

In evidenza

Etna Wine Forum, da Biancavilla al Danubio. Con FIS un viaggio attraverso l'Europa

di: Gianmaria Tesei

1 novembre 2024



L'Etna Wine Forum di Biancavilla svoltosi a Villa delle Favare tra il 18 e il 20 ottobre scorsi, è stato caratterizzato, come nelle precedenti due edizioni, da un programma ricco di appuntamenti e degustazioni guidate, quest'anno curati da FIS – Fondazione Italiana Sommelier, delegazione Sicilia.

La prima masterclass di giorno 19 ottobre, *Vini & Vulcani: Biancavilla, il Sud-Ovest e gli altri Vulcani*, ha approfondito legami, similitudini e differenze tra le aree vulcaniche apparentemente lontane tra loro ma accomunate da lava, ceneri e lapilli che, dalle viscere della terra, hanno caratterizzato i suoli, donando loro peculiarità uniche.

Maurizio Micari e Francesco Pensovecchio, sommelier e docenti FIS, hanno guidato i degustatori in un mondo dominato da storiche e dinamiche mineralità. Nel contesto di Villa delle Favare, storico edificio del 1800 di Biancavilla, sono state 9 le etichette assaggiate, in un percorso del vino che ci ha spinto da differenti versanti etnei alle Isole Eolie, dall'Alsazia all'Austria e alla Germania.

Bocca Nuova BN 2023 – Vigne di Confine

Carricante (in prevalenza) e Catarratto

Bianco macerato

Partiamo subito da una cantina del versante Sud-Ovest etneo, nell'areale di Biancavilla. La famiglia Sanfilippo da quasi 60 anni trasferisce la sua passione per il vino di generazione in generazione, imbottigliando tuttavia da appena due. Emanuele e suo figlio Francesco, che si dedica al marketing del vino, svolgono l'attività vitivinicola in 3 ettari di vigneti. I possedimenti si trovano nella frazione di Castelluccio Paratore, a Montalto e in Contrada Milia, tutti al confine (da qui il nome dell'azienda) tra il territorio di Biancavilla e il comune di Adrano. I terreni, i più antichi e "stabili" del vulcano, hanno conferito importanti qualità minerali che si sono accresciute nel tempo. L'altitudine è di 960 metri s.l.m., i vitigni – tutti autoctoni – nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. Dalle uve di questi varietali, seguendo la filosofia dei vini naturali, si traggono i vini "VRGN", "BN" e "BN Macerato", le tre etichette dell'azienda. BN, Bocca Nuova, da uve carricante e catarratto in quota minoritaria, fermenta 13 giorni sulle bucce e affina in acciaio. Il colore è giallo dorato tenue e quasi sembra tendere al rosato. Al naso dominano il fruttato dell'albicocca e della pesca. Aromi di fiori misti, di note vegetali e di erbe aromatiche sostengono un bouquet severo. In bocca si evidenzia una fresca acidità, una sottile nota minerale e una buona struttura. Un'interessante nota sapida allunga il sorso. Buona persistenza.

Maurizio Micari

TDVR Bianco 2023 – Tenuta del Vallone Rosso

Carricante 75%, Catarratto 20% e Minnella bianca 5%

Siamo ancora nell'areale di Biancavilla. Gianluca Furnari, nel 2021, fonda l'azienda partendo da una proprietà di circa mezzo ettaro di vigneto. Attualmente sono tre gli ettari di vigna, di età compresa tra 60 e 100 anni, situati nelle contrade di Minicucchita, Verginella, Boschetto e Montalto, tra i 780 e i 1050 metri s.l.m. I suoli hanno una significativa componente argillosa e, in taluni punti, vanno dal pietroso al ferroso. La filosofia produttiva è improntata alla valorizzazione di varietali autoctoni, sia a bacca rossa, quali nerello mascalese, nerello cappuccio, alicante – che concorrono a dare vita al TDVR Rosso – sia a bacca bianca, come carricante e minnella bianca. Questi ultimi sono alla base del vino in esame. Questo vino affina in acciaio per sei mesi. Il colore è giallo paglierino. Al naso si muove tra il floreale e il fruttato della nespola bianca e della frutta verde e a polpa gialla. Emergono anche note vegetali, soprattutto di bosso. Al palato ha una bella spinta e una struttura che sorprende positivamente. Freschezza, armonia e una buona scia sapida sono le particolarità di TDVR, sinergiche anche nel determinare una chiusura che si protende nel tempo.

