

In evidenza

Biancavilla, l'Etna a confronto con vini iconici d'Italia e d'Europa. Il racconto di Daniela Scrobogna e Tinto

di: **Gianmaria Tesei**

30 ottobre 2024



Il terroir vulcanico "eletto" e la sfida globale. L'Etna al cospetto dell'Italia e del mondo è il titolo della masterclass tenutasi a Biancavilla giorno 19 ottobre condotta, con la partecipazione di **Francesco Cambria**, presidente del Consorzio di Tutela Etna Doc, e dal duo **Daniela Scrobogna – Tinto (Nicola Prudente)**, la prima responsabile dei corsi di FIS, Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda, il secondo conduttore di *Decanter* su Rai Radio2 e *Camper in Viaggio* su Rai 1.



Villa delle Favare, signorile residenza del diciottesimo secolo e sede della manifestazione Etna Wine Forum di Biancavilla (18-20 ottobre), ha fatto da sfondo ad un blind tasting con 6 vini etnei e tre “intrusi” provenienti da territori differenti da quelli del vulcano attivo più alto d’Europa. Interessante la trovata di Tinto che ha affiancato agli assaggi alcune canzoni siciliane, da quelle di Battiato, a quelle dei Tinturia e di Rosa Balistreri. Gli assaggi si sono svolti alla “cieca”.

La degustazione:

DOC Etna Rosso, Cantonè Rosso 20222 – Le Due Tenute

Nerello Mascalese 100%

Partiamo proprio da Biancavilla, tra gli 870 e i 900 metri s.l.m., sul versante sud-ovest etneo. L’azienda, che si trova in Contrada Boschetto e in Contrada Vallone Rosso, nasce nel 2020 e si estende per circa tre ettari. In quello stesso anno due amici imprenditori, Raffaele Neri e Giuseppe Tommasello, decidono di espandere le rispettive attività familiari unendo i propri poderi e avviando l’attività vitivinicola. La produzione – ispirata al prestigio dei Baroni Spitaleri – prevede un DOC Etna Bianco, a base carricante e un DOC Etna Rosso. Entrambe le etichette riportano il nome *Cantonè*, da “cantunati”, termine dialettale indicante i confini di un vigneto. Il rosso affina in silos di acciaio per 12 mesi e, successivamente, in bottiglia per almeno un altro anno. Il colore è rosso rubino con sponda granata. Al naso si muove tra note di frutta rossa, balsamiche e speziate, di grafite, ma anche note ferrose. Al palato è fresco e si sviluppa su una tannicità molto elegante, palesando una buona mineralità e un’interessante lunghezza.

DOC Etna Rosso, Idda 2021 – Gaja
Nerello Mascalese 100%



"Fare, saper fare, saper far fare, far sapere". È questo il motto di Angelo Gaja, un detto raccontato da sua nonna che rappresenta la tradizione degli artigiani del vino, iniziata nel 1859 con Giovanni e proseguita con un percorso costellato di successi nazionali e internazionali. Dall'Osteria del Vapore, da cui nasce la storia dei Gaja, dove ancora si vinifica, e dal piccolo villaggio di Barbaresco, l'azienda è passata nelle mani di Angelo attraverso quattro generazioni. Questi, a partire dagli anni '60, ha saputo introdurre pratiche agricole e tecniche di vinificazione innovative, tra cui la barrique, uno tra gli antesignani del panorama italiano. Intorno alla metà degli anni '90, acquisisce il Castello di Barbaresco. Successivamente acquisisce dei terreni a Montalcino presso la Pieve Santa Restituta e, successivamente, a Bolgheri (Ca'Marcanda). Nel 2017 l'approdo sull'Etna, in società con Graci, dove adesso dispone 20 ettari di vigneti collocati tra i 600 e gli 800 m.s.l.m., presso i comuni di Belpasso e di Biancavilla. L'esperienza etnea nasce su sollecitazione di Giacomo Tachis. L'Etna rosso *Idda* (in siciliano: "lei") fermenta in legno e in cemento e resta sulle bucce per circa tre settimane. Poi, affina in legno e cemento per altri due anni. Il colore è rosso tendente al granato. Al naso si annuncia con una mineralità decisa, proseguendo con note di amarena, melagrana, gelso e karkadè. Boschivo, lascia intuire sensazioni di buccia di castagna. Anche in bocca si esprime con rigore minerale e con agile freschezza, che perdura gradevolmente fino al finale. Austero.

