

Primo Piano

Tenute Nicosia. All'open day le novità 2025

di: Gianmaria Tesei

6 marzo 2025



Open day per Tenute Nicosia. La giornata, aperta al canale Ho.Re.Ca, si è svolta il 17 febbraio scorso nella sede di Trecastagni (Etna). La cantina ha presentato il catalogo, svelando i nuovi prodotti dell'azienda. Abbiamo chiesto a Graziano Nicosia una breve intervista che condividiamo con i nostri lettori.

D. Graziano Nicosia, come nasce questo evento?

R. L'open day è un evento che organizziamo ogni inizio d'anno per presentare tutte le novità in catalogo. La giornata di oggi consente di anticipare tutto quello che presenteremo durante le fiere più importanti, quali, l'appena trascorsa WineParis, il Vinitaly o il ProWein. È un appuntamento dedicato alla nostra clientela della ristorazione. È una sorta di "cantine aperte" solo per loro, nel corso della quale facciamo visitare la cantina, la nostra osteria, i vigneti più vicini alla sede dell'azienda, con la possibilità di degustare ogni singolo vino da noi prodotto. Da quest'anno abbiamo introdotto delle masterclass a tema per potere sviscerare alcune peculiarità.

D. Quali sono le novità più importanti?

R. Tra le più significative troviamo, sicuramente, l'inserimento nella nostra gamma prodotti di un nuovo spumante, facente parte della nostra linea Sosta Tre Santi, ossia un Carricante che sosta 60 mesi sui lieviti. Abbiamo, inoltre, compiuto una vera rivoluzione su alcuni packaging che mirano ad una più marcata sostenibilità. A tal proposito alcune linee vedono il cambiamento delle bottiglie che diminuiscono il loro peso in modo da avere proprio un impatto più sostenibile. Mi riferisco alle nuove annate di Monte San Nicolò e Monte Gorna.

D. Quali sono le prospettive per il 2025 in particolare per i vostri già celebri spumanti?

R. Per quanto ho potuto percepire, il 2025 ha avuto un buon avvio, tanto per noi che per le altre cantine siciliane. C'è un gran lavoro da fare, sia sul mercato italiano che su quelli esteri, nonostante gli innumerevoli attacchi, tra cui quello costituito dalla nuova legge sul consumo degli alcolici o i dazi che imporrà il governo americano. Però, posso dire che, di ritorno da Wine Paris, ho colto un'atmosfera positiva, condita da un certo entusiasmo. Per cui confido sul fatto che questo possa essere un anno importante, nel quale si potranno creare dinamiche interessanti anche nel mondo dello spumante. In quest'ultimo ambito siamo presenti dal 2011 e sappiamo che anche i dati di mercato sono favorevoli allo spumante dell'Etna. Anno dopo anno si afferma sempre di più. Da semplice nicchia, sta assumendo col tempo un peso sempre maggiore. Sicuramente il nuovo disciplinare, che allarga la DOC anche agli spumanti da Carricante, darà uno stimolo ancor maggiore.

D. Dal punto di vista agronomico?

R. In generale, rispetto alla 2024 che è stata una annata sofferta per siccità e temperature molto elevate, il 2025 è iniziato molto bene, con una giusta piovosità nei mesi invernali. Tutto questo ci fa ben sperare per una vendemmia che assomigli alla 2022 o ad altre precedenti contraddistinte da un maggiore equilibrio climatico. Con grande giovamento per la produzione.

Nel corso dell'evento sono state protagoniste anche quattro masterclass, di cui accenniamo di seguito.

a) *Bianchi a Confronto: blind tasting dei principi di Sicilia*, condotta da **Marco Fabio Maria Marcialis**, brand ambassador di Nicosia, e **Maria Carella**, enologa della cantina. I vini:

- DOC Sicilia Etna Bianco, Fondo Filara 2022 (Grillo 100%)
- DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna 2022 (90% Carricante e 10% Catarratto)
- DOC Sicilia 2021, Fondo Filara 2021 (Grillo 100%)
- DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna 2021 (90% Carricante e 10% Catarratto)
- DOC Sicilia Bianco Fondo Filara 2014 (Grillo 100%)

b) *Verticale di Vecchie Viti del DOC Etna Rosso Riserva Monte Gorna*, guidata da **Francesco Chittari**, presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna. I vini:

- DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2016 (Nerello Mascalese 100%)
- DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2015 (Nerello Mascalese 100%)
- DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2014 (Nerello Mascalese 100%)
- DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Riserva 2013 (Nerello Mascalese 100%)
- DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Riserva 2012 (Nerello Mascalese 100%)

Note sull'Etna Rosso, Monte Gorna Riserva 2013: il vino affina in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 2 anni e almeno 1 anno in bottiglia. Il colore è rosso intenso con tessitura fitta. Al naso, note di frutta rossa molto matura, di carruba, di pepe e, soprattutto, di caffè, cuoio e tabacco. Potente, fresco, mostra un tannino ben integrato e una lunghezza significativa, chiudendo con ritorni leggermente fruttati e lievi accenni sapidi.

c) *Blanc de noir, metodo classico a confronto*, condotta da **Santi Natola**, sommelier e Brand Ambassador di Tenute Nicosia, e **Maria Carella**. I vini:

- DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico Millesimato 2018 (Nerello Mascalese 100%) – 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2022
- DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico 2016 (Nerello Mascalese 100%) – 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2019
- DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Brut metodo Classico sessanta mesi 2016 (Nerello Mascalese 100%) – sessanta mesi sui lieviti, sboccatura 2023
- DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Brut metodo Classico sessanta mesi – 120 anni Nicosia 2012 (Nerello Mascalese 100%) – sessanta mesi sui lieviti, sboccatura 2017

Note sul "Sosta Tre Santi – 120 anni, 2012". Perlage fine, vivace. Colore giallo luminoso tendente all'oro. Al naso, sentori di fiori secchi e macerati, anche di camomilla, impreziosito da note di agrumi, uva passa, frutta candita e crosta di pane. In bocca ha ritmo ed è dinamico, evidenziando una rilevante spinta acida bilanciata da calore e morbidezza. Lunga persistenza per un finale sapido.

d) *Verticale di Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. da Fondo Filara a Hybla, annate a confronto*, guidata da **Marco Fabio Maria Marcialis**, **Maria Carella** e **Giada Capriotti**. Vini:

- DOC Cerasuoli di Vittoria Classico, Hybla 2022 (Nero d'Avola 60 % e Frappato 40%)
- D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico, Fondo Filara 2017 (Nero d'Avola 60 % e Frappato 40%)
- D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico, Fondo Filara 2015 (Nero d'Avola 60 % e Frappato 40%)
- D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico, Fondo Filara 2014 (Nero d'Avola 60 % e Frappato 40%)
- D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico, Fondo Filara 2008 (Nero d'Avola 60 % e Frappato 40%)
- DOC Sicilia, Frappato 2023 (Frappato 100%)