Gagà 2022 – Tenuta Foti Randazzese

Carricante 100%

Giacomo e Fabrizio Foti – ispirati dal padre Nuccio e dalla madre Agata – hanno fondato, nel 2021, Tenute Foti Randazzese. L'azienda è composta da tre diversi appezzamenti, situati a Mompilieri e sul Monte Fusaro, nei pressi dei Monti Rossi (Nicolosi, tra i 700 e i 900 metri s.l.m.) e in contrada Sparadrappo a Biancavilla tra i 680 e i 720 metri s.l.m). I suoli dei tre appezzamenti hanno una composizione differente. Mompilieri ha un 60% di parte lavica e un 40% di parte argillosa. Monte Fusaro è contraddistinto da sabbia e polvere lavica, con una mineralità abbastanza complessa. Sparadrappo si caratterizza per una chiara componente solforosa. I possedimenti ammontano a complessivi 6 ettari, di cui 3,5 vitati, così ripartiti: 1 a Mompilieri (di nuovo impianto), 1 sul Monte Fusaro e 1,5 a Biancavilla. I nomi dei vini sono la versione dialettale o vezzeggiativa dei parenti dei due fondatori dell'azienda. Gagà, per fare un esempio, sta per Giacomo, il nome del nonno dei due titolari. Questo vino proviene dai vigneti di Biancavilla. La fermentazione si svolge in acciaio con bâtonnage manuale. Affina in acciaio 6 mesi sur-lie. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso emergono profumi floreali di ginestra. Si rivelano note agrumate di "sbergia" (la nocepesca bianca), di susina, di pesca gialla, di mandorle e di macchia mediterranea. Lievi sentori sapidi si accompagnano a sensazioni minerali. In bocca è elegante e diretto. Colpisce per un'acidità tesa, quasi chirurgica e tagliente. Buona sapidità. Riprende le note agrumate colte all'olfazione.

Verticale Salina 2022 – Vigne di Mare

Malvasia delle Lipari 100%

Vigne di Mare è una

Vigne di Mare è una partnership nata a Stromboli nel 2016 che ha unito il produttore Nino Caravaglio, di base a Salina, e il suo amico giornalista Andrea Montanari, direttore di RaiRadio3. La vigna consiste in 8.000 mq., a quote tra 300-400 metri s.l.m., piantumati a malvasia delle Lipari e battuti da un forte vento. Verticale, così chiamato per la "verticalità" delle sensazioni che ha suscitato nei suoi due artefici, fermenta in legno fino all'ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. Segue un breve affinamento in bottiglia. Alla vista mostra un colore giallo pieno luminoso. Al naso emerge un corredo aromatico importante e una bella espressività, mostrando il fruttato dell'albicocca e aromi di macchia mediterranea, zenzero e noce. Parallelamente, si sprigionano note saline, iodate. In bocca è fresco, vitale, mostrando quasi una pungente piccantezza. Asciutto, sembra chiudere improvvisamente per poi tornare al palato con rinnovata vivacità e persistenza. Va ricordato che a Nino Caravaglio si deve la prima Malvasia secca delle Eolie realizzata senza appassimento o surmaturazione delle uve. Le sue vigne sono composte da 30 parcelle tra Salina (Valdichiesa, località di Comune di Leni, Lingua, nel comune di Santa Marina, e Tricoli, nel comune di Malfa), Lipari e Stromboli. I vitigni utilizzati, oltre ai già citati malvasia delle Lipari e corinto nero, sono il nerello mascalese e il catarratto.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrade Volpare 2021- Cantina Maugeri

Carricante 100%

Sul versante Est dell'Etna, a Milo (CT), in Contrada Volpare e Contrada Praino, a 700 metri s.l.m., Maugeri è una cantina di recente costituzione fondata da Renato Maugeri, assieme alle figlie Carla, Michela e Paola. L'attività vitivinicola era tuttavia già presente in famiglia e interrotta intorno alla metà degli anni '70. L'azienda è estesa 9 ettari (7 nelle contrade suddette e 2 in Contrada Rinazzo, ma non ancora produttivi) impiantati a nerello mascalese, carricante e catarratto; 83 i terrazzamenti contornati da muretti in pietra lavica che compongono un percorso di circa 3 km. I terreni sono vulcanici, con presenza significativa di minerali, con esposizioni differenti. La famiglia Maugeri, nota anche per il boutique hotel Zash, sta realizzando un nuovo elegante Country Boutique Hotel proprio in Contrada Volpare su progetto di Carla Maugeri che prevede una villa con vista sui vigneti, spa, palestra e piscina. Oltre questo, sarà inaugurata tra breve la sala degustazione in Contrada Praino.

