

In evidenza

Etna e Barolo, analogie e differenze. Il report di Catania

di: Gianmaria Tesei

8 febbraio 2025



I confronti sono necessari. Aiutano a comprendere limiti e punti di forza, unicità e tratti comuni. Nel caso di Barolo e dell'Etna, due territori iconici e fortemente caratterizzati dell'enologia della penisola, conviene iniziare da un confronto squisitamente numerico.

Il Barolo attinge ad un territorio di 1.700 ettari. Ma solo dieci anni fa erano 1.800, segnando una tendenza inversa rispetto all'Etna dove, invece, i numeri sono in rapido progresso.

Sul vulcano gli ettari vitati in area DOC sono passati da circa 700 agli attuali 1.500, sempre negli ultimi dieci anni. Per contro, le 14.000.000 di bottiglie prodotte in zona Barolo rappresentano un numero inarrivabile per le cantine etnee che nell'ultimo anno hanno raggiunto la ragguardevole cifra di 6.000.000 di bottiglie. Le menzioni geografiche aggiuntive (MGA) del vino del Piemonte sono 181 e quelle della "Muntagna" (nome dialettale del vulcano) sono "solo" 142.

Per quanto riguarda le condizioni pedoclimatiche, invece, ci sono condizioni profondamente difformi: i suoli non sono confrontabili, così come le altitudini. L'Etna ha il suo segno distintivo nella ricchezza di minerali, mentre la zona del Barolo si contraddistingue per aree caratterizzate da varie tipologie di marne, a strati, talvolta con sabbia e sedimenti fini, limo e argilla. Per le altitudini, i vigneti piemontesi vanno dai 200 ai 550 metri s.l.m., mentre quelle delle vigne etnee toccano livelli altimetrici ben più significativi, tra 500 e 1.200 metri s.l.m..

Tutto ciò premesso, cosa legherebbe queste due universi del vino? Ecco alcune indicazioni: il Barolo, che è realizzato dal solo vitigno nebbiolo, ha sviluppato attorno alla sua produzione una comunità coesa, a dispetto del classico individualismo piemontese. Quest'ultimo ha agito da molla nella competizione, spingendo alla ricerca dell'eccellenza. Anche l'Etna, storicamente competitivo a livello produttivo (molte aziende non superano i 3-4 ettari di estensione) è stata per lungo tempo "frazionato". Ma, da qualche tempo è in corso lo sviluppo di un movimento sinergico che coinvolge molte aziende e che si spende per la promozione del territorio e del vino di qualità del vulcano attivo più alto d'Europa.

È quanto emerso il 3 febbraio scorso durante *"Il futuro dei fine wines"*, una tavola rotonda con degustazione guidata presso il SAL (Spazio Avanzamento Lavori) – Borgo creativo di Catania. Tra i temi trattati, il destino dei vini pregiati, i vini no-low alcohol, la vocazione "bianchista" etnea, i dazi, gli eccessi delle regole del nuovo codice della strada, il target giovanile e altro ancora. Ha moderato la giornalista **Michela Giuffrida**.

Ha arricchito l'evento una degustazione guidata incentrata su un confronto tra i Cru e Contrade del Barolo (4 referenze) l'Etna (5 etichette), condotta dallo Champagne e wine expert **Manlio Giustiniani**, con il contributo del padrone di casa **Seby Costanzo**, titolare di Cantine di Nessuno, **Daniele Manzone**, direttore della Strada del Barolo e grandi vini di Langa, **Lorenzo Olivero**, presidente della Strada del Barolo e proprietario di Azienda Olivero Mario, **Stefano Mosca**, direttore Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba, **Orazio Di Maria**, sommelier di Murgo, **Riikka Sukula**, titolare dell'azienda vinicola Sukula e **Vittorio Monchiero**, proprietario di Monchiero.

LA MASTERCLASS / Etna & Barolo

DOC Etna Spumante, Apum 2017 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100%; 48 mesi sui lieviti