Lato Sud Vigna degli architetti 2020 – Grottafumata
Grenache 100%

L'Azienda Agricola Grottafumata nasce nel 2015 ad opera di Mauro Cutuli e Mariangela Prestifilippo. I primi terreni coltivati di Grottafumata sono ubicati nella contrada omonima, ad ovest di Randazzo, a 300 metri s.l.m. Successivamente si ingrandisce tra le contrade di Monte Ilice, Monte Gorna e Carpene, a sud est dell'Etna, tra i 720 e gli 840 metri s.l.m. L'azienda, che produce vini naturali, è estesa in totale 2,5 ettari di vigneto, tutti allevati ad alberello. I vitigni: nerello mascalese, nerello cappuccio, grenache, carricante e catarratto. L'azienda non adopera prodotti chimici e utilizza il sovescio di leguminose. La vinificazione di questo vino avviene per 12 giorni a contatto delle bucce in silos d'acciaio. La fermentazione si svolge spontaneamente con lieviti propri senza nessuna chiarificazione e controllo della temperatura. Il colore è rosso rubino con sfumature granato. Al naso note floreali di viola e frutta rossa, ribes e amarena. Una speziatura quasi orientale si evidenzia grazie alle sensazioni di cardamomo. Deciso il tannino. Finale dinamico e teso, con energici rimandi della frutta rossa colta all'olfatto.

Il Purgatorio 2021 – Federico Curtaz

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

“Un valdostano in Sicilia”. Federico Curtaz, partito dalle montagne della regione del nord-ovest che confina con Francia e Svizzera, ha maturato importanti esperienze aziende piemontesi. In seguito, si è trasferito in Sicilia, collaborando con varie aziende etnee (in primis, con Roberto Silva e la compianta Silvia Maestrelli di Tenuta di Fessina). Una propria realtà nasce nel 2015 con 5,5 gli ettari a nero d'avola, nerello mascalese e carricante. Gli appezzamenti si trovano a Noto, in Contrada Buonivini Bonniscuro; a Passopisciaro (Etna nord), in Contrada Feudo di Mezzo; a Milo, in Contrada Rinazzo (versante est etneo); e a Biancavilla. Il Purgatorio nasce proprio da quest'ultimo territorio; affina in botti di rovere per alcuni mesi. Il colore è rosso rubino. Al naso note floreali e di frutta rossa; liquirizia e tabacco affiancano sentori leggeri di cuoio. In bocca è morbido, strutturato, ferroso, ma anche sapido e fresco, dimostrando una buona corrispondenza naso-bocca.

Boschetto 2014 – Feudo Spitaleri

Pinot Noir 100%

La lunga storia di questa cantina ebbe il suo principio nel 1852. Quell'anno, il barone Felice Spitaleri, di ritorno da un “Grand Tour” europeo, creò una nuova casa vinicola – la sua – sul fronte ovest dell'Etna. La notorietà arrivò grazie all'amore per i vitigni francesi e per la produzione spumantistica. Lo “*Champagne dell'Etna*”, ridenominato successivamente Spumante dell'Etna a causa delle comprensibili rimostanze dei produttori francesi, ottenne un gran numero di premi internazionali anche in terra d'oltralpe, fino alla fine dell'800. L'attività vitivinicola ha proseguito nel tempo e prosegue tutt'oggi con il barone *Arnaldo Spitaleri*, anche l'enologo della cantina. La produzione è focalizzata, ora come allora, su vitigni francesi, pinot noir, cabernet franc, merlot e cabernet sauvignon, coltivati negli 80 ettari della vigna Castello di Solicchiata ad 800 metri s.l.m. Il pinot noir, in particolare, è impiantato per 35 ettari nella vigna “Feudo del Boschetto”, ad un'altitudine compresa tra i 1.000 e i 1.200 metri s.l.m.. I terreni hanno come filo conduttore la mineralità del vulcano. Va ricordato che la commercializzazione è, da poco tempo, possibile attraverso i listini dell'azienda Planeta che si occupa della distribuzione. La vinificazione del Boschetto si svolge in tini troncoconici di legno di rovere, a cui fa seguito la maturazione di 24 mesi in botti di rovere francese (Allier e Tronçais). Successivamente affina per 36 mesi in bottiglia. Il colore è rubino intenso con nuance granato. Al naso si espandono note di frutti di bosco, soprattutto amarena, ribes e lampone. Si palesano anche sentori di bergamotto e di china. In bocca è avvolgente e scalpitante, con un tannino serratissimo e ben gestito. Si prolunga regalando un sorso che sul finale diventa ancor più fine.

