

In evidenza

RHS, i tre versanti del vino etneo nelle degustazioni di Federico Latteri

di: Gianmaria Tesei

22 novembre 2024



Anche quest'anno RHS (**Ristora Hotel Sicilia**) è stato un contenitore che, attraverso vari settori espositivi, ha saputo connettere gli attori della ristorazione e dell'hôtellerie isolana e di tutto il Sud Italia con fornitori di selezionati, prodotti di qualità e servizi di marchi rinomati. Dal 17 al 20 novembre, a Misterbianco (Ct), **SiciliaFiera di Nino Di Cavolo** è stata la sede di un salone che, da 19 anni, costituisce un riferimento essenziale per tutte le aziende del mondo Ho.Re.Ca. dell'Italia meridionale.

Macchine e attrezzature, arredi da interno ed esterno, forniture per catering e hôtellerie, prodotti monouso, packaging, bevande, prodotti alimentari e semilavorati, attrezzature professionali per la pulizia, abbigliamento da lavoro, software per la gestione del punto vendita, illuminazione. Sono questi i settori coinvolti nella manifestazione organizzata da **Associazione Expò Mediterraneo Sistema Confcommercio Catania**. Tra gli appuntamenti, cooking show, convegni, talk con ospiti noti, tra questi **Oscar Farinetti**, masterclass gastronomiche e del vino. Il wine expert **Federico Latteri** ha curato due degustazioni il cui tema centrale è stato: *Etna, le tre versioni di un territorio unico*.

La seconda, tenutasi giorno 19 novembre, ha avuto per protagonisti due vini rosati, due bianchi e due rosé, rappresentanti dei rispettivi versanti etnei.

I ROSATI

DOC Etna Rosato 2023 – Cottanera

Nerello Mascalese 100%

Siamo sul versante Nord etneo, nella zona di Castiglione di Sicilia. L'azienda nasce nel 1960. Guglielmo Cambria negli anni '70 converte la produzione di nocchie in azienda agricola a vocazione vitivinicola. L'azienda è attualmente guidata dal fratello Enzo, e dai figli di Guglielmo, ossia Francesco, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC, Mariangela, presidente di Assovini Sicilia, ed Emanuele. 110 gli ettari posseduti, di cui 65 piantumati a vitigni nazionali (nerello mascalese, carricante e inzolia) e internazionali (syrah, cabernet sauvignon e merlot). Le vigne si trovano ad un'altitudine media di 730 – 750 metri s.l.m., nelle Contrade Cottanera, Calderara, Feudo di Mezzo, Iannazzo e Diciassette Salme. Questo vino svolge una breve criomacerazione, cui fa seguito una macerazione, anch'essa non prolungata. Dopo la fermentazione di 20 giorni a temperatura controllata, affina in tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni. Il colore è rosa antico. Al naso emergono aromi floreali di glicine e rosa e sentori di frutta giovane, in particolare fragola e ribes. L'agrumato dell'arancia è un'altra componente caratteristica del bouquet di questo vino, così come toni speziati di pepe nero. In bocca è fresco. Snello e lineare, si manifesta un sorso netto, una sapidità intensa e una buona lunghezza.

DOC Etna Rosato, Vulkà 2023 – Tenute Nicosia

Nerello Mascalese 100%

Ci troviamo sul lato Sud dell'Etna. L'azienda nasce a Trecastagni nel 1898 con Francesco Nicosia, bisnonno dell'attuale titolare dell'azienda, e fondatore della prima bottega di vino sul versante est dell'Etna. Carmelo Nicosia, odierno proprietario, con il supporto e la collaborazione dei figli Francesco e Graziano, ha accresciuto le dimensioni aziendali (oggi 85 ettari, di cui 50 vitati), dando vita ad una cantina moderna e acquisendo ulteriori appezzamenti nel Sud-Est della Sicilia. In particolare, i vigneti di Trecastagni si trovano nelle Contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gorna e Monte San Nicolò: a Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere Spuligni (500 – 550 metri s.l.m.), poi a Santa Venerina (a 450 – 500 metri s.l.m.) e a Linguaglossa (a circa 600 metri s.l.m.). Ulteriori poderi, per circa 60 ettari, sono situati in Contrada Bonincontro (200 – 220 metri s.l.m.) a Vittoria (Ragusa). Altri 15 ettari aziendali sono situati in Contrada Baroni a Noto (Siracusa), anch'essi con suoli a tessitura sabbiosa. Le uve di questo vino derivano dai possedimenti di Trecastagni, Zafferana e Linguaglossa. Questo vino, dopo aver fatto una macerazione a freddo per 24 ore a contatto con le bucce, fermenta per 20-25 giorni a temperatura controllata. Successivamente, affina in vasche d'acciaio inox, e poi, per circa 3 mesi, in bottiglia. Il colore è rosa antico. Al naso si schiude pian piano, esprimendo sentori di frutta, soprattutto di fragolina, ribes e pesca, agrumi, seguiti da sensazioni alla cannella. In bocca è strutturato e polposo con una sapidità decisa e prolungata. L'acidità è equilibrata, il corpo armonico.