L'azienda nasce ad opera di Seby Costanzo – attuale vicepresidente del Consorzio di Tutela dei vini Etna DOC e uomo di cultura enciclopedica – che la fonda nel 2012, assieme al figlio Gianluca. Il nome della cantina trae origine dall'idea di Costanzo secondo cui la terra è di tutti, quindi di nessuno. Alcune sue etichette hanno assunto nomi siciliani connessi a questo concetto, ossia Nuddu, che indica proprio "nessuno", e Nenti, ovverosia "niente". L'azienda produce su 10 iorna, ad 800 a Carpena e a 900 metri sul Monte Ilice. Apum è il nomignolo usato, per indicare Seby, da parte della piccola Chiara, nata quando Costanzo stava fondando Cantine di Nessuno. Questo vino sosta sui lieviti per 48 mesi. Il perlage è fine e duraturo. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso si annuncia con note agrumate e sentori di fiori secchi. Si segnalano anche una nota citrina e di nespola e un leggero sentore erbaceo. Il bouquet si caratterizza anche per lievi note di cenere e incenso. Sullo sfondo sensazioni burrose e di crosta di pane. In bocca è fresco, scorrevole, vigoroso. La mineralità va a braccetto con la sapidità.

DOC Etna Bianco, Nuna 2021 – Terre di Nuna

Carricante 100%

La vigna è stata segnata da un'importante colata lavica nel 1971, che ha modificato il confine amministrativo della DOC Etna Bianco Superiore. Il podere acquistato si presentava nel 2006 peraltro pieno di rovi e difficile da coltivare. Due i titolari di Terre di Nuna, Fabio Percolla e Maria Novella Trantino, coppia anche nella vita privata. L'appezzamento venne acquisito su suggerimento della madre di quest'ultima che ha ispirato anche il nome della cantina. Infatti, Nuna è il vezzeggiativo di Novella usato proprio da sua madre, quando la produttrice era infante. I quattro ettari dell'azienda sono distribuiti tra Sant'Alfio, per la maggior parte, e Milo, ad un'altitudine compresa tra gli 800 e 900 metri s.l.m., con terreni molto minerali. Questo vino affina brevemente in acciaio e matura, successivamente, per ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con lievi sfumature verdi. Al naso si percepiscono aromi di fiori bianchi, zagara e cedro candito. Si schiudono anche sentori di burro fuso e vaniglia, accompagnati da note biscottate e sensazioni balsamiche e di erbe. In bocca è fresco, verticale e vivace, mostrando persistenza e coerenza gusto-olfattiva.

DOC Etna Bianco, Millemetri 2017– Feudo Cavaliere

Carricante 100%

La cantina è di proprietà di Margherita Platania, donna animata da un grande amore per il vino e per la vite. La tenuta è della famiglia Platania D'Antoni sin dal 1880 e proprio Margherita ha svolto un'importante opera di rinnovamento, senza dimenticare i legami con il percorso familiare. L'azienda si trova a Santa Maria di Licodia, sul versante Sud, ad un'altitudine compresa tra i 900 e i 100 metri s.l.m. (dove il nome di questo vino). I vigneti, con molte piante anche ultracentenarie, si distendono per 12 ettari, con terreni neri e sabbiosi terrazzati. Le coltivazioni seguono metodi tradizionali. Questo vino affina in vasche d'acciaio su fecce fini per 12 mesi. Il colore è giallo paglia con sfumature tendenti al verdognolo. All'olfazione si dimostra intenso con aromi di fiori di zagara e ginestra, a cui si accostano anche note citriche e balsamiche. Sensazioni mielate e di pane emergono con delicatezza. All'assaggio dimostra un'interessante combinazione di freschezza, acidità e struttura. Buone scorrevolezza e persistenza.

DOC Etna Rosso, Aetneus 2012 – Custodi delle Vigne dell'Etna

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

L'azienda viene fondata, nel 2007, da Mario Paoluzi, giovane imprenditore romano che, per amore e per lavoro, decide di trasferirsi a Catania. L'azienda nasce sul versante nord etneo e, da poco, opera anche su quello est, a Milo, in Contrada Caselle, a 900 metri s.l.m. Su quest'ultimo versante troviamo anche i terreni di Contrada Taverna, che si contraddistingue per 1,3 ettari di vigneti, a 700 metri s.l.m. Gli appezzamenti aziendali del versante nord si trovano: in Contrada Moganazzi (cantina), con 7,5 ettari, a 700 metri s.l.m.; in Contrada Moganazzi (casa), con 2 ettari, alla medesima altitudine; in Contrada Feudo di Mezzo, con 1 ettaro a 600 metri s.l.m. I suoli sono simili in tutti questi contesti, essendo sabbiosi, vulcanici, ricchissimi di minerali, a reazione subacida. Questo vino affina in tonneau da 500 litri usati per un anno e mezzo e matura ulteriormente in bottiglia per un anno. Il colore è rosso rubino profondo, con contorni più chiari. Al naso è complesso, evidenziando note agrumate, di fiori secchi e di frutta rossa matura, soprattutto amarena e ciliegia. Poi, lievi cenni speziati, tabacco, cuoio e cioccolato fondente. Al sorso palesa buona armonia, profondità e struttura. Avvolgente e morbido, regala una buona lunghezza.

