

In evidenza

Bianchi di Sicilia, le etichette e le annate storiche dell'Etna

di: Gianmaria Tesei

16 settembre 2024



Seconda edizione per **Bianchi di Sicilia**, la manifestazione di AIS pensata per i giovani svoltasi il 14 settembre scorso. Folta la partecipazione, soprattutto da parte di quel segmento che più si è allontanato dal vino negli ultimi anni. Frizzante e gioiosa l'atmosfera, così come è stata azzeccata la location (centro storico catanese con Piazza e Palazzo Scammacca) che pulsavano di gioventù catanese e di tutte le età. Varie le realtà coinvolte nella festa, tra queste di Catania Social Club, Tivá Catania, Piazza Scammacca e Palazzo Scammacca, con gli interventi teatrali a cura del Catania Off Fringe Festival (evento che si svolgerà dall'1 al 27 ottobre).

I Bianchi

Quattro le masterclass proposte. Abbiamo seguito la degustazione tenutasi a Palazzo Scammacca nello spazio Monk. Sei annate differenti hanno contraddistinto 13 vini secondo il tema "*Etna: indietro nel tempo, annate storiche*". La conduzione è stata curata da Claudio Di Maria e Sergio Bellissimo di AIS.



La 2018 è stata un'annata fredda. È stata contraddistinta da piogge abbondanti che si sono estese fino ad estate inoltrata. I bianchi di quest'annata si caratterizzano per un buon potenziale evolutivo.

La 2017 è stata un'annata calda e seccata, con la calura che si è protratta a lungo durante l'estate fino a settembre. La maturazione delle uve è stata eccezionale. In alcuni casi la vendemmia è stata anticipata. Il versante orientale, notoriamente più freddo, è stato colpito meno dallo stress idrico.

Le annate 2016 e 2014 sono state più bilanciate, con inverni miti, primavere soleggiate ed escursioni termiche significative. L'estate non ha avuto picchi particolari. I vini prodotti in queste annate sono raffinati, con potenziale di sviluppo in bottiglia importante.

La 2015 è stata tendenzialmente fredda, con basse temperature invernali e primaverili, fino ad aprile. L'estate è stata dominata dalla calura. I vini del 2013 puntano sulla potenzialità di crescita in bottiglia.

La 2013 è stata un'annata fredda e tardiva. La pioggia ha segnato tutti i primi mesi dell'anno, prolungandosi fino ad estate inoltrata, con temperature, per la "bella stagione", nettamente inferiori rispetto alle consuete del periodo. Produzione complicata, ma che ha generato vini dal significativo potenziale evolutivo.

I vini

DOC Etna Bianco, Sul Vulcano 2018 – Donnafugata

Carricante 95% e 5% da altre varietà autoctone

Ci troviamo sul versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia (CT) ad un'altitudine compresa tra i 730 e 750 metri s.l.m. I suoli sono lavici a tessitura sabbiosa. Affina per 10 mesi, in parte in vasca e in parte in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio), poi un ulteriore anno in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso ha un attacco un po' timido per poi svelarsi pulito e deciso nei suoi sentori floreali, soprattutto ginestra, e agrumati. Si schiudono anche aromi di mela, di fieno e di vaniglia. In bocca si esprime attraverso avvolgenza e freschezza. Buona la sapidità e la persistenza. Finale ammandorlato.

DOC Etna Bianco, Tifeo 2018 – Gambino

Carricante 80% e Catarratto 20%

La zona di produzione è Petto Dragone, Linguaglossa (CT), a 900 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici sabbiosi. Affina per 5 mesi in acciaio sui lieviti e per almeno successivi 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo tenue con nuance verdoline. Al naso i sentori predominanti sono quelli della frutta bianca, della ginestra e della margherita, di limone e pepe bianco. Si affacciano note di erbe aromatiche e accenni di idrocarburi. In bocca è dritto, fresco e minerale. Si propaga nel cavo orale pian piano, sprigionando una trama di acidità e sapidità che, sul finale, è decisiva. Buona lunghezza.

DOC Etna Bianco, Rampante Contrada Crasà 2018 – Cantine Russo

Carricante 80% e 20% da altre varietà autoctone

L'areale produttivo è sul fronte nord dell'Etna, a Solicchiata, Castiglione di Sicilia (CT). I terreni da cui deriva questo vino, tutti con suoli vulcanici e con altitudine compresa tra i 700 e i 1000 metri, sono in varie sottozone ma in prevalenza in Contrada Crasà. Questo vino affina 6 mesi in vasche di acciaio, successivamente, per 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo tendente al dorato. Al naso entra con decisione con effluvi di fiori bianchi, frutta gialla – con accenni di frutta tropicale – e finocchietto selvatico. Si colgono anche note di cera d'api. In bocca è diretto e si regala con freschezza al sorso. Si denota una certa morbidezza con una sensazione finemente tannica. Chiude in lunghezza, con ritorno di sensazioni fruttate.

