

In evidenza

# Valpolicella ed Etna assieme. Terza edizione di terroir e vitigni

di: Gianmaria Tesei

20 dicembre 2024



Esiste una sovrapposizione di modelli e territori tra Valpolicella ed Etna? C'è un nesso tra suoli, vitigni, clima ovvero per stile? Ad una analisi superficiale, sembrerebbe che i due contesti siano piuttosto distanti e difficilmente confrontabili. Eppure, entrambe che hanno raggiunto un notevole successo mediatico e commerciale, abbandonando la sudditanza nei confronti di territori di antica fama e tradizionalmente molto blasonati, puntando direttamente sulla qualità dei vini, sulla professionalità dei produttori e sulla riconoscibilità delle etichette.

A evidenziare questi aspetti è stato **Enrico Cascella Spinosa**, ex vicepresidente nord dell'ANGA (Associazione Nazionale Giovani Agricoltori) e titolare di **Villa Spinosa**, ospite alla terza edizione di **Terroir e Vitigni**. Ad aprire l'evento è stata la masterclass condotta dallo champagne expert e wine consultant **Manlio Giustiniani**, con il supporto di **Giorgio Mannino** (Tenute Mannino di Plachi e presidente dell'ANGA di Catania) e di **Piergiovanni Ferrarese** (Villa Spinosa e attuale Presidente di Federazione Nazionale Produttori Vino – FNP Vino). Ad introdurli, il padrone di casa **Giuseppe Mannino** (ex vicepresidente sud dell'ANGA), con le riflessioni sui tappi di **Fabrizio Sani** (Vinventions – Nomacorc).

L'appuntamento del 15 dicembre, intitolato *Terroir e Vitigni, l'Etna incontra la Valpolicella*, tenutosi presso la Tenuta del Gelso, ha permesso di mettere a confronto i vini dell'azienda ospitante, **Tenute Mannino Li Plachi**, e quelli di **Villa Spinosa**, apprezzata cantina veneta, e di descrivere i percorsi evolutivi delle produzioni dei due differenti territori. Specialità gastronomiche locali, abbinate ai vini delle due aziende, sono state protagoniste di un momento conviviale che ha concluso la giornata. La masterclass ha proposto due etichette per ciascuna cantina.

#### **Tenute Mannino di Plachi**

Tenute Mannino di Plachi, è un'azienda vitivinicola che, giunta alla sua sesta generazione, è guidata da Giuseppe Mannino e suo figlio Giorgio. L'impresa è estesa 72 ettari, di cui 12 vitati, distribuiti su due versanti etnei. A Nord del vulcano, a Castiglione di Sicilia (550-600 metri s.l.m.) troviamo il podere di Pietra Marina, coltivato principalmente a nerello mascalese e cappuccio. A Sud-Est, a Viagrande, presso Tenuta Sciarelle (450 metri s.l.m.) dove si producono carricante e catarratto, e a Catania, presso la Tenuta del Gelso, centro principale della produzione agrumicola (su circa 60 ettari), olearia e di avocado, nonché meta di enoturismo e struttura con possibilità di soggiorno.

#### **Villa Spinosa**

La tenuta si trova a Negrar, nel centro della Valpolicella Classica, a pochi chilometri da Verona. Fulcro dell'attività è la villa padronale ottocentesca, attiva nel campo vitivinicolo da varie generazioni. La cantina ha le sue figure di riferimento in Enrico Cascella Spinosa e in suo nipote Piergiovanni Ferrarese. Villa Spinosa attualmente produce da 20 ettari dove si coltivano corvina, corvinone e rondinella, vitigni delle denominazioni Valpolicella (corvina veronese, 45-95%, corvinone, fino ad un massimo del 50%, e rondinella, 5-30%) e Amarone. Tre i vigneti aziendali, ossia Jago, Figari e Costa del Buso, tre autentici cru con composizioni ed esposizioni differenti, in una zona con altitudine compresa tra i 230 e i 475 metri s.l.m. Le prime produzioni si sono concentrate sulle DOC Valpolicella Classico, DOC Valpolicella Classico Superiore e sulla D.O.C.G. Recioto, poi anche DOC Valpolicella Ripasso e DOC Amarone della Valpolicella Classico. L'azienda è uno dei vessilli della rinascita di una zona che, come molte del nord Italia, aveva risentito dello "scandalo del metanolo" (1986), riuscendo a emergere grazie ad una grande operosità e ad una visione lungimirante.