DOP Etna Rosso, Martinella 2017 – Vivera

Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%

L'azienda poggia sull'attività familiare di vitivinicoltura e olivicoltura ed è, attualmente, guidata da Loredana Vivera. I terreni si trovano in tre zone differenti. Sull'Etna, in Contrada Martinella, dove l'azienda ha la sua sede, vicino Linguaglossa (Catania), Vivera detiene 14 ettari, tra i 550 e i 600 metri s.l.m, con suoli profondi e ricchi di pietra vulcanica. In questi luoghi regnano vitigni quali: carricante, nerello mascalese e nerello cappuccio. A Corleone (Palermo) l'azienda coltiva 35 ettari, tra vigneti, impiantati a vitigni autoctoni e internazionali, e ulivi (varietà: nocellara del Belice). I possedimenti sono costituiti da terreni argillosi, alluvionali, siti tra i 200 e i 450 metri s.l.m. Infine, in contrada Dicchiara, a Chiaramonte Gulfi (Ragusa), l'azienda produce olio da tonda iblea, a 350 metri s.l.m., su terre bianche ricche di calcare e argilla. Questo vino affina in barriques di rovere francese di più passaggi (70% circa) e in tonneau francese e del Caucaso (30% circa) per 60 mesi. Il colore è rosso rubino scarico. All'olfatto si presenta con il floreale dell'iris e dei petali di rosa. Il bouquet dona fragranze di frutta rossa, in particolar modo amarena, mora e ribes. Abbastanza balsamico ed erbaceo, esterna note quasi sulfuree, di pepe e di cioccolato fondente. In bocca è morbido e armonioso, con un tannino non troppo potente e bene integrato. Il finale è sapido, lungo e fruttato.

DOCG Barolo, Bricco Ambrogio 2020 – Azienda Olivero Mario

Nebbiolo 100%

Con questo vino iniziamo il cammino in zona Barolo. E si parte da un'azienda ubicata a Roddi (Cuneo), nella parte nord delle terre del Barolo, nel pieno delle Langhe piemontesi. Lorenzo Olivero, assieme al padre Mario, decidono, nel 2003 di avviare una produzione vinicola, grazie anche alle esperienze maturate nel modo del vino dallo stesso Lorenzo. La filosofia aziendale si basa su una viticoltura naturale, a basso impatto ambientale. Nei 6 ettari di vigneti distribuiti tra Roddi, La Morra, Alba e Rodello, ad altitudini superiori ai 200 metri s.l.m., Olivero vinifica da vitigni autoctoni, quali nebbiolo, barbera, dolcetto e arneis, realizzando 7 etichette differenti. Dal 2014 è in corso il progetto "Vigna Fontanassa", con l'impianto di due autoctoni di Langa, il nebbiolo e l'arneis, assieme a due originari di altre regioni viticole, il manzoni bianco e il merlot, su terreni ricchi di argilla e limo e calcare. Il Bricco Ambrogio è l'unica collina di Roddi situata nella zona del Barolo, ad un'altezza di 275 metri s.l.m. contraddistinta dalle tipiche marne di Sant'Agata. Questo vino (bottiglie prodotte annue: 1.200) affina per 20 mesi in tonneau di rovere francese e prosegue in bottiglia fino alla messa in vendita. Il colore è rosso rubino, con nuance granate e aranciate. All'olfazione si denotano aromi di viola, ciliegia, amarena, prugna, frutta di sottobosco varia e mandorla. Liquirizia, cannella e vaniglia trovano un importante spazio nel bouquet. Al sorso mostra corpo ed eleganza, con tannino cremosi e setosi, palesando una buona mineralità e un finale di grande piacevolezza.