Per quanto concerne la vinificazione di questo vino, il mosto illimpidito 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. Al vino contribuisce il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco", altra referenza aziendale. Il colore è giallo paglierino con sfumature verdoline. Al naso si schiudono sentori floreali di ginestra e glicine. Il bouquet si compone anche di aromi agrumati, in particolar modo limone, a cui si affiancano richiami burrosi e di pietra focaia. Emergono anche sensazioni di erbe aromatiche e di spezie, dal pepe bianco allo zenzero. In bocca è elegante, teso, e si segnala per una buona armonia e un significativo connubio tra acidità e sapidità.

DOC Etna Bianco, A' Puddara 2022 – Tenuta di Fessina

Carricante 100%

“*A fimmina su la muntagna*”, la femmina sulla montagna, è il nome confidenzialmente dato dagli abitanti del vulcano a Silvia Maestrelli, fondatrice di Tenuta di Fessina. Ed è questo lo slogan dell'azienda che la ricorda (è prematuramente scomparsa nel 2022) che giunge sull'Etna nel 2006 affiancata dal marito e socio Roberto Silva, anch'egli deceduto qualche anno prima della moglie. Maestrelli, proveniente da una famiglia di imprenditori fiorentini, si innamora del territorio etneo e, nel 2007, fonda Tenuta di Fessina, dopo aver acquisito con il marito un vigneto di nerello mascalese con viti di età compresa tra i 70 e i 110 anni. Silvia, ben presto, diviene una delle figure di riferimento della produzione enoica etnea, grazie a carisma, passione e competenza. L'azienda, che coltiva sul versante Nord etneo di 7 ettari a nerello mascalese, nerello cappuccio e carricante, si trova a Rovittello (Castiglione di Sicilia), a 670 metri s.l.m. I suoli sono poco profondi, neri, ricchi di sabbia, con significativa presenza di piccole pomice e di fini argille destrutturate. Fulcro del vigneto è un palmento del XVIII secolo in pietra lavica, con l'antica “chianca” (ossia il torchio per la pressatura delle vinacce) ancora integra. Tenute di Fessina, attualmente guidata dalla figlia di Silvia, Lavinia Silva, produce da 15 ettari complessivi (7 in affitto) collocati su vari fronti del vulcano. Alcuni appezzamenti, infatti, sono situati a Biancavilla, sul versante sud-ovest del vulcano, a 900 metri s.l.m. (con prevalenza di piante di nerello mascalese), altri sono a Milo, sul versante orientale etneo, in Contrada Caselle, ad altitudini addirittura superiori i 1000 metri s.l.m., con suoli carichi di minerali, composti da sabbie nere. Ulteriori terreni sono ubicati nella zona di Santa Maria di Licodia, a circa 450 metri s.l.m.. Il primo enologo della cantina è stato il valdostano Federico Curtaz, seguito poi da Giandomenico Negro e, oggi, da Benedetto Alessandro. Tra le etichette iconiche dell'azienda segnaliamo “Musmeci” che rende omaggio alla famiglia omonima che ha conservato i vigneti di Rovittello comperati da Silvia Maestrelli e, proprio, “A' Puddara”. Il nome di questo vino trae origine dall'ammasso stellare delle Pleiadi che, in estate, dal mare, si possono osservare sulla vetta etnea. Il nome siciliano è “A' Puddara”, ossia la chioccia. I vigneti sono in Contrada Manzuedda, a Biancavilla. Questo vino fa affinamento sulle fecce fini per 6-8 mesi in botte di rovere francese da 3500 litri. Il colore è giallo paglierino con nuance verdi. Al naso, sentori floreali di ginestra, miele, erbe aromatiche, timo e grafite. Si avverte un'importante nota citrica di lime e affiorano accenni vanigliati. Emergono anche note sapide e burrose. In bocca si annuncia con un'energica sferzata per la risoluta acidità. Dinamico, assicura un'accelerazione possente al palato, riprendendo le note citriche emerse al naso. Sapidità e raffinato vigore conducono verso un finale persistente.

