

Primo Piano

“Terroir e Vitigni: l’Etna incontra la Valpolicella”

di: Redazione

18 dicembre 2024



Si è concluso con successo lo scorso 15 dicembre l’evento “Terroir e Vitigni: l’Etna incontra la Valpolicella” presso la Tenuta del Gelso di Tenute Mannino. L’iniziativa ha riunito due importanti realtà vitivinicole italiane, Tenute Mannino e Villa Spinosa, in un abbraccio tra territori, generazioni e visioni di sostenibilità e continuità. L’evento, nato dall’amicizia di lunga data tra Giuseppe Mannino ed Enrico Cascella Spinosa, e da quella più recente tra Giorgio Mannino, figlio di Giuseppe, e Piergiovanni Ferrarese, nipote di Enrico, ha permesso di mettere a confronto due territori simbolo della viticoltura italiana: l’Etna e la Valpolicella, evidenziando le sorprendenti sovrapposizioni nei percorsi di crescita intrapresi.

Enrico Cascella Spinosa, titolare di Villa Spinosa, ha ripercorso gli ultimi 30 anni della Valpolicella, sottolineando l’importanza di un modello produttivo incentrato sulla qualità e sulla valorizzazione del territorio, un percorso che trova corrispondenza nella storia di Tenute Mannino, da sei generazioni impegnata nella produzione di vini che riflettono l’unicità del terroir vulcanico etneo.

“Questa giornata è la festa dei trentacinque anni di amicizia, ma anche di condivisione di modelli. Etna e Valpolicella, territori che piano piano hanno seguito la stessa strada per arrivare a un modello di successo, presentano sovrapposizioni sorprendenti.” Enrico Cascella Spinosa, Villa Spinosa

Per raccontare la storia e il futuro della Valpolicella, Villa Spinosa ha presentato due vini emblematici: Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2021, espressione della tradizione, in una rilettura “pop” che guarda al futuro e Figari Valpolicella Classico Superiore DOC 2022, che rappresenta la nuova storia di Valpolicella, caratterizzata da freschezza e bevibilità.

Come ha affermato Enrico Cascella Spinosa : “Abbiamo scelto di presentare questi due vini proprio perché contengono gli elementi chiave di questa giornata: la storia e il futuro. L’Amarone è la storia, la bandiera di Valpolicella, e noi oggi ne abbiamo proposto la versione del futuro, l’Amarone “Pop”. Il Superiore, pur essendo stato in passato offuscato dall’Amarone, sta vivendo una nuova giovinezza e rappresenta il futuro della Valpolicella”.

Tenute Mannino ha proposto l’Etna Rosso DOC 2022, un vino che esprime l’anima vulcanica dell’Etna e il Vasadonna Etna Rosso DOC Prefillossera 2019, un vino che ha suscitato grande interesse. Non solo per il nome, che richiama la prima etichetta del 1864, ma anche per il progetto di recupero e valorizzazione delle viti pre-fillossera, un impegno per il futuro che punta a valorizzare il patrimonio genetico dell’azienda e del territorio etneo.

La masterclass, guidata abilmente da Manlio Giustiniani, Champagne & Wine Consultant, ha fatto apprezzare l'anima contemporanea dei vini di Villa Spinosa e Tenute Mannino. Nonostante le differenze di terroir, vitigni e provenienza geografica, è emersa con forza la comune vocazione alla bevibilità, alla freschezza e al rispetto per il territorio, nella consapevolezza che coltivare la terra con rispetto e guardare al futuro con coraggio sono valori fondamentali da tramandare alle generazioni.

Filosofia incarnata da Giorgio Mannino e Piergiovanni Ferrarese, che, guidando oggi le loro aziende, condividono la medesima visione: «È come se, quando ancora non ci conoscevamo, avessimo fatto la stessa scelta, abbracciato la stessa volontà: creare vini contemporanei e identitari – ha commentato Giorgio Mannino – Proprio come Villa Spinosa è stata tra le prime aziende in Valpolicella a valorizzare i singoli vigneti, così noi abbiamo puntato sulle contrade, sui singoli cru».

Tenute Mannino e Villa Spinosa condividono non solo l'eccellenza dei vini, ma anche l'attenzione all'innovazione e alla sostenibilità, come dimostra, ad esempio, l'utilizzo di tappi tecnici.

“Raccontiamo il territorio, certo, ma con uno sguardo rivolto all'innovazione. Un esempio? L'utilizzo di tappi tecnici Nomacor, realizzati con polimeri naturali derivati dalla canna da zucchero. Garanzia per il consumatore, innovazione nei processi, ma soprattutto sostenibilità: la possibilità di utilizzare una risorsa senza negarla alle generazioni future. Le nostre aziende puntano sull'innovazione, ma sono anche fortemente legate al concetto di sostenibilità. La continuità familiare è la dimostrazione della volontà di perpetuare questo mestiere, di lasciare un'eredità preziosa ai posteri.” – Giorgio Mannino, Tenute Mannino.

Villa Spinosa ha presentato vini dal profilo innovativo, capaci di esprimere al meglio le potenzialità del territorio e delle uve della Valpolicella, offrendo un'esperienza di degustazione davvero appagante e stimolando un confronto sulle sensazioni suscitate da ogni assaggio.

“Assaggiare un vino e poi confrontarsi sulle sensazioni che ci ha suscitato è un'esperienza davvero appagante. Prendiamo il Figari, ad esempio: nasce da un vigneto selezionato, dove non produciamo più Amarone, e le cui uve migliori danno vita a questo Valpolicella Classico Superiore, fruttato, dolce, ma con un finale salato. E poi c'è l'Amarone “Pop”, Amarone della Valpolicella Classico Etichetta Rossa: un Amarone del 2021, fresco, contemporaneo, democratico, che si rivolge anche ai giovani che magari si sentono intimoriti dall'Amarone tradizionale. Un Amarone da non mettere in cantina, ma da aprire subito.” Piergiovanni Ferrarese, Villa Spinosa.

“Il vino contemporaneo è quello che, pur avendo una certa struttura, un certo corpo, una certa densità, ti invoglia a berne ancora”, ha affermato Manlio Giustiniani durante la degustazione. Una definizione che ben si adatta ai vini protagonisti dell'evento, eleganti e freschi, espressione di una nuova generazione di viticoltori che unisce tradizione e innovazione per creare vini capaci di emozionare e di accompagnare i momenti di convivialità.

La giornata si è conclusa con un pranzo conviviale nell'antico Palmento di Tenuta del Gelso, dove i numerosi partecipanti hanno potuto degustare i vini di Tenute Mannino e Villa Spinosa, accompagnati da specialità locali.

“Terroir e Vitigni” si conferma un evento di grande successo, come testimoniato nelle precedenti edizioni con l'azienda Tenute Lombardo e con l'azienda Ricci Curbastro, un'occasione per scoprire l'eccellenza della viticoltura italiana e per vivere una piacevole giornata all'insegna dell'amicizia e della passione per il vino.