

In evidenza

# Carricante, una super masterclass a ViniMilo

di: Gianmaria Tesei

10 settembre 2024



Meritoria l'idea di approfondire le caratteristiche del vitigno carricante in uno dei suoi areali più celebri. ViniMilo alla 44esima edizione, una delle maggiori manifestazioni enologiche dell'isola promossa dal comune e dalle sue aziende avvia le sue giornate sul vino etneo proprio dallo storico vitigno a bacca bianca, qui di casa, con un importante incontro. La mega masterclass dal titolo *"Milo, il carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità"* si è svolta il 26 agosto scorso ed è stata condotta da Federica Milazzo, miglior sommelier AIS della Sicilia 2022, e da Gioele Micali, delegato di AIS Taormina. Hanno contribuito Alfio Cosentino, Sindaco di Milo; Maurizio Lunetta, Direttore Consorzio Etna Doc; Gina Russo, Presidente Strada del vino e dei sapori dell'Etna, Mariagrazia Barbagallo, Vicepresidente di AIS Sicilia, Orazio Di Maria, Referente Sicilia Guida Vitae, Claudio Di Maria, miglior Sommelier AIS della Sicilia 2023 e come miglior Sommelier dell'Etna 2024; Giusi Calcagno, di Calcagno; Fabio Percolla di Terre di Nuna; Federico Curtaz di Federico Curtaz; Gloria Di Paola di Tre.Mi.La.

All'evento hanno partecipato 19 delle 24 aziende che producono a Milo, una referenza per ciascuna, consentendo di apprezzare le declinazioni delle caratteristiche proprie del Carricante che a Milo ha la definizione di DOC Etna Superiore, secondo il disciplinare del 1968, aggiornato nel 2011. Una scheda del vitigno qui: <https://www.wineinsicily.com/vitigni-sicilia-carricante-etna>.

Il territorio di Milo, che oltre la DOC generica estende la tipologia all'Etna Bianco "Superiore", è suddiviso in varie sottozone dette, appunto, contrade: *Contrada Villagrande, Contrada Pianogrande, Contrada Caselle, Contrada Rinazzo, Contrada Fornazzo, Contrada Praino, Contrada Volpare e Contrada Salice*. Le altitudini oscillano tra i 550-600 metri s.l.m. e i 700, in media, degli altri terreni, con punte di 800 metri s.l.m. e addirittura 900. I suoli sono generalmente vulcanici, sabbiosi con notevole presenza di minerali e, in alcuni casi, da "Ripiddu", un insieme di lapilli e pomice vulcanica eruttiva.

#### **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2023 – Cantina Maugeri**

*Carricante 100%*

La vigna, a 700 metri s.l.m. presenta suoli vulcanici sabbiosi ricchi di minerali. Il mosto illimpidito a freddo fermenta per il 90% in acciaio e il 10% in tonneau di rovere francese da 500 litri, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Il colore è giallo paglierino. Il naso è elegante, con sentori di frutta a polpa bianca, di agrumi (limone), di ginestra, di zenzero e di erbe aromatiche. In bocca è pieno, minerale e verticale, governato da una buona scia sapida, un'acidità interessante e un'importante persistenza.

#### **Serse 2023 – Tenute di Fessina**

*Carricante 90%; Catarratto e Minnella 10%*

Questo vino proviene da due comuni differenti, Biancavilla (2 ettari, a 800 metri s.l.m., versante occidentale etneo) e Milo (2 ettari, a 900 metri s.l.m., in Contrade Caselle, Volpara e Rinazzo). I suoli del primo areale sono contraddistinti da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche, con piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi. I suoli del secondo sono caratterizzati dalla presenza di pomice, lapilli, ceneri fini e drenanti. I terreni, in questo caso, sono a reazione sub acida, carichi di ferro, silice e manganese. Il vino affina in acciaio e prosegue in bottiglia per 6-8 mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso emergono sentori agrumati, erbe aromatiche e accenni balsamici. In bocca si avverte un'acidità spiccata e un finale sapido. Persistente.