Carricante 2018 – Sive Natura

Carricante 100%

I terreni si trovano a 450 metri s.l.m., sul versante Est etneo, tra S. Alfio e San Giovanni Montebello, frazione di Giarre (CT). I suoli sono vulcanici, sciolti, ricchi di depositi piroclastici e sostanza organica. Questo vino affina sur-lies in acciaio e tonneau di rovere francese da 500 litri per circa 12 mesi e per alcuni in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. All'olfatto si palesano sentori di ginestra, zagara e anice. Leggeri accenni vegetali si manifestano nel bouquet che si arricchisce dell'aroma del miele di acacia. Al gusto è dritto, verticale, con un'acidità importante e un bell'allungo finale. Buona corrispondenza naso bocca.

DOC Etna Bianco, N'ettaro (Magnum) 2017 – Masseria Setteporte

Carricante 95% e Catarratto 5%

Siamo sul versante sud-ovest dell'Etna. I terreni si trovano nella zona di Biancavilla (CT), tra i 700 e 730 metri s.l.m. I suoli sono di matrice vulcanica e fanno riferimento al territorio in cui si trovano ancora tracce del primo grande *stratovulcano* che ha preceduto l'Etna, ossia l'*Ellittico*, la cui attività si è svolta da 66.000 fino a 15.000 anni fa, prima del suo ultimo collassamento. Questo vino affina in vasche d'acciaio, in seguito per altri 5 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è complesso. Emergono note floreali di ginestra e agrumate di arancia e pompelmo. Si riscontrano anche tracce di origano e di fiori di campo. In bocca è rotondo e voluminoso, mantenendo una discreta freschezza. Non mancano note iodate importanti e una significativa persistenza.

DOC Etna Bianco, Ginestra 2016 – Calcagno

Carricante 100%

Torniamo sul versante est, a 850 metri s.l.m., in Contrada Volpare, a Milo (CT). I suoli sono lavici, sabbiosi e ricchi di minerali. Questo vino affina in vasche di acciaio, proseguendo la sua maturazione in bottiglia per altri 3 mesi. Il colore è giallo paglierino con sfumature lievemente verdognole. Al naso regala note di mela, zagara e ginestra. In seconda linea aromi erbacei, mielati e affumicati. In bocca è fresco ed elegante e gioca tra corposità e sottigliezza. Alla fine sembra prevalere quest'ultima con decisione e grazia. La sapidità è ben bilanciata con l'acidità che allunga il sorso in modo persistente.

DOC Etna Bianco, Archineri 2016 – Pietradolce

Carricante 100%

I vigneti da cui origina questo vino si trovano in Contrada Caselle, Milo (CT), a 800-850 metri s.l.m. il suolo è franco sabbioso con importante presenza di roccia vulcanica. Questo vino fa affinamento in vasche di acciaio e, minimo, per 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglia con sfumature verdi. Al naso è esile, sottile e raffinato. Si avvertono sentori di fiori e frutti a polpa bianca, con ricordi di erbe aromatiche. Si evidenziano tenui note di nocciole e pietra focaia. In bocca mostra una buona ampiezza. Fresco ed equilibrato in ogni componente, dona una lunga sapidità e una buona persistenza.

DOC Etna Bianco Superiore, Pietra Marina 2016 – Benanti

Carricante 100%

Continua il tour nella zona di Milo, questa volta in Contrada Rinazzo, a 800 metri s.l.m. il suolo è vulcanico sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida. Questo vino fermenta per circa 12 giorni a temperatura controllata in acciaio, con un particolare lievito indigeno selezionato in vigna e in cantina. Propria la spreimentazione. Affina in vasca d'acciaio sulle fecce nobili per circa 30 mesi, con costanti e ripetuti bâtonnage. Il colore è giallo paglierino con passaggi di tono verso il dorato. Il naso regala eleganza e finezza tra floreali di zagara, mimosa e gelsomino. Il frutto si esprime attraverso la pesca, la susina e gli agrumi. Erbe aromatiche, quali timo e salvia e sensazioni di idrocarburi e pietra focaia completano la palette olfattiva. In bocca è pieno e deciso, voluminoso, con toni dolci. Bella tensione, vivacizzata da una acidità e sapidità che non abbandona mai durante l'assaggio.

DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2015 – Tenute Nicosia

Carricante 100%

Siamo a Trecastagni, sul versante sud-est etneo, in Contrada Monte Gorna, a 700 metri s.l.m. I suoli sono costituiti da sabbie vulcaniche e ricchi di minerali. Questo vino affina in acciaio su fecce fini con ripetuti e costanti bâtonnage. Matura successivamente in barrique di rovere francese per almeno un anno, permanendo per ulteriori dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo dorato luminoso. Al naso emergono sensazioni minerali e aromi di frutti gialli, mela e anche esotici e agrumati di pompelmo. Risaltano sentori di biancospino, ginestra e camomilla. Il bouquet si compone anche di note di miele, nocciola e anice. In bocca è ricco, fresco, ma anche intenso. La sapidità agisce da asse centrale ed è in equilibrio con una buona acidità.

DOC Etna Bianco Superiore, Villagrande 2014 – Villagrande

Carricante 90% e 10% da altri varietali autoctoni

Ritorniamo a Milo (700 metri s.l.m.), in Contrada Villagrande. I suoli sono vulcanici, ricchi di minerali. Questo vino fermenta e affina in acciaio e viene imbottigliato a 10 mesi dalla vendemmia. Il colore è giallo paglierino brillante e intenso. Al naso si schiudono sentori di frutta bianca matura, fiori, erbe etnee, mandorle. Accenni speziati. In bocca è pieno e intenso. Si segnala una spalla acida significativa. Mineralità ed eleganza sono le sue cifre, con una gradevole sapidità che accompagna sino alla fine.

DOC Etna Bianco, Tenuta San Michele 2014 – Murgo

Caricante 60%, 40 % Catarratto e da altri varietali autoctoni

Siamo a Sanata Venerina, (CT), a 500 metri s.l.m., sul versante sud-est etneo. I suoli sono composti da sabbie di origine vulcanica. Questo vino fermenta a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio e barriques francesi. Segue l'assemblaggio e l'affinamento in acciaio e barriques (tostatura bionda) per un periodo minimo di 7 mesi. Matura ulteriormente in bottiglia per altri 3 mesi. Il colore è giallo paglierino. Al naso si avvertono aromi di fiori bianchi e di ginestra, note di mela bianca, nespola e camomilla. In bocca non è muscoloso, ma trova l'affermazione nel suo essere fine e armonico. Da manuale il rapporto tra acidità e sapidità. Permane a lungo.

DOC Etna Bianco, Contrada Blandano 2014 – Terra Costantino

Carricante 90%, Catarratto 10%

Ci troviamo a Viagrande (CT), in Contrada Blandano, versante sud est etneo, tra i 450 e i 550 metri s.l.m. I suoli sono composti da sabbie di matrice vulcanica. Questo vino affina in botte grande di legno da 20 ettolitri per 8-12 mesi e successivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. All'olfazione si evidenziano aromi di ginestra, di frutta a polpa bianca, agrumati, di terra ed erbe proprie della macchia mediterranea e di erbe aromatiche, soprattutto timo. A note salmastre e aromi di miele si accompagnano accenni di pietra e di idrocarburi. In bocca è avvolgente. Lungo ed elegante, con un corpo delicato e una buona acidità.

DOC Etna Bianco, Contrada Arcuria 2013 – Graci

Carricante 70% e Catarratto 30%

Contrada Arcuria è situata a 600 metri s.l.m. ed è una frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna. I suoli sono vulcanici e ricchi di minerali. Questo vino affina in cemento sui lieviti per sei mesi, proseguendo in bottiglia prima di essere commercializzato. Il colore è giallo carico che vira verso nuance ambrate. Al naso emergono note floreali di margherita e camomilla. Si avvertono aromi di frutta candita, uva passa, pesca, ananas e mandarini. Ingresso pieno e morbido. Freschezza e struttura sono i caratteri su cui poggia questo vino che ha una discreta lunghezza.

Hanno offerto il loro intervento anche: Francesco Baldacchino (presidente AIS Sicilia), Maria Grazia Barbagallo (vice presidente AIS Sicilia), Antonio Raciti (Gambino), Robert Corsello (Cantine Russo), Graziano Nicosia (Tenute Nicosia), Michele Scammacca del Murgò (Murgò), Giuseppe Parlavecchio (Pietradolce), Franco Calcagno (Calcagno), Vincenzo Marino (Graci) e Fabio Costantino (Terra Costantino).

di Gianmaria Tesei
