

In evidenza

# Versante Est, secondo appuntamento al Wine & Grill Party di Murgò

di: Gianmaria Tesei

28 luglio 2024



È la storica cantina etnea **Murgò** ad ospitare la seconda tappa di **Versante Est**, la manifestazione che, giunta alla sua IV edizione, esalta il settore orientale etneo. Giorno **23 luglio** la **Tenuta San Michele** di Santa Venerina (Ct) è stata il teatro delle degustazioni di alcune prelibatezze gastronomiche cucinate sul barbecue, banchi d'assaggio e le referenze di venti cantine del versante est del vulcano attivo più alto d'Europa. A margine, un delizioso "Wine & Grill Party", con l'accompagnamento musicale della band **Rainfaces**.

La famiglia **Scammacca del Murgò** si occupa di vitivinicoltura dal 1861 e ha un legame profondo con la ripresa dell'attività spumantistica sull'Etna avvenuta all'inizio degli anni '90 dello scorso secolo. Lo racconta **Claudio Di Mariadurante** la visita della cantina. La tradizione etnea era precedentemente legata allo Champagne e allo Spumante dell'Etna (a base Pinot Noir) che, prodotti dal Barone Felice Spitaleri, faceva incetta di premi nei più importanti concorsi enoici europei tra la metà e la fine Ottocento. Dopo quasi un secolo di oblio, nel 1990, fu proprio Murgò a rilanciare la produzione di vino mosso, puntando su uno degli autoctoni etnei, ossia il Nerello Mascalese. Del 1995 il primo rosato. Proprio il Nerello Mascalese era stato il primo vino ad essere imbottigliato nel 1981, anno in cui il Barone Emanuele Scammacca del Murgò volle modernizzare le attività familiari, apportando significativi e importanti cambiamenti. L'azienda si è poi giovata della guida di quattro dei sette figli, in particolare **Michele, Pietro, Alessandro e Matteo**, supportati comunque dagli altri fratelli **Filippo, Bernardo, Manfredi e Costantino**. Quattro sono gli asset dell'universo aziendale targato Murgò: **Tenuta San Michele** (500 metri s.l.m.), costituita da 25 ettari vitati, il cuore pulsante dell'impresa; **Tenuta Gelso Bianco** estesa 70 ettari totali, con 15 ha di oliveto, 40 di agrumeto e 15 dedicati ad vigneto (Murgò Lapilli IGT); **Tenuta La Francescana**, costituita da 20 ettari ad Aprilia, in provincia di Latina, e dove Murgò coltiva il nero buono, un vitigno autoctono della zona (prima annata 2020 e vinificazione a Tenuta San Michele); e, infine, l'edificio ottocentesco di **Palazzo Scammacca** sito nel cuore del centro storico di Catania, che è una struttura recettiva dove vengono spesso ospitate mostre ed eventi musicali e culturali. Va precisato che l'evento musicale estivo "Jazz in vigna" è ospitato presso Tenuta San Michele.

---

**Pietro Scammacca:** *"il Versante est è composto da quei territori che si affacciano sullo Ionio e quindi sono influenzati dal mare, con un microclima diverso rispetto a quelli a sud e a nord, che sono più interni, quindi con caratteristiche diverse. Murgò è stata una cantina che ha voluto creare questa manifestazione per esaltare i territori di quest'area. L'organizzazione è un'associazione di amici, di cantine, di produttori di questo versante, che ha voluto semplicemente amalgamare le varie espressioni del vino e dare rilevanza a quest'area anche dal punto di vista delle storie umane che animano la vita delle varie aziende".*

**Michele Scammacca:** *"Versante Est è un tentativo di creazione di un senso del territorio per valorizzare questo versante dell'Etna, che ha, forse, rispetto agli altri versanti, il vantaggio di essere stato meno colonizzato. Infatti, queste aree sono state gestite da gente del posto e non abbiamo assistito alle solite speculazioni di tante aziende che hanno considerato l'Etna come mero investimento. Questa manifestazione è interessante perché l'Etna, essendo un terroir che si trova lungo un cono, con tante esposizioni, tante realtà diverse, ha bisogno di un racconto particolareggiato. Devo dire che il successo è stato abbastanza netto fin dall'inizio e questo è estremamente positivo".*

**Francesco Raciti, di Gambino Vini:** *"L'ospitalità della famiglia Scammacca riesce a farci sentire tutti a casa, rendendoci felici di partecipare ad un evento che nasce da un sentimento di amicizia. Ringrazio i due ideatori della manifestazione, Claudio Di Maria per Murgò, e Alfonso Caltagirone per Villagrande, che hanno esteso questo sentimento a tutti i partecipanti, creando un'occasione di confronto importante per le cantine e per gli amanti del vino".*

Di seguito la degustazione di due etichette che ci hanno interessato:

#### **Brut Rosé, Metodo Classico 2022 – Murgò**

*Nerello Mascalese – 23 mesi sui lieviti*

Questo vino sosta sui lieviti per 23 mesi. Il perlage è delicato e duraturo. Il colore è rosato lieve e luminoso. Al naso emergono note floreali di ginestra e sentori di frutta rossa e di agrumi, soprattutto arancia rossa. Si evidenziano profumi di erbe mediterranee e di crosta di pane. In bocca è fresco e vivace, abbastanza corposo, con un'acidità interessante e con una sapidità stuzzicante. Buona lunghezza.

#### **Brut Metodo Classico 2022 – Murgò**

*Nerello Mascalese – 22 mesi sui lieviti*

Questo vino sosta sui lieviti per 22 mesi. Il perlage è costante e sempre vivace. Il colore è giallo paglierino. All'olfatto si mostra floreale e fruttato, con l'agrumato che si esprime in maniera delicata. Si affacciano leggere note speziate e, anche qui, l'aroma di crosta di pane è presente. Alla disamina gustativa si nota una chiara personalità e freschezza, assistita da una sapidità che cresce sul finale. Il vino avvolge il cavo orale con delicatezza richiamando quanto colto all'analisi olfattiva.

#### **CANTINE di Versante EST**

- ---

**Murgò**
- Villagrande
- Terra Costantino
- Tenute Mannino di Plachi
- Benanti
- Tenute Nicosia
- Gambino
- Cantine di Nessuno
- Cantine La Contea
- La Gelsomina
- Terre di Nuna
- Mulsum
- Cantine Iuppa
- I Custodi delle Vigne dell'Etna
- Etna Urban Winery
- Oro d'Etna
- Barone Beneventano

- Palmento Biondi
  - Azienda Agricola Gaetano Russo
  - Giò Emmanuele Wines
-