Lipari
- Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi

GLI OLI

Zefiro – Feminò

Biancolilla 100%

Feminò è un'azienda che nasce dalla riscoperta della tradizione familiare legata all'agricoltura. Santa Venerina, 350 metri s.l.m., in provincia di Catania, ospita i terreni di Feminò che produce quattro oli EVO: Levante (tonda iblea e nocellara dell'Etna), Grecale (nocellara dell'Etna), Etesia (nocellara del Belice e moresca) e, proprio, Zefiro. Al naso si avverte un fruttato leggero ed equilibrato con note erbacee e di mandorla. In bocca si evidenziano note piccanti di media intensità e un amaro leggero.

Grecale – Feminò

Nocellara dell'Etna 100%

Al naso si coglie un fruttato di medio impatto olfattivo. Si evidenziano note di carciofo e, leggere, di pomodoro. In bocca è armonico, con un ingresso segnato dall'amaro e il finale che accende toni piccanti.

Favola Tonda Iblea – Azienda Agricola Oliva

Tonda Iblea 100%

Oliva nasce nel 1957, nel territorio di Siracusa, come frantoio e azienda agricola. Successivamente espande le sue attività anche in ambito ortofrutticolo e di produzione di agrumi, puntando in particolare modo sul limone di Siracusa IGP. Sono 10.000 le piante di limoni e 5.000 quelle di ulivo utilizzate dall'azienda. Quattro i tipi di cultivar impiantati, nocellara dell'Etna, moresca, cerasuola e tonda iblea. Le olive vengono raccolte tra i 300 e gli 880 metri s.l.m. Al naso il fruttato ha una intensità medio-alta, con uno spettro olfattivo che si colora di note di pomodoro, origano e basilico. In bocca l'amaro è potente e si accompagna ad un piccante profondo e persistente.

Favola Nocellara Etnea – Azienda Agricola Oliva

Nocellara dell'Etna (in prevalenza) e Cerasuola

Al naso è un fruttato delicato, con note di erba tagliata e fieno. In bocca emerge un amaro importante e non si segnala una grande piccantezza.

La conclusione della serata è avvenuta sulle note gustative di **Amaro Indigeno**, prodotto di Agata Di Fede, maestra di cucina, e Rita Cocuzza, giornalista e scrittrice. Il distillato etneo, che utilizza erbe spontanee sicule, succo di melagrana, carrube, scorze d'arancio e zucchero, ha un colore ambrato. Al naso percorre tutte le note delle materie prime utilizzate per dargli forma. In bocca è deciso e regala un gusto deciso che gioca costantemente tra il dolce e l'amaro.

di Gianmaria Tesei

