

Primo Piano

Tenuta Mannino di Plachi, con Heres, una giornata di vini internazionali e nazionali, con il sorso di Toscana di Petrolo

di: Gianmaria Tesei

22 maggio 2025



Mettete insieme un distributore di vini nazionali ed esteri e una cantina che guarda al futuro enico anche organizzando eventi con più cantine, non solo italiane. Heres wine show, capsule edition è stato proprio questo. Il 19 maggio scorso Tenuta Mannino di Plachi, nella sua Tenuta del Gelso (Catania) ha ospitato una manifestazione che, tra masterclass e banchi d'assaggi, ha permesso di accostarsi a varie etichette nazionali e internazionali, con un focus sulla Toscana, grazie all'azienda Petrolo e al suo DOC Valdarno di Sopra Bòggina.

Heres, the wine hub nasce, con Cesare Turini nel 1997. L'azienda si occupa della promozione delle aziende clienti presso il canale Horeca. Da poco tempo è ad essa legata Tenuta Mannino di Plachi. L'evento ha voluto celebrare questa liaison, attraverso un percorso del vino fatto da banchi d'assaggio che hanno spaziato dall'Italia alla Francia, dalla Spagna alla Germania, articolandosi anche in tre Interessanti masterclass. "L'anima bianca della Sicilia, tra freschezza, sapidità e personalità", "Bòggina, il tempo in una vigna" e "Dal cratere al calice: l'Etna in quattro colori secondo Tenute Mannino", sono i titoli delle degustazioni guidate che hanno esplorato la Sicilia e una voce del vino della Toscana, un viaggio attraverso alcune interessanti etichette.

PETROLO: LA TOSCANA DEL VALDARNO DI SOPRA

La seconda degustazione guidata ha riguardato focus sull'azienda toscana **Petrolo**, con interventi di **Paolo Di Caro**, sommelier e docente FIS, e **Rocco Sanjust di Teulada**, di Petrolo. L'azienda si trova in un'area che dal 2011 viene identificata con la DOC Valdarno di Sopra ma che, a partire dal 18° secolo, era compresa nella zona del Chianti, allora suddiviso in 4 zone di pregio vitivinicolo: il Chianti centro (tra Panzano e Greve), il Carmignano (a ovest di Firenze), Pomino (a est di Firenze) e il Val d'Arno di Sopra (la zona di Petrolo). Sin da quegli anni divenne noto il Sangiovese a Petrolo, in particolar modo quello della vigna in località Campo Asciutto, l'odierna Bòggina, nome di alcuni vini dell'azienda. La Tenuta, acquisita dalla famiglia Bazzocchi intorno al 1940, vanta un vitigno storico del 1947 che è alla base dei vini Torrione e Bòggina. La famiglia Bazzocchi-Sanjust è proprietaria da quattro generazioni. Lucia Bazzocchi Sanjust, con il figlio Luca, attuale guida dell'impresa, percorrono un cammino improntato alla qualità e alla sostenibilità. I vigneti di Petrolo, 16, ammontano a 40 ettari e sono impiantati nella DOC Val d'Arno di Sopra, ai confini Sud orientali del Chianti Classico. Le altitudini sono comprese tra i 250 e 500 metri s.l.m. e i suoli si contraddistinguono per stratificazioni rocciose di galestro, arenaria e alberese, tipiche del Chianti. I vitigni utilizzati sono gli autoctoni sangiovese, trebbiano e malvasia e gli internazionali merlot, cabernet sauvignon, petit verdot e cabernet franc. L'azienda dispone anche di un agriturismo, che si trova nel comune di Bucine ed è incentrato su una grande villa di lusso, dei primi decenni del 1700, e su altri 5 casali limitrofi. I vini degustati, Bòggina, sono provenienti dalla vigna omonima. Le lettere indicano rispettivamente la "A", vinificato in anfora; la "C", classico, la "B", bianco.