#### **DOC Etna Bianco Superiore, Lavi 2022 – Iuppa**

*Carricante 90% e Catarratto bianco lucido 10%*

L'azienda ha aperto a Milo un winebar che annovera un'ampia scelta di etichette etnee. Le vigne sono ubicate a Contrada Salice, a 600 metri s.l.m.. I terreni sono di medio impasto tendente allo sciolto.

L'affinamento viene svolto in acciaio e in bottiglia per almeno 8 mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è sulfureo, minerale, balsamico, con note di frutta bianca e zagara. In bocca si segnala per una spalla acida interessante e una buona eleganza. Fresco e lungo, trova una buona rispondenza naso-bocca.

#### **DOC Etna Bianco Superiore, Rachele – Azienda di Rachele**

*Carricante 100%*

Prima etichetta dell'azienda, è dedicato a Rachele, figlia del titolare Rosario Raciti. Ci troviamo a Contrada Salice, a circa 700 metri s.l.m. in un piccolo appezzamento di terreno, il suolo è vulcanico sabbioso. Questo vino affina per pochi mesi in acciaio e successivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso è floreale e si schiudono soprattutto aromi di frutta bianca e gialla. Si colgono leggeri toni di spezie dolci. In bocca colpisce per l'ingresso elegante e la sapidità. Fresco, si caratterizza per una vena acida discreta. Si prolunga con delicatezza al sorso.

#### **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Praino 2022 – Terra Costantino**

*Carricante 100%*

La vigna si trova di Contrada Praino, a 650 metri s.l.m. Il suolo ha i caratteri propri della terra vulcanica, sabbiosa con significativa presenza di "Ripiddu" (lapilli e pomice vulcanica eruttiva). Affina in acciaio per qualche mese, per continuare poi in bottiglia. Il colore è giallo chiaro. Al naso mostra la rotondità del frutto maturo, la dolcezza dello zucchero filato e del miele. A completare il bouquet l'agrumato, declinato nei toni del limone, e un leggero aroma balsamico. Il sorso è pieno e segnato dalla dolcezza rivelatasi all'olfatto. L'aspetto acido-sapido, che trova una chiusura gradevole lievemente amaricante, si lega alla leggera macerazione sulle bucce.

### **DOC Etna Bianco, Archineri 2022 – Pietradolce**

*Carricante 100%*

I vigneti di questo vino sono collocati a Contrada Rinazzo, a 800 metri s.l.m. e si sviluppano su numerose terrazze con muretti a secco. Il suolo è vulcanico-sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida. Dalla stessa Contrada, dal 2015, vengono tratte le uve per il Sant'Andrea, un'etichetta che fa una prolungata macerazione a contatto con le bucce in tino di rovere da 20 hl. Archineri, invece, viene fatto maturare in vasca sulle fecce nobili con bâtonnage periodici per un anno, prima di maturare per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino luminoso con nuance verdi. Al naso regala acidità olfattiva, freschezza agrumata e un soffio iodato, fiori di zagara, richiami erbacei ed echi di frutta a polpa gialla matura. In bocca è fresco, agile e snello, e mostra una persistenza aromatica importante. Profondo e verticale, si prolunga piacevolmente nel finale di bocca.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Aitna 2022 – Cantine Edomé**

*Carricante 100%*

I vigneti di questo vino sono situati in Contrada Salice, a Milo, a circa 800 metri slm, con suoli sabbiosi di tipo vulcanico. L'azienda è estesa poco più di 3 ettari, di cui 2,5 ettari si trovano a Passopisciaro, sul versante nord etneo, in Contrada Feudo di Mezzo. La produzione prevalente è di vino rosso con una quota di Carricante. Questo vino affina per un breve periodo in acciaio e per almeno sei mesi in bottiglia. Ha color paglia con riflessi tendenti al verde. All'olfatto emerge una nota casearia. Al naso si riconoscono sentori di frutta selvatica gialla matura, di mela cotogna e di macchia mediterranea. In bocca è appena astringente e di buona struttura. Buona spalla acida. La sapidità si avverte in chiusura. Buona persistenza.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti**

