

In evidenza Vini

Graci, Sopra il Pozzo 2020. L'upgrade di Arcurìa

di: Francesco Pensavecchio

16 aprile 2025



Da *Passopisciaro*, nucleo pulsante nel ventre vinicolo “nord” del vulcano, bisogna seguire le indicazioni verso Mojo Alcantara e Castiglione di Sicilia. Solo per un breve tratto. Graci, la cantina di Alberto Aiello, imboccata dal borgo la strada provinciale SP7iii, dista poco più di 800 metri. Sulla destra, stretta tra le contrade Muganazzi, Feudo di Mezzo e Verzella, ci sono le vigne di Arcurìa. Un cancello e una targa le individuano senza possibilità di equivoco.



La contrada – detenendone una rilevante superficie, quasi un *monopole* di Alberto (ricordo solo un produttore che dichiara la stessa contrada) – è la concretizzazione di un importante tassello, forse piccolo nel grande scacchiere etneo, ma indispensabile per comprenderne l'anima. Terreni profondi, bruni, sassosi, ricchi di ferro e azoto, che difficilmente compromettono la salute delle piante per stress idrico nelle estati siccitose. Il colpo d'occhio sulla contrada è notevole e, guardandola, si intuisce come la terra lo abbia strappato alla Finanza.

Tra le pieghe di questa storia, però, c'è un triangolo di terra, un po' più piccolo e un po' più speciale, sopra l'altro pezzo più grande. È "*Sopra il Pozzo*", una parcella a Nerello Mascalese di meno di un ettaro a 700 metri di altitudine nella parte alta della contrada. 27 i quintali di uva prodotta da questa vigna la cui densità oscilla tra i 6.000 e i 10.000 ceppi/ha e la cui intensità gustativa del frutto è particolarmente spiccata.

Dopo la raccolta e la selezione, avvenuta nel 2020 a fine ottobre, inizia la lunga fase di fermentazione e macerazione che dura non meno di 60 giorni (sino a 90). Il cappello viene tenuto in immersione in grandi tini troncoconici di rovere da 42 hl. I lieviti sono indigeni, la fermentazione spontanea e senza controllo della temperatura. A questo segue un affinamento di 18 mesi, sempre in grandi tini di rovere da 42 hl, con svolgimento spontaneo e inevitabile della fermentazione malolattica. Chiude la lavorazione l'affinamento in bottiglia per 12 mesi. A supporto di Alberto Aiello, coopera nella vinificazione l'enologo Emiliano Falsini.

Doc Etna Rosso, Arcuria – *Sopra il Pozzo* 2020

nerello mascalese 100%

Il colore è rosso rubino violaceo, vitale, luminoso. Il naso è misurato, non potente, complesso, ma non esuberante. Netto e gentile, sussurra piccoli frutti neri, prugna, rose appassite e agrumi canditi. Refoli mentolati. In bocca è largo, accogliente, carnale, dotato di una piacevole eleganza – il suo tratto distintivo – e mineralità. La chiusura è lunga, appena sapida, con un probabile e durevole potenziale temporale. L'unica nota dolente è il prezzo. Poche le bottiglie per un prezzo a partire da 150 euro.

www.graci.eu
