

In evidenza

# I fiammeggianti Calici di Stelle di Cantine Nicosia

di: Gianmaria Tesei

13 agosto 2024



In occasione di **Calici di Stelle**, evento estivo creato dal **Movimento Turismo del Vino**, **Tenute Nicosia**, nella cantina di Trecastagni, in provincia di Catania, **giorno 7 agosto**, ha dato vita ad un appuntamento a dir poco “fiammeggiante”.

Il fuoco è stato il tema della serata ad iniziare dal laboratorio di degustazione delle 19.30, focalizzato sull’abbinamento tra i vini rosati e rossi della casa con alcuni tagli di carne alla brace. Il barbecue, declinato in varie modalità compresa quella vegetariana, è stato un altro elemento centrale nel “Party sotto le Stelle”. Hanno curato i piatti lo chef **Salvo Baudo** con tutta l’equipe dell’Osteria di Tenute Nicosia. A contorno, le osservazioni astronomiche curate dal **Gruppo Astrofili Catanesi**, lo spettacolo circense con giochi di fuoco del **Circo Ramingo** e il dj set di **Nino Giuffrida**.

Il laboratorio di degustazione “*Rossi, rosati... e infuocati: i vini ideali per la brace*” è stato, come accennato, la prima tappa del percorso “di fuoco”. I vini sono stati svelati nei dettagli dell’enologa della cantina **Maria Carella**.

Nel corso della masterclass sono emerse le differenti voci del vino di Tenute Nicosia. Ricordiamo che l’azienda nasce a Trecastagni nel 1898 con **Francesco Nicosia**, bisnonno dell’attuale titolare dell’azienda, e creatore della prima bottega di vino sul versante est dell’Etna. **Carmelo Nicosia**, attuale proprietario, con il sostegno e la collaborazione dei figli **Francesco** e **Graziano** ha incrementato le dimensioni dell’azienda (oggi 85 ettari, di cui 50 vitati), creando una cantina moderna e aggiungendo nuovi poderi nel sud-est della Sicilia. In particolare, oltre ai vigneti di Trecastagni a ridosso di conetti vulcanici spenti a 550 -750 metri s.l.m. nelle **Contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gornae Monte San Nicolò**, troviamo altre vigne dell’azienda, sempre sull’Etna, a **Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere Spuligni** (500 – 550 metri s.l.m.), a **Santa Venerina** (a 450 – 500 metri s.l.m.) e a **Linguaglossa** (a circa 600 metri s.l.m.). Tipici i suoli composti da sabbie vulcaniche e pomice di piccole dimensioni. Ulteriori terreni per 60 ettari sono situati in **Contrada Bonincontro** (200 – 220 metri s.l.m.) a **Vittoria** (Ragusa), i cui suoli sono sabbiosi o di medio impasto, e 15 ettari in **Contrada Baroni** a **Noto** (Siracusa), anch’essi con suoli a tessitura sabbiosa.

I cinque vini in assaggio hanno ripercorso le caratteristiche dell’azienda.

### **DOC Etna Rosato, Vulkà 2023**

#### *Nerello Mascalese 100%*

Siamo sul versante Sud-Est etneo. Questo vino fermenta e affina in vasche d'acciaio inox, permanendo ulteriori 3 mesi in bottiglia. Il colore ha le tinte della buccia di cipolla con sfumature arancio. Al naso è fine, percorrendo toni di frutti rossi delicati, soprattutto ribes, fragoline, fragole di bosco e mora. Gli aromi delle erbe della macchia mediterranea incontrano sentori officinali e richiami agrumati. La speziatura del pepe rosa completa il bouquet. In bocca l'acidità marca il palato, centrata anche la sapidità. Texture interessante. Il frutto ritorna per via retro-olfattiva. È un vino lineare e di buon equilibrio.