BIANCHI

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2023 – Cantina Maugeri

Carricante 100%

Siamo sul fianco Est etneo, a Milo (CT), in Contrada Volpare e Contrada Praino, a 700 metri s.l.m. Renato Maugeri, assieme alle figlie Carla, Michela e Paola, decide di dare risalto al territorio, riavviando l'attività vitivinicola familiare arrestatasi alla metà degli anni '70. L'azienda possiede 9 ettari (7 nelle contrade su nominate e 2 in Contrada Rinazzo) allevati a nerello mascalese, carricante e catarratto. 83 i terrazzamenti orlati da muretti in pietra lavica che determinano un percorso di circa 3 km. I terreni sono vulcanici, con presenza significativa di minerali ed esposizioni differenti. La famiglia Maugeri (conosciuta anche per Zash, un design hotel con annesso ristorante stellato) sta realizzando un nuovo Country Boutique Hotel, proprio in Contrada Volpare, grazie ad un progetto di Carla Maugeri composto da una struttura recettiva formata da una villa con vista sui vigneti, spa, palestra e piscina. A breve, in Contrada Praino, sarà aperta al pubblico la sala degustazione. La vigna, da cui derivano le uve di questo vino, si trova a 700 metri s.l.m. e 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 con tenui riflessi verdolini. All'olfazione è diretto, tagliente ed elegante e prospetta una grande mineralità. Il naso è raggiunto da proflui di frutta a polpa bianca, di buccia di limone, di note vegetali e di erbe aromatiche. La speziatura ha i connotati dello zenzero. In bocca esprime consistenza, pienezza e verticalità. La freschezza è un carattere dominante, assieme ad una sapidità quasi marina. L'acidità, ben presente, e un'importante persistenza, arricchiscono un sorso che permane nel tempo.

DOC Etna Bianco, Ante 2021 – Custodi delle Vigne dell'Etna

Carricante 100 %

L'azienda di Mario Paoluzi, affermato imprenditore di origine romana, si sviluppa sul versante Nord etneo. Da poco l'impresa si è estesa anche sul fianco Est del vulcano, a Contrada Caselle, a 900 metri s.l.m., dove il suolo è sabbioso, vulcanico e ricchissimo di minerali. Gli appezzamenti del lato settentrionale etneo si trovano in Contrada Moganazzi (cantina), con 7,5 ettari a 700 metri s.l.m., con terreni sabbiosi, vulcanici, ricchi di minerali, a reazione subacida; in Contrada Moganazzi (casa), con due ettari, con le medesime caratteristiche di suoli e di altitudine; e a Feudo di Mezzo, con un ettaro a 600 metri s.l.m.. In Contrada Taverna, altra superficie vitata, l'azienda si è spinta sul fronte nord-est, nei pressi di Mascali: la vigna è estesa 1,3 ettari, a 700 metri s.l.m.. Ante proviene da quest'ultimo contesto: affina 18 mesi in vasche d'acciaio e, successivamente, per almeno un anno in bottiglia. Il colore è giallo paglierino lieve. All'olfatto regala aromi di fiori e agrumati. Poi pesca, mela verde che anticipano aromi speziati, anice, bosso e sensazioni di idrocarburi, venati da una freschezza vitale. All'assaggio dona energia ed esprime una decisa verticalità, mostrandosi affilato e sferzante. Acidità e sapidità sono decisivi per lunghezza e persistenza.

