

In evidenza

Vinimilo, l'Etna incontra la Falanghina dei Campi Flegrei

di: Gianmaria Tesei

7 settembre 2024



Bianco su Nero – L'Etna incontra i Campi Flegrei. È questo il titolo del confronto voluto da **Cantine Maugeri** per **ViniMilo**. L'evento è stato ideato e condotto da **Giampaolo Gravina**, giornalista e docente al Master in *Wine Culture* all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, come anche al Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita & Salute di Milano.

L'incontro si è tenuto il **2 settembre** al Centro Servizi di Milo e ha avuto il supporto tecnico dell'enologo **Emiliano Falsini**, consulente tra gli altri di Maugeri e **Girolamo Russo**, e produttore sull'Etna con una propria azienda.

Protagoniste della serata sono state anche le narrazioni sui vini vulcanici di **Nicola Carlevaris**, direttore di *Versanti Magazine*, in dettaglio quelli etnei posti a confronto con quelli dei Campi Flegrei.

Sono intervenuti **Gea Cali**, responsabile dell'ospitalità, del marketing e sommelier di Cantine Maugeri, **Alfio Cosentino** sindaco di Milo, **Mirella Buscemi** dell'azienda Buscemi; **Alberto Aiello** dell'azienda Graci (nonché marito di Buscemi); **Giuseppe Fortunato** di Contrada Salandra; **Giuseppe Russo** per Girolamo Russo.

Sette i vini assaggiati per sviscerare l'argomento. Gravina ha ricordato come il poter assaporare e parlare dei vini etnei sia una rilevante esperienza sensoriale e un mezzo per riannodarsi alle origini calatine del padre. Lo stesso Gravina ha tenuto a sottolineare come l'esperienza maturata nella qualità di vice-curatore per la guida ai Vini d'Italia de L'Espresso (2002-2016) e autore per testate quali Enogea, lo abbia convinto a *non vivisezionare i vini*. Il suo suggerimento è compiere un'equilibrata narrazione dell'intersezione tra "*palato e parlato*", tra "*versare e con-versare*".

I vini:

DOC Sicilia Bianco, Il Bianco 2023 – Buscemi

Carricante 70% e Grecanico 30%

L'azienda è nata nel 2016 quando Alberto Aiello Graci dona a sua moglie Mirella Buscemi un appezzamento di 4 ettari con vigne di 90 anni in Contrada Tartaraci (a 980 metri s.l.m.), vicino Bronte (CT). Buscemi, che esercita la professione di farmacista, incomincia a vinificare quasi per gioco. Il territorio si trova appena fuori la DOC Etna, in una zona ricca di minerali con molta "sciara" (ossia lava che, raffreddatasi, si è solidificata) e rocce. La datazione risale ad una eruzione del XVI secolo. È un'areale in cui si trovano nerello mascalese, che non facilmente trova l'adeguata maturazione in contesti complessi, carricante e grenache. Quest'ultimo varietale in questa zona ha – e ha avuto anche in passato – particolare attenzione al fine di arrotondare le asperità del Mascalese. Oltre che dai suddetti vitigni l'azienda vinifica uve grecanico, che nelle annate più fresche regalano sentori verdi come il capperro. La contrada Tartaraci si distingue peraltro per una forte biodiversità dovuta a erbe spontanee e frutteti. La produzione ammonta a 5.000 bottiglie di rosso – un blend di Mascalese (70 %) e Grenache (30%) – e 4.000 di bianco, il vino in degustazione. Dopo la fermentazione, affina per 10 mesi in acciaio e tonneaux. Il colore è giallo luminoso. Al naso è elegante. Si schiudono note di frutta esotica e fiori bianchi, note erbacee e di macchia mediterranea. In bocca è tagliente, raffinato e persistente. Fresco e dinamico, mostra una sapidità crescente che nel finale diviene significativa. L'acidità è ben presente ed è quasi citrica. Il Grecanico amplifica il profilo austero del Carricante.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2022 – Cantine Maugeri