*Carricante 100%*

I vigneti di questo vino di contrada sono siti in Contrada Rinazzo, ad un'altitudine di circa 800 m. s.l.m. Il terreno è vulcanico sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida. La fermentazione, che dura 15 giorni, avviene in serbatoi di acciaio, utilizzando uno specifico lievito autoctono scelto in vigna dopo una lunga sperimentazione. Il vino affina in vasca sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per un anno e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con vivaci sfumature verdi. Al naso colpisce per la sua freschezza olfattiva. È vegetale, con delicate note di fieno a caratterizzarlo. Aromi di zagara, di frutta a polpa bianca – soprattutto mela etnea – di agrumi, di anice e mandorla scandiscono la prosecuzione dell'approccio olfattivo. In bocca l'acidità è determinante, avvolge e spicca per armonia. Grande bevibilità e persistenza.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Praino 2022 – Azienda Agricola Gaetano Russo**

*Carricante 100%*

Le uve di questo vino originano dalle vigne di Contrada Praino, a 650 -700metri s.l.m. i terreni sono vulcanici, con sabbie ricche di minerali e "Ripiddu". Questo vino affina per breve tempo in acciaio, proseguendo per un breve periodo in bottiglia. Il colore è giallo tenue. Al naso si esaltano gli aromi di frutta gialla, soprattutto pesca e mela mature, e le note erbacee e di macchia mediterranea. In bocca spinge sui lati del palato, mostrandosi avvolgente e verticale. La lunghezza è una sua caratteristica, tanto in bocca quanto nei profumi.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Milus 2021 – Cantine di Nessuno**

*Carricante 80%; uve a bacca bianca autoctone e non 20% (Minnella Bianca, Catarratto e Petit Manseng, in prevalenza)*

È un vino elegante e intenso che proviene dalla vinificazione delle uve di Contrada Volpare, a 650 metri s.l.m. i suoli sono composti da sabbie vulcaniche, con copiosa presenza di minerali. L'affinamento avviene in tonneau di rovere e in acciaio per un breve periodo. Successivamente prosegue la sua maturazione in bottiglia per 4 mesi. Il colore è giallo oro, tendente al verde. Al naso è sfaccettato, con aromi di frutta a polpa gialla non acerba, mela bianca, e pompelmo rosa. Il floreale si esprime sulle note della margherita e della zagara. Aromi di vaniglia, note fumé e vegetali restano sottotraccia. In bocca è delicato. L'acidità giunge in modo educato con grande corrispondenza naso-bocca.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Primazappa 2021 – Azienda Agricola Calcagno**

*Carricante 100%*

La vigna è caratterizzata da un terreno, lavico, sabbioso, ricco di minerali, e si trova ad un'altitudine di 850 s.l.m. L'azienda, che produce anche sul versante Nord dell'Etna nelle contrade di Feudo di Mezzo e Arcuria (circa 700 metri s.l.m.), affina questo vino proveniente da contrada Volpari per il 50% in acciaio e per il 50% in barrique. Il contatto con le fecce fini è di 5 mesi. Matura ulteriormente per un altro anno in bottiglia. Il colore di questo vino è giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è fresco, agrumato, balsamico, erbaceo, con una leggera nota fumé ed evolutiva. Risuona un aroma salmastro e un ricordo di vaniglia. In bocca è verticale in modo aggraziato. Si evince una sensazione pseudo-calorica. L'acidità è tesa. Netto e deciso, è di buona persistenza.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2021 – Villagrande**

*Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%*

La Contrada prende il nome dalla cantina che produce in questo luogo, ossia proprio Villagrande, a circa 700 metri s.l.m. I terreni hanno matrice lavica, ricchi di ferro e rame, con presenza di fosforo, magnesio e potassio, assenti di calcio. La fermentazione si svolge in contenitori di acciaio. L'imbottigliamento avviene a 10 mesi dalla vendemmia. Il colore è giallo paglierino, lieve e brillante. Al naso si apprezzano pulizia ed eleganza. Emergono sentori di frutta bianca e fiori primaverili, dalla ginestra alla zagara. Si affacciano anche carezze di erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca è fine e avvolgente. Acidità e sapidità si intrecciano con equilibrio.

### **DOC Etna Bianco, Nuna 2021 – Terre di Nuna (Azienda Agricola Maria Novella Trantino)**

*Carricante 100%*

Le vigne si trovano a 900 metri s.l.m. presso Sant'Alfio, oltre il confine della DOC Etna Bianco "Superiore". I terreni sono vulcanici, con cospicua presenza di minerali. Questo vino fa un breve affinamento in acciaio e prosegue per almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con accenni verdi. Al naso si percepiscono fiori bianchi e cedro candito. Poi, burro fuso, vaniglia e note biscottate. Accenni mentolati e di erbe aromatiche sono ulteriori caratteristiche olfattive. In bocca è fresco e vibrante.

### **DOC Etna Bianco Superiore 2020 – Federico Curtaz**

*Carricante 100%*

Enologo e figura celebre nel mondo del vino italiano, Federico Curtaz è un valdostano che, innamoratosi dell'Etna, ha investito realizzando una propria azienda. Le uve di questo vino provengono dai vigneti di Milo e Contrada Rinazzo. I suoli sono composti da ceneri scure e sabbie vulcaniche. La vinificazione e l'affinamento avvengono in botte di legno da 25 ettolitri. Il colore è giallo lieve, con accenni di verde. Al naso si riscontrano aromi eleganti di fiori bianchi, mela verde, pesca gialla e note agrumate di cedro. In bocca è fresco, di buona struttura, equilibrato. Chiude sapido, lungo.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Ritorno 2023 – Sassotondo**

*Carricante 100%*

Questo vino rappresenta la volontà di Edoardo Ventimiglia, guida della cantina toscana di Sassotondo, di riabbracciare le sue radici catanesi ed etnee, legate al nonno, il barone Gaetano, cineasta di fama internazionale del secolo scorso. Finalità ulteriori del progetto sono il sostegno alla rivalutazione e alla salvaguardia di vitigni reliquia, operato dell'Università di Catania e da G.R.A.S.P.O., associazione che tutela i vitigni in via d'estinzione o dimenticati. Il vino, realizzato con le uve di Contrada Caselle (a oltre 750 metri s.l.m., con terreni vulcanici e ricchi di minerali) della cantina Eredi Di Maio, è venduto anche in formato Magnum: il ricavato è destinato all'AIIRC (Associazione Italiana Ricerca Sul Cancro), su espressa volontà della famiglia Patanè (Eredi Di Maio). La fermentazione di questo vino si svolge in vasche d'acciaio. Il vino affina in due tonneau da 300 litri per pochi mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso è affilato e fine. La frutta dolce trova una sua affermazione nel bouquet, così come l'erbaceo etneo e la macchia mediterranea. Il floreale assume le note del glicine. In bocca si mostra elegante fresco, sapido, lungo.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Affiu 2021 – Eredi Di Maio**

*Carricante 100%*

Tre Contrade milesi sono alla base di questo vino: Caselle, Praino e Volpare. L'altitudine va dai 550 ai 850 metri s.l.m. I terreni hanno origine sabbiosa di tipo vulcanica. Il vino fermenta e matura in acciaio, completando l'affinamento in bottiglia per 8 mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso sono apprezzabili note agrumate, soprattutto di limone. Fieno ed erba appena tagliata costituiscono l'aspetto olfattivo vegetale di questo vino che delicatamente offre note di frutta, soprattutto melone, di mele etnee e di pere. Poi, note minerali. In bocca domina l'acidità sorretta da una decisa sapidità.

