

In evidenza

L'effervescenza di Spumanti dell'Etna nella visione di Nicosia

di: Gianmaria Tesei

10 dicembre 2024



Di seguito la degustazione alla cieca di 9 referenze di *Blanc de Blancs* etnei, proposta durante l'evento **Spumanti dell'Etna**. L'evento si è svolto il 29 novembre scorso presso Tenute Nicosia. A condurre il tasting è stato il wine educator e brand ambassador, sempre di Tenute Nicosia, **Fabio Marco Maria Marcialis**.

L'articolo sugli eventi di Spumanti dell'Etna:

- Spumanti dell'Etna, un nuovo format effervescente
- Francesco Chittari: "Spumanti dell'Etna 2024 permette di guardare al Vulcano come zona di produzione d'eccellenza"



Petramater Metodo classico 2021 – Tenute Orestyadi

Catarratto 100 % Mesi sui lieviti: 30 Sboccatura: 2024

L'azienda si trova a Gibellina nella Valle del Belice, una zona colpita dal terremoto del 1968. Tenute Orestyadi è ispirata all'omonima Fondazione impegnata nel valorizzare le produzioni d'arte. Esemplificativo, a riguardo, è il Barriques Museum. L'azienda comprende due entità in due territori differenti: Gibellina, con il fulcro storico di Tenute Orestyadi (120 ettari di vigneti); e Presa, sul versante Nord-Est etneo, con l'azienda La Gelsomina (15 ettari di terreni, di cui 11 vitati). La prima annata risale al 2018, il perlage si presenta lieve e mediamente persistente. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si espandono sentori di fiori bianchi, soprattutto, di acacia, accompagnati da aromi di pesca bianca e di agrumi. Emergono riconoscimenti di erbe aromatiche, crosta di pane e vaniglia. In bocca è evidente la spinta acida, che si intreccia con la mineralità. Finale persistente e rotondo.

DOC Sicilia, Metodo Classico 2020 – Alessandro di Camporeale

Catarratto extra lucido 100% Mesi sui Lieviti: 36 Sboccatura: febbraio 2024

La tenuta, con sede in Contrada Mandranova, si trova all'interno della DOC Monreale. L'azienda produce in regime biologico, su 40 ettari di vigneto, con giacitura collinare, tra i 300 e i 600 metri s.l.m. I suoli sono calcareo-argillosi e sabbiosi. I vitigni utilizzati sono nero d'Avola, catarratto e grillo, e gli internazionali syrah e sauvignon blanc. L'azienda, a conduzione familiare, è giunta alla quarta generazione. A guidarla sono tre cugini, Anna, e (due) Benedetto. L'impresa si è proiettata anche sul versante Nord-Est etneo, nella zona di Castiglione di Sicilia, con il progetto "Generazione Alessandro" che produce su 10 ettari vitati a nerello mascalese, carricante, catarratto, alicante e nerello cappuccio. La prima annata di questo vino è il 2016. Il perlage è continuo e persistente. Il colore è giallo paglierino. All'olfazione, aromi agrumati e di erbe aromatiche, soprattutto salvia. Lo speziato ha i toni dello zenzero e della vaniglia. Si palesano sensazioni dolci, note di tostatura e di mandorla. Al sorso emerge un forte richiamo alla vaniglia, riscontrata all'approccio olfattivo. Si mostra dinamico, fresco e persistente con un finale cremoso.



Metodo Classico Brut – Funaro

Chardonnay 100% Mesi sui Lieviti: 24 Sboccatura: 2024

Ci troviamo in provincia di Trapani, su una piccola collina che si affaccia sulla Valle del Belice. L'attività agricola è alla terza generazione. A condurre Funaro, nata nel 2003, sono tre fratelli: Tiziana, Clemente e Giacomo. Le tenute assommano a 85 ettari di terreni, di cui 60 vitati, 15 impiantati ad ulivo e i rimanenti 10 adibiti a seminativi e arboreti da frutto. I vigneti, coltivati in biologico, sono ubicati nei comuni di Salemi e Santa Ninfa, tra i 150 e i 450 metri s.l.m. Le varietà impiegate sono inzolia, catarratto, grillo, zibibbo, nero d'avola e perricone, gli internazionali chardonnay, müller-thurgau, syrah, merlot, cabernet sauvignon. I suoli hanno composizioni differenti. Nello specifico, il vigneto di questo pas dosé insiste su un suolo marnoso argilloso a 170 metri s.l.m. Il perlage è mediamente vibrante e persistente. Il colore è giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso dichiara note floreali, sentori agrumati e fruttati di melone e ananas. Si stagliano anche aromi di lieviti e di crosta di pane, che si intrecciano a fragranze di pasticceria. In bocca evidenzia una buona corrispondenza gusto-olfattiva, con prevalenza della parte fruttata. Pulito e minerale, esprime una buona struttura e lunghezza, con un finale leggermente acidulo.

