

In evidenza

# Contrade dell'Etna, XV edizione. Nicosia, I Custodi, la vendemmia 2023 e il miglior sommelier AIS del vulcano

di: Gianmaria Tesei

18 maggio 2024



Il Picciolo Golf Resort di Rovittello presso Castiglione di Sicilia ha ospitato dall'11 al 13 maggio la XV edizione di **Contrade dell'Etna**, orchestrata dalla società **Crew**, di Raffaella Schirò, Massimo Nicotra e Sergio Cimmino. L'evento, tra masterclass, convegni e banchi d'assaggio, ha registrato più di 7.000 presenze, con 120 i giornalisti italiani e internazionali e circa 90 cantine che hanno preso parte alla manifestazione. Oltre 600 le etichette in degustazione.

La rassegna è stata articolata in vari segmenti, meeting, talk show, degustazioni guidate e banchi d'assaggio, aperti al pubblico, alla stampa specializzata e agli operatori del settore, soprattutto del segmento Ho.Re.Ca. La tre giorni ha avuto inizio con la conferenza di **Paolo Corazzon** di **3BMeteo** e moderata dal direttore di **Cronache di Gusto** **Fabrizio Carrera** sulle cause e le conseguenze dei mutamenti climatici – diventati molto più rapidi, frequenti e incontrollabili – sulla salute umana, sugli animali e sulle attività agricole. L'assessore al Turismo, Sport e Spettacolo della Regione Siciliana **Elvira Amata** ha dato vita ad un intervento sulle potenzialità offerte dall'enoturismo in Sicilia, da lei considerato di grande potenziale. Madrina dell'evento è stata **Stivie Kim**, fondatrice della scuola di formazione **Vinitaly International Academy**, destinata agli operatori del settore, e dell'**Italian Wine Podcast**.

Quattro le degustazioni guidate che hanno contraddistinto il primo giorno della manifestazione. La conduzione della prima e della quarta masterclass è stata affidata al giornalista di **Cronache di Gusto** **Federico Latteri** (*Etna, un vulcano, tanti vini diversi e Rossi di Contrada*), la seconda masterclass alla wine educator **Cristina Mercuri**, ceo e fondatrice del **Mercuri Wine Club** (*Etna beyond flavours – understanding the potential of ageing of Etna wines*), la terza masterclass a al winemaker di **Donnafugata** e primo enologo italiano a conseguire il titolo di **Master of Wine** **Pietro Russo** (*Un'eruzione contemporanea*).

Durante l'evento **Mario Paoluzi** di **Custodi delle Vigne dell'Etna** e **Graziano Nicosia** di **Tenute Nicosia** hanno risposto ad alcune domande sull'edizione appena trascorsa e sulla vendemmia 2023.

#### **D. Cosa pensate dell'edizione appena trascorsa di Contrade dell'Etna?**

**Paoluzi:** tra le ultime è sicuramente quella organizzata meglio. Si nota l'esperienza maturata. La giornata della domenica è stata meno affollata, ma quella di lunedì è stata quella che ci ha convinto i più per numeri e qualità qualitativamente. Da produttore etneo, credo che rimanga un appuntamento sempre da non perdere.

**Nicosia:** questa edizione ha evidenziato un cambiamento, già evidenziato l'anno scorso, rispetto allo spirito originario dell'evento. In passato era una grande festa dei vini dell'Etna, organizzata da un produttore iconico e molto sentita dai produttori locali. Oggi questo spirito si è un po' perso. Tuttavia, Contrade dell'Etna continua a svolgere un ruolo importante nella promozione dei nostri vini e del territorio. Ci sono ancora ampi margini di miglioramento, specialmente nella proiezione contemporanea dei vini dell'Etna e di ciò che rappresentano oggi, magari attraverso un coinvolgimento attivo del Consorzio Etna DOC.

#### **Com'è in prospettiva l'annata 2023?**

**Paoluzi:** il 2023 è stato un anno molto difficile per tutti. In vigna siamo incorsi in perdite che in alcune parcelle hanno sfiorato il 90% della produzione. Tuttavia, non credo che questo aspetto determinerà un impatto significativo sui prezzi, essendo già mediamente importanti, soprattutto in un mercato come quello nord americano che registra un trend generalmente in contrazione.

**Nicosia:** i nostri vigneti si trovano sul versante sud-est dell'Etna, a circa 700 metri sul livello del mare, una zona caratterizzata da una buona ventilazione. Questo ha permesso che la peronospora non colpisse le nostre vigne, se non in minima parte. L'annata 2023, quindi, si presenta bene nella nostra zona e porterà le caratteristiche di un'annata calda, con una maggiore concentrazione del frutto e del corpo del vino. Tuttavia, è ancora presto per valutare pienamente i risultati, soprattutto per quanto riguarda i rossi, che saranno disponibili sul mercato tra circa un anno.

---

#### **Pima edizione di Miglior Sommelier dell'Etna AIS**

L'ultimo giorno della manifestazione ha visto anche la prima edizione dell'elezione del primo **Miglior Sommelier dell'Etna Ais**. Venti i sommelier provenienti da differenti regioni d'Italia, quali Lombardia, Toscana, Campania, Puglia, Calabria e, naturalmente, Sicilia. L'aggiudicazione del titolo è andata a **Claudio Di Maria**, della delegazione Jonico-Etna, già "Miglior Sommelier di Sicilia AIS" (in carica). Al secondo e terzo posto si sono collocati rispettivamente **Sergio Bellissimo**, sommelier della delegazione AIS Catania, e **Ilaria Lorini**, sommelier della delegazione AIS Firenze.

#### **Contrade, l'evento**

Primo organizzatore, **Contrade** ha origine dalla mente visionaria di **Andrea Franchetti**, proprietario dell'azienda etnea Passopisciaro e di Tenuta di Trinoro in Toscana. Scomparso nel 2021, è riuscito in pochi anni a trasformare e coinvolgere il tessuto imprenditoriale etneo, soprattutto in relazione con il territorio e nel recupero del concetto di "contrada".

di Gianmaria Tesei

---

---