Appellation Marsannay Contrôlée, Marsannay Vieilles Vignes 2022 – Dominique Laurent

Pinot Noir 100%

Dominique Laurent nasce come pasticciere, con una grande passione per il vino, tanto da avere un'importante cantina con alcune tra le migliori bottiglie borgognone. Successivamente, sul finire degli anni '80 decide di divenire un “négoçant-éleveur” (ossia negoziante affinatore) o anche “négoçant haute couture”, creando un piccolo “négoce” di vino a Nuits-Saint-Georges, in Côte de Nuits. In Borgogna, Dominique seleziona piccole quantità di vino da giovani vignaioli promettenti e da rinomati domaine, per poi affinarle e imbottigliarle con la propria etichetta. Sceglie vigne vecchissime, ad altitudini tra i 200 e i 300 metri s.l.m., con suoli composti da accumuli di roccia calcarea frammisti a conchiglie e stelle marine. Questi vigneti, in prevalenza, fanno parte di diverse parcelle di tutta la Côte d'Or e, in minima parte, della Côte Chalonaise. Laurent lavora fianco a fianco con i vigneroni scelti, alla ricerca di una qualità elevata. Nel 2006 crea il Domaine Laurent Père et Fils, affiancato dal figlio Jean, con 11 ettari di vigna. Questo Marsannay affina in legno, di cui 80% nuovo, per un anno. Il colore è rosso rubino pieno. Al naso colpisce con effluvi di petali e acqua di rosa. Il frutto rosso ha le note olfattive della ciliegia, dell'amarena, della visciola e del lampone. Emergono sensazioni balsamiche, di cuoio e di vaniglia. Delicati i tannini. Persistente, si contraddistingue per una buona corrispondenza naso-bocca e una giusta armonia.

DOCG Gattinara, Tre Vigne 2019 – Travaglini

Nebbiolo 100%



È Clemente Travaglini ad avviare l'attività vitivinicola di famiglia negli anni '20 del secolo scorso, valorizzando il potenziale del territorio. La cantina, nel centro della città, dà un importante e nuova prospettiva al Gattinara. Nel 1958 Giancarlo Travaglini eredita l'azienda dal padre Arturo e il suo impatto è fondamentale. Giancarlo, infatti, definisce profondi e proficui cambiamenti, ideando e brevettando, tra l'altro, la tradizionale bottiglia Travaglini o "bottiglia storta". La quarta generazione agisce a partire dal 2004 con Cinzia Travaglini e Massimo Collauto, che continuano, in memoria di Giancarlo, nella gestione espandendo e innovando l'azienda. Dal 2019 è intervenuta la quinta generazione con Cinzia, Massimo, Alessia e Carolina. I possedimenti si trovano ai piedi del Monte Rosa, a circa 400 metri s.l.m., con un'esposizione che varia da Sud Est a Sud Ovest. Le alpi assicurano una leggera e costante brezza. I terreni vantano suoli vulcanici e ricchi di silice, ferro, magnesio, porfido e granito, elementi che conferiscono eleganza ai vini prodotti. L'azienda possiede 55 ettari vitati, la maggiore estensione a Gattinara detenuta da una sola azienda. Sette le etichette realizzate. Il vino in degustazione proviene da tre vigne storiche: Lurghe, dove i terreni hanno una forte componente argillosa; Permolone, con viti più vecchie e con un suolo roccioso, che conferisce complessità; Alice, che si trova nella zona più elevata e che è battuto da una brezza lieve e sempre presente, infine, dà al vino finezza. Dopo la fermentazione, il vino affina in botti grandi di rovere di Slavonia per circa 40 mesi di cui 10 in barrique. La maturazione è completata in bottiglia, per almeno ulteriori 8-10 mesi. Il colore è granato, con media trasparenza. Al naso emergono sentori di arancia rossa, chinotto, fiori essiccati e, poi ancora, note affumicate e di liquirizia. A fare da sfondo olfattivo sono aromi di frutta rossa e nera. In bocca è voluminoso, con un tannino deciso ma ben equilibrato con le altre componenti. Dimostra grande materia e sapidità, oltre ad una significativa persistenza.