DOC Sicilia, Metodo Classico Extra Brut 2020 – Cristo di Campobello

Grillo 100% Mesi sui Lieviti: 36 Sboccatura: 2024

Ci troviamo a Campobello di Licata, in provincia di Agrigento. Il nome dell'azienda si riferisce al crocifisso situato in Contrada Favarotta che viene celebrato ogni 3 maggio. L'attività ha avuto inizio nel 2000 con Angelo Bonetta e ai figli Domenico e Carmelo. In seguito, entreranno in azienda anche i figli di Carmelo, Angelo e Gabriele, e i figli di Domenico, Angelo e Federica. L'azienda vinifica utilizzando, principalmente nero d'Avola, valorizzando anche varietali autoctoni quali grillo e insolia e alloctoni come chardonnay e syrah. 50 gli ettari aziendali complessivi, di cui 35 vitati. I vigneti, di giacitura collinare, situati tra i 230 e i 270 metri s.l.m., hanno suoli misti calcarei e gessosi. Il perlage di questo vino è fine, concentrato e persistente. Il colore è giallo paglia, con tenui nuance verdoline. All'olfatto si propone con aromi floreali di ginestra e gelsomino, con note fruttate di pesca bianca e pera. La palette olfattiva comprende anche sensazioni agrumate, soprattutto di pompelmo e timo. Si colgono anche una parte sulfurea e gessosa e fragranze di crosta di pane. All'assaggio è vibrante ed energico, pur mantenendo una certa leggerezza. Gradevolmente cremoso, svela un richiamo sapido e corre il sorso in maniera costante con un finale che rievoca, in retronasale, quanto colto all'olfazione.



DOC Sicilia, Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico Carricante – Tenute Nicosia

Carricante 100% Mesi sui Lieviti: 36 Sboccatura: 2024

L'azienda nasce nel 1898 a Trecastagni, sul versante Sud- Est dell'Etna, con Francesco Nicosia. Carmelo Nicosia, attuale titolare, assieme ai figli Francesco e Graziano, ha ampliato le dimensioni aziendali, comperando altri terreni anche nel Sud-Est della Trinacria. 50 gli ettari vitati. I possedimenti si trovano a Trecastagni, nei pressi di conetti vulcanici spenti a 550 -750 metri s.l.m., a Zafferana Etnea, a Santa Venerina e a Linguaglossa. L'azienda possiede altri 60 ettari a Vittoria (Ragusa), e 15 ettari a Noto (Siracusa). L'attività spumantistica dell'azienda inizia nel 2011 e la linea Sosta Tre Santi è un omaggio ai santi protettori del comune di Trecastagni, Alfio, Cirino e Filadelfo. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglierino con sfumature leggermente dorate. Al naso è minerale e regala aromi floreali, in particolar modo di ginestra, e profumi agrumati. Si avvertono sensazioni gessose e pietrose, mescolate a note di mandorla, vegetali, balsamiche, mielate e di crosta di pane. In bocca è diretto, minerale e cremoso, e dimostra una sapidità marina. Finale persistente.

Rufulia Pet-Nat 2022 – Di Giovanna

Catarratto lucido 100% Mesi sui Lieviti: 9 mesi Sboccatura: non specificata

L'azienda si trova a Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento. I fondatori Aurelio e Barbara Di Giovanna hanno continuato l'attività di produzione vitivinicola iniziata dai nonni. L'azienda è guidata dai figli Klaus e Gunther e dalla moglie di quest'ultimo, l'americana Melissa Sack. Di Giovanna produce in biologico da 100 ettari di terreni, di cui 65 vitati, che si trovano in due zone differenti. I vigneti Miccina, Gerbino e Paradiso (tra i 350 e 480 metri s.l.m., con suoli tufacei), insistono sul territorio di Contessa Entellina. Le vigne di San Giacomo e Fiuminello (630-830 metri s.l.m., con suoli calcarei e ricchi di humus) si arrampicano sui lati del Monte Genuardo. Rufulia è un bianco frizzante naturale ("pet-nat" allude a petillant naturel). Il nome è il termine dialettale che identifica un refole di vento. Si tratta di un vino ancestrale, mosso non filtrato. Origina dalle uve del vigneto San Giacomo (altitudine 630 metri s.l.m), con suolo composto da marne calcaree. Affina 9 mesi in bottiglia. Il colore è giallo, torbido. Al naso dichiara aromi di limone, frutti tropicali, vegetali e di crosta di pane. In bocca è fresco, vibrante e lungo con buone acidità e sapidità.



Metodo Classico 30 mesi 2019 – Salvatore Tamburello

Grillo 65% e Catarratto 35% Mesi sui Lieviti: 30 Sboccatura: 2023

L'azienda è ubicata a Poggioreale, in provincia di Trapani, dove si coltivano 24 ettari, tra vigneti e uliveti. Le vigne sono impiantate a nero d'avola, grillo, catarratto e trebbiano. L'agricoltura biologica caratterizza l'azienda che, dal 2010, ha ottenuto il marchio "Qualità Sicura Sicilia". La famiglia Tamburello svolge attività agricola da cinque generazioni, ma vinifica solo dalla vendemmia 2014 e commercializza dal 2015. I nomi dei vini riprendono il numero della particella catastale a cui fa riferimento il vigneto (tranne questo vino). Prodotto in sole 1970 unità, è a dosaggio zero. Il perlage è elegante e di media persistenza. Il colore è giallo paglia. Al naso, sentori floreali di ginestra e di frutta esotica a polpa gialla. Poi, pompelmo, mandorla e crosta di pane, svelando anche note di tè verde e salvia. In bocca è ampio e palesa una buona struttura. Agile e dinamico, è venato da una buona sapidità. Nel finale tornano le note agrumate colte all'olfazione.