Carricante 100%

Siamo a Milo (CT), in Contrada Volpare e Contrada Praino, a 700 metri s.l.m. L'azienda nasce pochi anni fa quando i Maugeri hanno voluto valorizzare il territorio, riprendendo l'attività vitivinicola di famiglia interrottasi verso la metà degli anni '70. La proprietà si compone di 8 ettari vitati a nerello mascalese, carricante e catarratto, con 83 terrazzamenti attornati da muretti in pietra lavica che costituiscono un percorso di circa 3 km. I terreni sono vulcanici, con presenza significativa di minerali. Gli stessi vigneti hanno esposizioni diverse. Un raffinato Country Boutique Hotel si sta sviluppando proprio in Contrada Volpare, grazie ad un progetto di Carla Maugeri. Comprenderà una struttura recettiva costituita da una villa con vista sui vigneti, spa, palestra e piscina. A breve, in Contrada Praino, sarà inaugurata la sala degustazione. Per quanto attiene alla vinificazione, il mosto illimpidito a freddo fermenta per il 90% in acciaio e il 10% in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Successivamente sosta sulle fecce fini per 8 mesi. È composto per il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco", altra etichetta dell'azienda, la cui vigna si trova in prossimità di un bosco. Il colore è giallo paglierino brillante con nuance verdi. Al naso si colgono note floreali di ginestra e glicine, sentori agrumati, soprattutto limone, pepe bianco, zenzero ed erbe aromatiche. Si percepisce anche un leggero accenno burroso e di pietra. In bocca è elegante e verticale, apparentemente introverso, ma si muove con nobile agilità. Si apprezzano l'armonica combinazione tra acidità e sapidità.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2020 – Contrada Salandra

Falanghina 100%

"Agire in vigna per non agire in cantina". È questo lo slogan della cantina nata nel 2005 ad opera di Giuseppe Fortunato che, abbandonati gli studi quasi conclusi di ingegneria, sceglie di divenire contadino con l'appoggio della moglie Sandra, già da tempo impegnata nell'apicoltura. E proprio le api, un valore per l'azienda e per le vigne, sono divenute la passione di Giuseppe. L'azienda si trova in Contrada Salandra, a Pozzuoli (Na), nel centro dei Campi Flegrei, sulle Coste di Cuma. Oltre alla produzione di miele, l'azienda si occupa prevalentemente di vitivinicoltura con varietali autoctoni pre-tillosserici (a piede franco), ossia falanghina e piedirosso dei Campi Flegrei. I vigneti sono situati nelle località di Coste di Cuma, Monteruscello e Scalandrone (tra gli 80 e i 200 metri s.l.m.) e si prolungano per 4,7 ettari (2 di proprietà e 2,7 in conduzione). I suoli sono vulcanici, sabbiosi, ricchi di potassio e poveri di magnesio. Questo vino affina in acciaio per alcuni mesi, con costanti bâtonnage. Prosegue la maturazione in bottiglia per un anno. Il colore è giallo paglierino tenue. Al naso si palesano aromi floreali e sentori di frutta a polpa gialla e di agrumi amari. Poi accenni marini e lievi note affumicate. Si evidenziano lievi sensazioni balsamiche e di muschio. Al sorso è elegante e si concede con il tempo, donando una nota salmastra significativa. Avvolge e si muove verso un finale lungo.

DOC Etna Bianco, San Lorenzo 2020 – Girolamo Russo

Carricante 90%; Catarratto e Grecanico 10%

L'azienda nasce per mano di Giuseppe Russo che, nel 2005, la rifonda dedicandola al padre Girolamo. Il borgo è Passopisciaro (Ct), sul versante nord del vulcano. I vigneti sono ubicati tra i 650 e i 780 metri s.l.m. e si distendono per 18 ettari, circondati da noccioli e uliveti. Le vigne sono coltivate in regime biologico, alcuni ceppi sono centenari e oltre. Le particelle sono situate in Contrada San Lorenzo, Contrada San Lorenzo Piano delle Colombe, Contrada Feudo, Contrada Feudo di Mezzo e Contrada Calderara Sottana. I suoli sono caratterizzati da ceneri vulcaniche e lava di ere geologiche differenti, con composizioni lievemente differenti tra loro, ma sempre dominati dalle componenti minerali. Questo vino è ricavato da alberelli di 80 anni in Contrada San Lorenzo (750 metri s.l.m.), dove i suoli sono sabbiosi. Il disegno in etichetta si deve alla scrittrice e fotografa Carla Capalbo. Il vino affina per 6 mesi in barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio e, successivamente, per almeno 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo tendente al dorato, con sfumature verdi brillanti. All'olfazione è espressivo, profondo, complesso. Gli aromi floreali di ginestra e glicine si accompagnano a sentori di frutta a polpa gialla, agrumati e di erbe aromatiche. Si denotano note vanigliate, di liquirizia e di pietra focaia. In bocca è fresco, ampio e avvolgente. Rievoca, con eleganza, gli accenni vanigliati sprigionatisi al naso. L'acidità e la sapidità collaborano nel renderlo lungo e persistente.