ROSSI

DOC Etna Rosso 2021- Tornatore

Nerello Mascalese (in prevalenza) e Nerello Cappuccio

Continuiamo sul versante settentrionale dell'Etna. L'attività agricola risale al 1865. Nel 1910, Giuseppe Tornatore, nonno dell'attuale proprietario, erige una casa con palmento per 2 ettari di vigneto vicini al nucleo originario. Ne aggiungerà ulteriori 2 sul versante Nord dell'Etna a 1.000 metri s.l.m. A condurre l'azienda è oggi Francesco Tornatore con oltre 100 ettari di terreni, di cui 8 adibiti ad uliveto, 5 a nocciolo e 70 a vigna. Gli appezzamenti sono collocati tra i 550 e i 750 metri s.l.m. (con punte a sfiorare i 1000 metri) presso Solicchiata all'agro di Castiglione. In questo territorio sono avvenute le acquisizioni più recenti, 2,5 ettari in Contrada Santo Spirito, prima in Contrada Calderara, nella zona di Randazzo. Tra le Contrade in cui insistono i vigneti dell'azienda troviamo Crasà, Pietrarizzo, Malpasso, Pietramarina, Torre Guarino, Carranco e Trimarchisa, tutte site nel comune di Castiglione di Sicilia. I vitigni utilizzati vanno dal nerello mascalese e nero cappuccio, al carricante, al catarratto. Questo vino affina in botti grandi di rovere per un anno e, successivamente, per alcuni mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino con riflessi granato e, al contempo, leggere nuance violacee. Al naso, frutta rossa matura, soprattutto, ciliegia e amarena. Poi, pepe nero, cannella e accenni di tabacco e zolfo. Il sorso, ferroso a tratti, individua una affabile corrispondenza naso-bocca, segnalando un buon equilibrio accelerato dalla sapidità. Pieno e succoso, regala un finale persistente.

DOC Etna Rosso, Contrada Arrigo 2021 – Neri

Nerello Mascalese 100%

Ultima tappa del nostro percorso enoico è una realtà pluri-sfaccettata del fianco Nord del vulcano etneo: Villa Neri, un elegante Etna Wine Resort & SPA con un rinomato ristorante gourmet, il "Dodici Fontane" guidato dallo chef Elia Russo; il borgo "Casa Arrigo Etna Farm House"; e "Neri Agricoltura dell'Etna", il segmento di produzione olearia e vinicola. Le radici dell'azienda fanno riferimento a Vincenzo Neri che, oltre un secolo fa, scelse di tornare a Linguaglossa dagli USA. La sua è una storia di attaccamento al proprio territorio di origine e ai valori ad esso legati. Agli inizi del ventesimo secolo, infatti, i fratelli Vincenzo e Salvatore emigrarono negli Stati Uniti. Le virtù canore di Salvatore, mostrate nei teatri newyorkesi, riuscirono a creare nel tempo una solidità economica importante. Grazie ai capitali accumulati oltreoceano, e dopo la morte di Salvatore, Vincenzo tornò nella terra natia e acquisì alcuni terreni per approfondire l'attività agricola di famiglia. Attualmente, l'azienda è guidata da Salvo e Fabio Neri, esponenti della quarta generazione della famiglia. 9 gli ettari di proprietà, di cui 5 adibiti a vigneto e 4 dedicati ad uliveti. I possedimenti sono ubicati nelle Contrade Arrigo e Borrighiona, ad un'altitudine di 600 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici. La produzione si muove tra le varietà nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. L'olio EVO è prodotto con nocellara etnea. Questo vino affina in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per almeno dodici mesi. Il colore è rosso rubino carico. All'olfatto ciliegia, ribes e fragoline di bosco. Si palesano anche sentori di grafite, pepe nero, noce moscata e macchia mediterranea. In bocca è ampio, fresco, intenso. La struttura mette in luce un tannino ben integrato e un finale sapido. Lungo finale.

Sono intervenuti: Francesco Cambria (presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC e contitolare di Cottanera); **Gea Cali**, per Cantine Maugeri; **Marco Fabio Maria Marcialis**, brand ambassador di Tenute Nicosia; **Salvo Neri**, comproprietario di Neri.

di Gianmaria Tesei