Mon Pit Metodo Classico Blanc de Blancs Brut 2018 – Cantine Russo

Carricante 80% e Catarratto 20% Mesi sui Lieviti: 48 mesi Sboccatura: 2024

Cantine Russo si trova nella zona di Solicchiata, Comune di Castiglione di Sicilia a circa 700 metri s.l.m., sul versante Nord-Est etneo. L'attività viticola inizia sul finire dell'800. Il primo vino imbottigliato, il Solicchiata, viene prodotto nel 1956. L'azienda, giunta alla quarta generazione familiare è gestita da Gina e Francesco, assieme al padre Vincenzo. I possedimenti aziendali sono estesi 18 ettari, tra i 650 e i 1000 metri s.l.m.. Le contrade: Crasà, Piano dei Daini, Rampante e Pietramarina. Le ultime tre sono caratterizzate dal cosiddetto "ripiddu", una sorta di ghiaia nera di lava. Le varietà, nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. L'azienda opera anche a Pachino, dove produce moscato, insolia e nero d'Avola. *Mon Pit*, lo spumante nelle versioni bianco e rosé, nasce nel 2010. Il nome proviene dal siciliano "mon", ossia mio e "pit", termine inglese indicante un cratere di grande profondità, creatosi a seguito di un improvviso o progressivo sprofondamento del terreno. Il perlage è vivace e permane a lungo. Il colore è giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Al naso si schiudono sentori di fiori di zagara e ginestra, di frutta a polpa bianca, in particolare pera e mela. Affiorano aromi burrosi, accompagnati da una nota minerale. In bocca è vitale, armonico, sapido e con un'acidità significativa. Buona persistenza.

DOC Sicilia Terzavia 2021 – Renato De Bartoli

Grillo 100% Mesi sui Lieviti: 30-36 Sboccatura: 2024

Fondatore dell'azienda è Marco De Bartoli, scomparso nel 2011. Questi, nel 1978, da giovane agronomo, incomincia a gestire il baglio Samperi, la tenuta di famiglia. Qui, da più di due secoli, si coltivava il grillo per la produzione del Marsala. De Bartoli introduce tecniche produttive innovative che guardano alla tradizione, avviando il rilancio della DOC Marsala, in quel momento in crisi. Marco voleva riproporre il perpetuo tradizionale marsalese "pre-british", non adoperando quindi la tecnica della fortificazione che, invece, prevede l'addizione alcolica. A proseguire la sua opera, sono i tre figli Josephine, Renato e Sebastiano. Il complesso aziendale è composto da oltre 25 ettari di proprietà, divisi in tre areali differenti. A Marsala troviamo il nucleo storico dell'azienda, con terreni impiantati a grillo (in prevalenza), zibibbo, catarratto e pignatello. I suoli calcarei, di medio impasto, tendente al sabbioso. A Pantelleria l'azienda possiede 8 ettari a zibibbo. Sul versante Nord etneo, con il marchio DBE (De Bartoli Etna – Tenuta Solisciara) troviamo, nella zona tra Solicchiata e Passopisciaro, 4 ettari di terreni a mascalese e carricante e ulteriori 2, di recentissima acquisizione, coltivati a cabernet sauvignon, cabernet franc, chardonnay, pinot bianco e, soprattutto, pinot nero. La base di Terzavia affina per un anno per la metà in acciaio, e per la restante parte in botti di rovere francese. Il perlage è elegante e persistente. Il colore è giallo paglierino. Al naso, note floreali di ginestra e di biancospino, con fragranze agrumate di cedro. Al naso rivela aromi fruttati di mela e pesca gialla, sentori di macchia mediterranea, di crosta di pane e mandorle tostate. Sensazioni iodate si affacciano con discrezione. In bocca esprime freschezza e morbidezza, evidenziando una grande verve e un bell'intreccio tra cremosità e sapidità. Nel finale tornano le note aromatiche.

Sono intervenuti anche: Graziano Nicosia, di Tenute Nicosia, Francesco Chittari, presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna, Michele Scammacca del Murgo, di Murgo, e Nando Papa, Head Sommelier del Verdura resort di Sciacca (gruppo luxury Rocco Forte), con un video messaggio.

di Gianmaria Tesei



REGIONE SICILIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025

SPUMANTE
dell'ETNA

LE QUALITÀ DEL
PIÙ ALTO D'EUROPA

Spumanti dell'Etna... e di Sicilia

VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2024

Spumanti
dell'Etna... e di Sicilia
VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2024