### **Generazioni 2022 – Tre.Mi.La (Azienda Agricola di Gloria Di Paola)**

*Carricante 100%*

Gloria Di Paola ha voluto creare una versione del Carricante di Milo differente dalle altre. Questo "Orange" è ottenuto dalle uve di Contrada Caselle (a 800 metri s.l.m.). La macerazione dura 36 ore, la fermentazione è spontanea. Affina in acciaio per qualche mese. Il colore è dorato e vira decisamente verso l'arancio. Al naso l'agrumato domina con l'arancia candita, il chinotto, il limone, il pompelmo e il bergamotto. Protagonisti anche sentori fumé, erbacei, balsamici, di tè nero, di camomilla e di mandorla tostata. Si affacciano anche note di smalti e vernice. In bocca è fresco, lungo, dalla personalità decisa.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Biancomilo di Caselle 2020 – Sive Natura**

*Carricante 100%*

Ci troviamo a Contrada Caselle a 900 metri s.l.m., su un terreno di origine vulcanica. Cospicua la presenza di minerali e di sostanze organiche. Questo vino affina per 18 mesi in acciaio e, parzialmente, in tonneau. Successivamente, per un tempo medio-lungo, matura ulteriormente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso si contraddistingue per note agrumate e di pesca. Si colgono anche sentori di fiori di campo, macchia mediterranea, miele, note fumé e di eucalipto. Al palato si destreggia bene tra un'acidità vitale e un'astringenza significativa, quasi citrina, mostrando armonia e freschezza.

### **DOC Etna Bianco Superiore, Imbris 2019 – I custodi delle vigne dell'Etna**

*Carricante 100%*

L'azienda di Mario Paoluzi produce sul versante nord dell'Etna. Più recentemente ha deciso di cimentarsi anche sul versante est, a Milo. L'etichetta recita il nome "Imbris", dal latino pioggia, a significare l'importante volume pluviale proprio della zona milese (il più elevato dell'Etna). Ci troviamo a Contrada Caselle, a 900 metri s.l.m. Il suolo è sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida. Questo vino affina per un anno e mezzo in vasche d'acciaio e, per almeno successivi due anni, in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con tessiture verdi. Al naso è minerale e mostra le note del frutto attraverso aromi di pesca e albicocca. Note di cedro si integrano con quelle della ginestra. Spezie dolci, miele di zagara e sensazioni di erba tagliata danno ulteriori gradevoli spunti all'analisi olfattiva. In bocca è dinamico. Si muove con freschezza e vivacità e sa regalare un rapporto armonico tra le parti. Acidità e sapidità si intrecciano con equilibrio. Chiude con grande persistenza e una lieve nota dolce.

### **Vino alla cieca di pochi filari – Saro Grasso**

Rosario (Saro) Grasso è un'istituzione culinaria milese. È stato premiato, recentemente, per la sua osteria *4 Archi di Milo* per la migliore carta Vini di Terroir e Spirito Slow, encomio sorto dalla cooperazione tra Slow Food e la Milano Wine Week. Ma Saro produce anche vino, sua figlia Martina ha infatti dato vita ad un rosso etneo, Il Quinto Arco. La vigna a Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio è estesa circa un ettaro ed è coltivata a spalliera. L'età è compresa tra i 35 e i 40 anni. La composizione del vino è Nerello Mascalese per l'80%, Nerello Cappuccio per il 20%. Il vino è di color rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa e nera croccante, floreale. In bocca mette in luce un tannino vellutato, ideale per la una cucina etnea golosa e identitaria. La sua.

di Gianmaria Tesei

---