### **DOC Etna Rosato Spumante, Sosta tre Santi Metodo Classico Brut 2021**

#### *Nerello Mascalese 100%*

Con questo vino ci accostiamo alla linea degli spumanti dell'azienda, iniziata nel 2011. Tenute Nicosia produce spumanti metodo classico pas-dosé, anche se in etichetta non è menzionata questa definizione in ragione del disciplinare della DOC Etna. Il nome della product line fa riferimento ai santi protettori di Trecastagni, Alfio, Cirino e Filadelfo, che nel loro percorso verso il martirio sostarono nella cittadina etnea. I vini di questa linea hanno anime differenti, alcuni derivano dalle uve dei Cru dei vigneti etnei, altri nascono dalle vigne di Contrada Bonincontro, in provincia di Vittoria. Gli spumanti hanno però mera matrice etnea. Questo vino sosta circa 24 mesi su lieviti e fecce fini e, successivamente, per almeno 6 mesi, in bottiglia. Il perlage è delicato e persistente. Il colore è rosato intenso, quasi ambrato. All'esame olfattivo emerge una ricchezza di profumi composta da note floreali, di caramello, di frutta secca e di croissant. La frutta rossa non è potente ma giunge con grazia. Si evidenziano anche aromi mielati e di spezie dolci. In bocca si presenta rotondo e morbido. Non mancano freschezza e acidità per un vino lungo e piacevole.

### **DOC Etna Rosso, Contrada Monte San Nicolò 2020**

#### *Nerello Mascalese 100%*

Siamo ancora sull'Etna. Le uve di questo vino provengono dai vigneti di contrada Monte San Nicolò, da qui il nome del vino. Il 50% della massa affina per 5-6 mesi in barrique e per ulteriori 3-4 mesi in botte grande. La restante metà matura in acciaio. Dopo l'assemblaggio, l'affinamento prosegue per 6 mesi in bottiglia. Contrada Monte San Nicolò, a differenza di Contrada Monte Gorna, genera vini più potenti. Il legno è usato per smussare e levigare il tannino del mascalese. Il colore è rosso rubino chiaro. Al naso intensi sentori di petali di rosa. La frutta rossa si esprime con la mora di rovo e la fragolina. Si palesano sentori balsamici, di macchia mediterranea, di liquirizia e di pepe nero. Al palato è intenso e persistente. Lo sviluppo gustativo è fine, mostrando un tannino setoso e morbido. Nel bicchiere, accelera in crescendo, svelandosi vivace e di prospettiva.

### **DOCG Cerasuolo di Vittoria, Hybla 2021**

#### *Nero d'Avola 60% e Frappato 40%*

I vigneti sono ubicati a 200-250 metri s.l.m., nella zona di Vittoria. I terreni sono a tessitura sabbiosa, regalano struttura al nero d'Avola e freschezza al frappato. Fermentazione e affinamento avvengono in acciaio, con un breve passaggio successivo in tonneau e ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino pieno, con bordi violacei. Al naso regala sentori floreali di violetta e rosa canina e fruttati di prugna nera. Affiorano con potenza aromi di capperi, pepe nero e liquirizia. Colpiscono la buona struttura e l'acidità importante. Rotondo, è animato da un tannino ben integrato. È ad un buon tratto del suo percorso di maturazione.

### **Passicato Rosso da Uve Surmature 2022**

*Nero d'Avola (50 % minimo), Syrah, Frappato. Perricone (5-10% massimo). Le percentuali variano a seconda delle annate.*

I vigneti sono quelli che l'azienda coltiva nella zona di Noto. Le uve sono fatte surmaturare in pianta fino a raggiungere un leggero appassimento. Vengono raccolte a mano circa 30 giorni dopo il normale periodo di vendemmia. L'affinamento si svolge in vasche d'acciaio inox per pochi mesi e prosegue brevemente in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso emergono aromi di amarena, mora, lampone e di frutti rossi in confettura. Si manifestano note di erbe mediterranee, spezie dolci e pepe nero. In bocca è morbido, caldo, equilibrato. Piacevole e non eccessivamente potente, esprime una buona corrispondenza gusto-olfattiva, soprattutto relativamente alla frutta rossa in confettura e ai frutti di bosco.