#### **I VINI**

##### **DOC Etna Rosso 2022 – Tenute Mannino di Plachi**

##### *Nerello Mascalese 5% e Nerello Cappuccio 5%*

La zona di produzione di questo vino è Castiglione di Sicilia, versante Nord etneo. In Contrada Bragaseggi, ad un'altitudine di 600 metri s.l.m., su suoli costituiti da fine sabbia vulcanica, ricca di ferro, silicio e pomice, sono coltivate le viti, con un'età compresa tra i 60 e i 120 anni, dalle cui uve origina questo vino. Affina per un anno in botti da 15Hl di rovere francese. Il colore è rosso rubino scarico. Al naso accoglie con la fragranza della ginestra, gli aromi leggeri della frutta rossa, soprattutto ciliegia, e un agrumato deciso. La speziatura si declina con le note del pepe nero e della liquirizia e affiora una tenue nota balsamica. In bocca si presenta con un ingresso fine. Pur mostrando una struttura non indifferente. si muove agile, con il tannino che, ben presente, è setoso e delicato. Salinità e mineralità guidano verso un finale lungo e con richiami agrumati.

**DOC Valpolicella Classico Superiore, Figari 2022 – Villa Spinosa**

*Corvina Veronese e Corvinone, con piccola percentuale di Rondinella*

Il vigneto da cui si produce il Figari è collocato a Marano di Valpolicella, in località Figari, tra i 230 e 275 metri s.l.m., a ridosso del colle Masua. I terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini, donano sapidità al vino che affina per un anno in tonneau da 500 litri di rovere francese, proseguendo, poi, per almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso carminio tenue, con lievi corone violacee. Al naso si annuncia con i sentori floreali della violetta e con quelli fruttati che spaziano dalla ciliegia e l'amarena alla prugna e dal ribes alla mora. Aromi di vaniglia, cannella e cuoio concorrono a definire il bouquet di questo vino. In bocca si segnala per una buona freschezza e vitalità. Persistente, palesa un tannino vivace e ben integrato che conduce fino al finale sapido, quasi marino.

**DOC Etna Rosso, Vasadonna 2019 – Tenute Mannino di Plachi**

*Nerello Mascalese 100%*

La contrada è la stessa del precedente vino della cantina ospitante. Ma, in questo caso, le viti hanno un'età media tra i 100 e i 130, essendo, in prevalenza, pre-fillossera. Questo vino affina per 2 anni in tonneau di rovere francese. Il nome del vino si riferisce alla Contrada Vasadonna (che si trova a Motta Sant'Anastasia), dai cui vigneti, non più di proprietà dell'azienda, venne realizzato il primo vino della cantina, che ottenne, nella seconda metà del diciannovesimo secolo, molti riconoscimenti anche in Francia e Austria. Il colore è rosso rubino scarico, con lievi nuance granate. Al naso emergono aromi di pesca e di frutta di sottobosco e agrumati di arancia tarocco. Si identificano anche sentori terrosi e di grafite. In bocca entra delicatamente, dichiarandosi austero. Il tannino trova un suo equilibrio con una buona acidità e una sapidità che corre il sorso fino a un finale persistente.

**DOCG Amarone della Valpolicella Classico 2021 – Villa Spinosa**

*Corvina Veronese e Corvinone, con piccola percentuale di Rondinella*

Le uve provengono dalle tre vigne dell'azienda. I suoli hanno la medesima composizione del Figari. Questo vino è una versione "contemporanea" dell'amarone, poiché l'azienda ha voluto realizzare un prodotto che, pur contraddistinto da una gradazione alcolica elevata (oltre 16 gradi!), trova un suo carattere fondamentale nell'eleganza, senza fare avvertire al gusto l'aspetto alcolico. Dopo un appassimento delle uve di 3-4 mesi, avviene la fermentazione in acciaio, a cui segue l'affinamento di un anno in tonneau da 500 litri di rovere francese e ulteriori dodici mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-25 ettolitri. Il colore è rosso rubino, con sfumature granate. Al naso si evidenziano sensazioni floreali di violetta secca. Poi frutta sotto spirito, soprattutto amarena e ciliegia. La frutta secca, il cacao e la tostatura aggiungono ulteriori sentori al bouquet di questo vino. In bocca ha una grande intensità e concentrazione, buona struttura. Rotondo. Gioca tra morbidezza, freschezza ed eleganza. Il tannino è fine e rende più lieve il corpo, agevolato da una sapidità che si prolunga sul lungo finale.

di Gianmaria Tesei

---