DOC Campi Flegrei, Cruna del Lago 2020 – La Sibilla

Falanghina 100%

Siamo nuovamente in Campania. Da cinque generazioni la famiglia Di Meo si occupa delle antiche vigne che giacciono sulle colline di Baia. Il 1997 è l'anno di nascita dell'azienda per mano di Luigi e Restituta, assistiti successivamente dai figli Vincenzo, Salvatore e Mattia. La sede si trova a Bacoli (Na). I vigneti guardano il golfo di Pozzuoli e, dal lato opposto, il golfo di Napoli. In mezzo il lago Fusaro. I terreni, la cui altitudine massima è 80 metri s.l.m., sono ricoperti di ceneri e pomici e sono sabbiosi. Il colore è di un tono di giallo proprio del tufo e dell'opus reticulatum romani. Gli appezzamenti hanno un'estensione di 9 ettari, di cui tre in affitto. Le uve messe a produzione sono quelle proprie della DOC, ossia falanghina e piedirosso. Vengono coltivate anche altre varietà rosse – olivella, marsigliese e annarella – e bianche, come la pisciarella, la malvasia rosa e la suriciella. Il vino affina per sei mesi in acciaio sulle fecce fini e, successivamente, per dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con nuance verdognole. Al naso è minerale ed erbaceo. Concede aromi agrumati di scorza d'arancia e di frutta a polpa gialla (albicocca). Si percepiscono le note della zagara e sbuffi olfattivi iodati. Leggeri accenni empireumatici. In bocca è più lungo che teso, più dolce che saporito. Abbastanza corposo, si segnala per una buona persistenza.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2012 – Agnanum di Raffaele Moccia

Falanghina 100%

L'azienda fa riferimento a un vigneto impiantato nei primi anni dell'800. L'attività familiare di viticoltura è stata condotta dal 1960 fino al 1978 da Gennaro Moccia. L'azienda vinicola è stata fondata successivamente dal figlio Raffaele ("Lello") nel 1990. Ci troviamo ad Agnano, a circa 220-500 metri s.l.m., i terreni sono terrazzati e con notevoli pendenze: ai confini c'è un'oasi WWF, la riserva naturale degli Astroni di Agnano – ex terreno di caccia dei Borboni –, l'antico cratere di Agnano e il territorio di Pozzuoli. Si tratta di una cantina che è posta non lontano dal centro urbano di Napoli, a 1 km in linea d'aria dal mare, e si propone di salvaguardare il patrimonio paesaggistico e ambientale dei luoghi in cui opera, sottraendolo anche a possibili speculazioni edilizie. Lello adopera ancora la "pergola puteolana", con le viti legate ai pali di castagno, un albero molto presente in zona. L'azienda, che in origine disponeva di 5 ettari, opera su 15 ettari di terreni propri (grazie anche al recupero di vigneti abbandonati) e 3,5 in conduzione. I terreni sono caratterizzati da cinque strati: in superficie troviamo polvere di sabbia scura e ceneri vulcaniche; sotto, uno strato di pietra pomice e lapilli; poco più sotto ancora troviamo uno strato di arenaria e lava; infine, gli ultimi due strati sono composti da sabbia compatta vulcanica e da un composto a grana extrafine molto duro denominato "tasso", un elemento con il quale sono state costruite le strade di Napoli. L'azienda opera anche nell'allevamento di pecore (usate anche per concimare e diserbare), agnelli, polli e conigli. Agnanum produce in prevalenza uve falanghina e piedirosso, ma anche piccoli quantitativi di catalanesca, moscato, caprettone, biancolella e gelsomina, varietali usati nel vino "Sabbia Vulcanica" (80-85% Falanghina). Questo per rievocare l'esempio degli avi di Moccia che non producevano Falanghina e Piedirosso in purezza. Il vino affina per qualche mese in acciaio. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è complesso e opulento, offrendo generosamente aromi di frutta (pesca) e fiori gialli, note di erbe aromatiche, sentori di macchia mediterranea, agrumati e minerali. L'olfatto coglie anche leggeri accenni caseari. In bocca è cremoso, con una decisa densità tattile. È avvolgente ed energico. Le componenti dolci e sapide sono in equilibrio, sorrette da una buona acidità. Lungo, sprigiona una chiusura quasi salina.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2012 – Contrada Salandra

Falanghina 100%

Il colore è giallo molto tenue. All'olfatto aromi fruttati e floreali diventano maggiormente profondi e si accompagnano ad aromi vegetali e balsamici. In bocca la sapidità si afferma con forza e si denota una dolcezza che prevale sull'acidità, che comunque persiste fino alla chiusura del sorso.

di Gianmaria Tesei