DOC Etna Rosso, Sole di Sud Ovest 2022 – Terre di Montalto

Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%

La famiglia D'Asero crea nel 2006 l'azienda vitivinicola Terre di Montalto, seguendo il solco delle tradizioni, legate al mondo del vino, delle generazioni precedenti. I poderi iniziali ammontavano a 2 ettari, mentre, attualmente, l'azienda dispone di 9 ettari di vigna situati nelle macro-zone del territorio di Biancavilla, ossia Montalto e Vallone Rosso. Ci troviamo ad un'altitudine che va dagli 800 ai 960 metri s.l.m., con suoli lavici e lavico-alluvionali terrazzati. I vitigni adoperati in produzione sono gli autoctoni etnei nerello mascalese, nerello cappuccio e carricante. Metà dei vigneti ha un'età di oltre 70 anni e la restante parte circa 15. Per anni la famiglia D'Asero ha prodotto i propri vini in piccole quantità presso terzi. Dal 2019 è nata la cantina in cui vengono prodotti DOC Etna Rosso, Bianco e Rosato, e un IGP che deriva da uve coltivate da secoli in questo territorio, ossia il grenache e l'alicante. Questo vino deriva dalle uve coltivate a 930 metri s.l.m., in Contrada Montalto. Affina in botti di rovere per alcuni mesi. Il colore è rubino pieno. Al naso, lampone, mora, minerali e note ferrose. Si schiudono sentori di sottobosco, di alloro, di eucalipto. In bocca è un cavallo di razza che scalpita grazie ad un tannino energico, ma non indisciplinato. Lungo e persistente, ripropone per via retronasale le note primarie varietali.

DOC Etna Rosso, Lahar 2021 – Pietrardita

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 5%, vitigni a bacca bianca 5%

L'azienda possiede vigneti in territori dalle caratteristiche differenti. Sul versante nord dell'Etna, a Piedimonte etneo (550 metri s.l.m.), Pietrardita dispone di cinque ettari, con 7 ettari impiantati a carricante e, in parte, a catarratto. Sul lato sud-ovest a Biancavilla (in zona Montalto, 840 metri s.l.m.), l'azienda opera su circa mezzo ettaro di terreno in cui si trovano carricante, catarratto, minnella bianca e nerello mascalese. Questi due possedimenti aziendali sono accomunati, però, da alcuni elementi quali l'altitudine, la composizione geologica del terreno, ricco di sali minerali e la significativa escursione termica. Al momento si vinifica solo con le uve di Biancavilla. Questo vino affina in acciaio per 10 mesi, con la fermentazione malolattica che si svolge spontaneamente. Successivamente sosta per qualche mese in bottiglia. Il vino viene imbottigliato senza nessuna chiarifica né filtrazione. Il colore è rosso rubino pieno, con grande concentrazione di sfumature. Al naso si evidenzia la sua matrice ferrosa. Balsamico e floreale, si caratterizza per sensazioni di frutta rossa, di agrumi, di foglia bagnata e tabacco. Voluminoso, in bocca ha un approccio morbido e delicato, con un tannino ben integrato. Buona rispondenza naso-bocca e notevole persistenza.

di Gianmaria Tesei