DOCG Barolo, Castelletto Persiera 2020 – Josetta Saffirio

Nebbiolo 100%

La famiglia Saffirio ha una storia enoica che risale ai primi dell'800. Ma è il 1975, quando Josetta, a soli 23 anni, dà una nuova impronta all'azienda di famiglia che diviene produttrice di vini di pregio, affermandosi ancor di più, successivamente, con un barolo di risonanza internazionale datato 1992. La giovanissima Sara Vezza, con il supporto dei genitori, Josetta in primis, dal 1999 conduce l'impresa ad ulteriori successi, passando da 10.000 a 120.000 bottiglie prodotte. Sara, inoltre, definisce il passaggio al biologico nel 2004, unendo poi il suo omonimo marchio personale con quello dell'impresa. Dal 2023 Brave Wine, la holding del vino di Renzo Rosso, acquisisce le quote di maggioranza dell'azienda. L'azienda produce da vigneti che si trovano in quattro tra le zone più repute del Barolo, ossia Perno, Castelletto, – vicino Monforte D'Alba (Cuneo), dove si trova la sede dell'azienda -, Ravera e Bussia, con suoli che vanno dall'argilloso al minerale, dal marnoso al calcareo e all'argilloso. L'azienda possiede 15 ettari, di cui 5 dedicati alla produzione di Barolo, con altitudini dai 300 metri s.l.m. a quote ben più elevate. Questo vino origina da vigneti della zona di Monforte d'Alba, a 450-500 metri s.l.m., con suoli costituiti da strati di sabbia di varia compattezza intervallati da arenaria grigia. Castelletto affina in legno sia nuovo che di secondo passaggio per 2 anni e permane per altri sei mesi in cemento. Il colore è rosso carminio, con riverberi granati. Al naso il fruttato si avverte intensamente, soprattutto con le note della mora. Si palesano sentori di violetta, rabarbaro, china, foglie di tè e tè nero, liquirizia e tabacco. In bocca è morbido, strutturato, con tanni eleganti e vivaci. Persistente, si caratterizza per una chiusura leggermente sapida.

DOCG Barolo, Rocche di Castiglione 2020 – Monchiero

Nebbiolo 100%

Ci troviamo a Castiglione Falletto (Cuneo), nel centro della zona del Barolo. L'attività di vitivinicoltura di famiglia inizia nel 1950 con i fratelli Remo e Maggiorino. La storia dei Monchiero prosegue, negli anni '80, grazie al figlio di quest'ultimo, ossia Vittorio, e a sua moglie Daniela; questi ultimi si rendono protagonisti di un percorso di accrescimento aziendale – anche in virtù dell'acquisizione di nuovi terreni – segnato anche dall'ingresso dei loro figli Luca e Stefano. I possedimenti dell'azienda si estendono a Castiglione Falletto, La Morra, Alba, Roddi e Verduno, per complessivi 35 ettari, con terreni, situati tra i 230 e i 350 metri s.l.m., che differiscono per composizione ed esposizione. I vini prodotti sono: Barolo, Nebbiolo D'alba, Barbera D'alba, Langhe Arneis e Moscato. Questo vino affina per 36 mesi in botte di rovere. Il colore è rosso rubino con lievi contorni granati. Al naso emergono sentori di viola, prugna e marasca e di frutta di confettura e sotto spirito. L'olfazione rivela anche aromi di liquirizia, tabacco e cuoio, con eleganti note balsamiche. In bocca colpisce per la morbidezza, il corpo e la struttura e la finezza dei tannini che conducono verso una chiusura che accenna a note sapide e ritorni fruttati.

DOCG Barolo, Meriame 2020 – Sukula

Nebbiolo 100%

L'azienda Agricola Sukula si trova sulle colline delle Langhe, a Serralunga d'Alba (Cuneo). A fondarla è la finlandese Riikka Sukula che da Helsinki, ha deciso di trasferirsi, nel 2005, in Piemonte per produrre vino. Con una formazione nell'ambito del management e del marketing e dopo avere fatto l'importatrice tra Italia e Finlandia, Riikka decide, assieme al marito chef Jyrki, di comperare un terreno con una piccola cascina sulla collina di Meriame (un Cru), fondando l'azienda nel 2006. Sukula possiede, ad un'altitudine tra 230 e 360 metri s.l.m., 2 ettari di vigneti impiantati a nebbiolo e barbera, per produrre Barolo e Barbera d'Alba. I suoli sono ricchi di argilla e calcare, con esposizione ovest e sud-ovest. Questo vino affina, seguendo il disciplinare, per almeno 38 mesi, di cui 18 in botti di rovere. Il colore è rosso rubino con tonalità granate. Al naso si schiudono note di violetta, aromi di frutta rossa matura, soprattutto ciliegia, prugna e mora. Si avvertono anche sensazioni di eucalipto, cacao e tabacco. In bocca abbina in modo equilibrato eleganza, potenza a interessanti freschezza ed acidità, dimostrando anche una buona persistenza e coerenza gusto-olfattiva.

di Gianmaria Tesi