AOC Alsace Grand Cru, Clos Saint Urbain Rangen de Thann 2022 – Domaine Zind-Humbrecht (Francia)

Riesling 100%

L'Alsazia è nota per alcuni importanti vitigni come il riesling, il gewürztraminer, il pitot gris e il muscat, da cui si ottengono vini elegantemente aromatici. Ma anche i suoli hanno la loro importanza, 300 milioni di anni fa i suoli alsaziani erano infatti occupati dalle acque marine. La lava e le ceneri dei vulcani si sono solidificate sott'acqua, generando rocce dure e compatte. I suoli scuri e sassosi creatisi trattengono il calore favorendo la vite, i vini conseguentemente sono intensi e corposi, con note sulfuree complesse. Molte tra le vigne più importanti si trovano a Sud, tra queste troviamo Clos Saint Urbain, una vigna sulla collina di Rang che sovrasta il villaggio di Thann. Il Domaine Zind-Humbrecht è stato fondato nel 1959 da Léonard Humbrecht e Geneviève Zind. Dal 2000 è condotta dal figlio Olivier Humbrecht, assistito dalla moglie Margaret. Nel 2019 è entrato in azienda il figlio Pierre-Emile. L'impresa è estesa 42 ettari. I suoli si caratterizzano per delle marne grigie, rosse calcaree, argilla e gesso. La filosofia produttiva è improntata al biodinamico. Il Grand Cru Clos Saint Urbain di Rangen è esposto a sud e costeggiato dal fiume La Thur. I suoli sono vulcanici calcarei e ricchi di minerali come il magnesio. Questo vino affina in acciaio. Il colore è giallo paglierino. Al naso è balsamico, elegantemente fumé con note di pietra focaia, poi mela e lime. In bocca è armonico, asciutto, sontuoso. Acidità e pienezza sono due caratteri importanti di questo vino, che mostra una notevole lunghezza.

Bockenbauer Stromberg Riesling Trocken GG 2022 – Schäfer Fröhlich (Nahe, Germania)

Riesling 100%

Siamo in Germania. La cantina si trova nei pressi del fiume Nahe, uno degli affluenti del Reno. La regione vinicola bagnata da questo ramo fluviale è tra le più note per i suoi vini bianchi tesi. Il terreno vulcanico, misto ad argille, porfido e ardesia, regala un'elevata mineralità e una buona struttura. I vini della zona sono prevalentemente a base di Riesling. La cantina Schäfer-Fröhlich ha la sua sede nel comune di Bockenau. La famiglia produce vino da quasi 200 anni. L'azienda è guidata, dai primi anni del 1970, dalla quinta generazione della famiglia, costituita da Hans e Karin. Dal 1996 è entrato il figlio Tim che oggi la conduce. Ventuno gli ettari coltivati, di questi il 15% a varietà "borgognone". L'età media delle viti è di circa 70 anni. Questo vino affina in acciaio. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso è minerale e floreale e denota sensazioni di pera, di pompelmo, a cui si aggiungono speziature leggere. Anche qui compare una tenue nota di affumicatura. In bocca la forte acidità svolge un ruolo di trama centrale, assecondata da una buona corrispondenza naso-bocca e da un'importante lunghezza.

DAC Wachau, Ried Biern Spitz Smaragd 2022 – Weingut Piewald

Riesling 100%

Ci troviamo in Bassa Austria, lungo il fiume Danubio, nella regione vinicola della Wachau. Presso il comune di Spitz, l'azienda nasce nel 1980 grazie a Helmut Piewald. I poderi, già tenuta agricola con bestiame, erano della famiglia. Dopo l'attività di meccanico, Helmut decide di tornare a fare l'agricoltore. Tra il 1993 e il 1996, affianca Franz Hirtzberger che lo istruisce nel ruolo di enologo. Dopo aver lavorato allo Spitzer Lagerhaus (il consorzio agrario di Spitz), riprende ad occuparsi della sua azienda agricola, dedicandosi interamente ad essa dal 2005. Sei gli ettari di vigna, allevata a grüner veltliner e riesling. Le parcelle sono quasi interamente terrazzate. Il 40% di esse è circondato da muri a secco. I terreni sono aridi e costituiti principalmente da suoli misti di *loess* (un deposito eolico composto da sabbia fine e limo di origine glaciale), sabbia rossa vulcanica e altri minerali. L'età media delle viti è di cinquant'anni. La vinificazione avviene in acciaio e in grosse botti di legno. Il colore di questo vino è giallo paglierino. Al naso è affabile e avvolgente. Emergono sentori floreali e di frutta gialla. Si denotano aromi di nocciola, erbacei e sulfurei, con lievi note salate e pietrose. In bocca gioca, con buon equilibrio, tra mineralità, freschezza e rotondità, manifestando una buona energia e un finale lungo e raffinato.

Sono intervenuti anche: Emanuele Sanfilippo (Vigne di Confine); Gianluca Furnari (Tenuta del Vallone Rosso); Giacomo Schifano (enologo di Tenuta Foti Randazzese); Renato Maugeri (Cantine Maugeri);

di Gianmaria Tesei
