

Senza categoria

“Estremamente Etna”: la versione di Versante Est di Cantine di Nessuno

di: Gianmaria Tesei

22 settembre 2024

**Venerdì
20
Settembre
start 18.00**

**CANTINE
DI NESSUNO**


versanteest
etna, enoturismo & cultura

ESTREMAMENTE ETNA

Start 18:00 con il tour iconico su Monte Ilice
19:30 doppio tour in Contrada Carpene,
in pieno stile VersanteEst visiteremo le vigne di
Barone Beneventano e dei padroni di casa: Cantine di Nessuno
20.30 Benvenuta Vendemmia con:
La pizza è frita a cura di Friggitoria Popolare
Banco d'assaggi con le 19 cantine di VersanteEst
Il sax di Cristiano Giardini e la voce di Tiziana Giletto

♥ Contrada Carpene - Trecastagni

Quarta tappa per Versante Est, una manifestazione itinerante che si avvale dei vini di 19 cantine del versante orientale dell'Etna per raccontare i vini di questo territorio. Ogni appuntamento ha un preciso titolo, tema e intrattenimento. Giorno 20 settembre, **Estremamente Etna** ha previsto un doppio tour da **Cantine di Nessuno** – sede della puntata – a **Barone Beneventano**.

La serata è stata contraddistinta dai banchi d'assaggio e dalle creazioni del temporary restaurant **Friggitoria Popolare**. Questa giovane realtà dedicata alla pizza frita è un progetto di **Lele Scandurra** ("Il Pizzaiolo Etneo") e **Alessandro Coco** proprietari de "L'Evoluzione" e **Marco Timpanaro** di Scirocco Sicilian Fish Lab.

L'intrattenimento culturale è stato assicurato dalle melodie jazz e soul eseguite al sax dal maestro **Cristiano Giardini** e dall'attrice **Tiziana Giletto**. Quest'ultima si è cimentata in alcuni passi di "*Storia di una Capinera*", facendo da eco artistico ai luoghi narrati da Verga.

Cantine di Nessuno è opera di **Seby Costanzo**, attuale vicepresidente del Consorzio di Tutela dei vini Etna DOC e uomo di cultura poliedrica. Costanzo la crea nel 2012 assieme al figlio Gianluca. Il nome della cantina deriva dal fatto che la terra è di tutti, quindi, secondo Costanzo, di *nessuno*. A sua volta alcune etichette hanno assunto nomi siciliani legati a questo concetto, ossia *Nuddu*, che significa proprio “nessuno”, e *Nenti*, ossia “niente”. L’azienda ospitante dispone di 10 ettari impiantati con vitigni autoctoni quali nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. L’areale produttivo si trova nel versante sud-est del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, in una zona contraddistinta da conetti vulcanici spenti e da suoli ricchi di minerali. A comporre i possedimenti di Cantine di Nessuno sono i terreni ubicati in tre contrade adiacenti, che differiscono per peculiarità, esposizione e predisposizione ad esaltare i diversi vitigni. Gli appezzamenti si trovano: a 700 metri s.l.m. Monte Gorna, ad 800 Carpena e a 900 metri di Monte Illice.

Barone Beneventano della Corte nasce per mano di **Pierluca Beneventano** che, avendo alle spalle, assieme al padre Roberto, esperienze significative nel mondo del vino, torna nel luogo d’origine di famiglia e decide di fare attività di vitivinicoltura. I terreni – circa 5 ettari – sono siti in Contrada Salto del Corvo – San Giovannello, a Viagrande (650 metri s.l.m.), proprio in Contrada Carpena, a due passi da Cantine di Nessuno. In quest’ultimo luogo è quasi ultimata la ristrutturazione di un piccolo palmento. Due i vini prodotti: un DOC Etna Bianco e un DOC Etna Rosso. I vitigni utilizzati: nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, catarratto, minnella bianca e minnella nera. Costanzo ha ristrutturato un piccolo palmento, in una zona caratterizzata dalla presenza di altre strutture simili, a testimonianza di una storia di produzione del vino lunga in questa zona dell’Etna. Il versante est, come ha sottolineato lo stesso produttore, è un territorio con tante caratteristiche comuni e con tante differenze da valorizzare, spesso non note agli stessi catanesi. Anche per superare questa sorta di paradosso, il Consorzio ha ottenuto che Catania venisse denominata *Città del Vino*, in modo da avvicinare la città al vulcano. Costanzo ha evidenziato, assieme a Michele Scammacca del Murgo, come Versante Est sia una manifestazione che comunica la coesione delle aziende del vino nel dare valore non solo ai prodotti del territorio, ma anche alla sua cultura e alle storie delle donne e degli uomini che animano le cantine etnee.

Nel corso della serata Versante Est, abbiamo approfondito due espressioni del vino del fianco orientale etneo.

DOC Etna Spumante, Apum Rosato (Magnum) 2019 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100% / Spumante metodo Classico 60 mesi sui lieviti

Il perlage è fine e durevole. Il colore è rosa luminoso. Al naso mostra una freschezza importante e schiude il floreale e l’agrumato propri del mascalese. Il frutto viene declinato attraverso piccoli frutti di bosco ed emergono sentori di pasticceria, di burro e accenni di pietra. In bocca conferma la sua freschezza e regala carattere, struttura, intensità e croccantezza. Allungo finale interessante sulle note dell’importante acidità che vena tutto il sorso. Persistente.

DOC Etna Rosso 2022 – Barone Beneventano della Corte

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%

Questo vino affina per 12 mesi in legno, per il 50% della massa in botti di castagno e il restante 50% in botti di rovere francese. Matura ulteriori dodici mesi in acciaio. Il colore è rosso rubino. Al naso si palesano sentori floreali di violetta e di zagara. Note di frutta rossa si intrecciano con quelle di liquirizia e con lievi accenni di erbe aromatiche. In bocca si caratterizza per un buon corpo e un’interessante struttura. Il tannino non è particolarmente aggressivo. Echi sapidi si iscrivono nel finale abbastanza lungo.

Sono intervenuti all’evento: Gianluca Costanzo (Cantine di Nessuno), Pierluca Beneventano (Barone Beneventano), Michele Scammacca del Murgo (Murgo), Marco Nicolosi (Barone di Villagrande), Federica Milazzo (Gambino), Antonio Marino e Marco Fabio Maria Marcialis (Tenute Nicosia), I due Giovanni Emanuele (Giò Emanuele Wines), Alba Ferrigno (La Contea) e Jessica Nicolosi (La Gelsomina).

CANTINE di Versante EST

- Murgo
- Villagrande
- Terra Costantino
- Tenute Mannino di Plachi
- Benanti

- Tenute Nicosia
- Gambino
- Cantine di Nessuno
- Cantine La Contea
- La Gelsomina
- Terre di Nuna
- Mulsum
- Cantine Iuppa
- I Custodi delle Vigne dell'Etna
- Etna Urban Winery
- Oro d'Etna
- Barone Beneventano
- Palmento Biondi
- Azienda Agricola Gaetano Russo
- Giò Emmanuele Wines

PROSSIMI APPUNTAMENTI:

Venerdì 4 ottobre – Villagrande – Milo

Domenica 20 ottobre – Terra Costantino – Viagrande

Domenica 3 novembre – Tenute Mannino – Viagrande

Venerdì 15 novembre – Etna Urban Winery – San Gregorio

Sabato 30 novembre – Festa VersanteFest – SAL Catania

<https://www.instagram.com/versanteestetna/>

sponsor ufficiale: Volvo Covei Catania

partner tecnici: vinventions; enoiltech; Alessandro Saffo

Di Gianmaria Tesei