- *DOC Valdarno di Sopra, Bòggina B 2022 (Trebiano 100%)*
- *DOC Valdarno di Sopra, Bòggina C 2021 (Sangiovese 100%)*

DOC Valdarno di Sopra, Bòggina A 2023

Sangiovese 100%

Questo vino fermenta in anfore di terracotta da 300 e 500 litri. La macerazione delle bucce avviene negli stessi contenitori per gli 8 mesi seguenti. Successivamente alla svinatura, il vino torna in anfora per altri 5 mesi circa. Il colore è rosso rubino con lievi riflessi violacei. Al naso si colora dei sentori della frutta rossa matura, soprattutto ciliegia e fragola, palesando sentori balsamici, note verdi e aromi di tabacco e di cenere. In bocca mostra una buona tensione acida. I tannini sono piccanti e gradevoli. Profondo e intenso, si prolunga agilmente sul palato, mostrando una buona lunghezza.

L'ANIMA BIANCA DELLA SICILIA

Il primo tour della giornata è all'insegna del bianco ed è guidato da **Giuseppe Mannino** di Tenute Mannino, dal sommelier **Vittorio Cardaci**, da **Ciro Biondi** dell'Azienda Agricola Biondi, e da **Luca Caruso** di Eolia. Il tema: l'espressione bianchista sicula dall'Etna alle isole Eolie.

I vini degustati:

- *DOC Etna Bianco 2023, Tenuta Mannino di Plachi (Carricante 80% e Catarratto 20%)*
- *DOC Etna Bianco Aurantica 2020, Tenuta Mannino di Plachi (Carricante 80% e Catarratto 20%)*
- *DOC Etna Bianco Outis(nessuno) 2024, Azienda Agricola Biondi (Carricante 80%; Catarratto e Minnella 20%)*
- *DOC Etna Bianco Outis (nessuno) 2015, Azienda Agricola Biondi (Carricante 80%; Catarratto e Minnella*

20%)

DOC Etna Bianco Outis 2015, Azienda Agricola Biondi

Carricante 80%; Catarratto e Minnella 20%

Dal 1999, Ciro e sua moglie Stephanie curano sia i vigneti che la vinificazione dei prodotti dell'azienda nata alla fine del XIX secolo (i terreni sono della famiglia dal 1600). Recuperando i 6 ettari di proprietà della famiglia, a Trecastagni (in provincia di Catania), hanno dato vita prima a Outis e poi ad altri vini dal carattere etneo. Vigna Chianta, Vigna Cisterna Fuori e Vigna San Nicolò, a un'altitudine compresa tra i 600 e i 700 metri s.l.m., con suoli vulcanici e minerali, ospitano nerello mascalese e cappuccio, carricante, catarratto e minnella. Questo vino affina sulle fecce per 9-10 mesi in acciaio. Il colore è giallo dorato con sfumature quasi ambrate. Al naso emergono sentori di zagara e ginestra. Si avvertono anche aromi erbacei e di frutta secca, con accenni fumé, di tabacco e di miele. Ampio al palato. Costruttivo il rapporto tra maturità e freschezza, con una buona acidità e lunghezza.

DOC Malvasia delle Lipari "V" 2022, Eolia

Malvasia di Lipari 100%



L'azienda, creata nel 2020 da Luca Caruso e Natascia Santandrea, si trova a Salina ed è situata, con i suoi 4 ettari dai suoli vulcanici e minerali, in due contrade differenti (10 le parcelle): Val di Chiesa (280-550 metri s.l.m.) e Malfa (100 metri s.l.m.). Due vini della cantina recano in etichetta, infatti, le iniziali dei luoghi di produzione, ossia "V" e "M". Oltre uve malvasia si producono anche corinto nero, nerello mascalese e cappuccio (in piccole quantità), alla base del vino "CN". Il nero d'Avola, alla base del "rosa", invece, non proviene da Salina.

"V", dunque dagli appezzamenti a Val di Chiesa, matura in acciaio per un anno con numerosi bâtonnage (3 volte alla settimana). Segue un affinamento in bottiglia di un anno. Il colore è giallo paglierino luminoso, con leggere nuance verdognole. Al naso si stagliano sentori di fiori bianchi, macchia mediterranea, foglia di capperi, miele, cera d'api e un accenno di aroma di mandorla. In bocca mostra una buona acidità, una sensazione iodata, riprendendo, in retronasale, quanto colto all'olfazione. Buone persistenza e lunghezza.

- *DOC Malvasia delle Lipari "V" 2021, Eolia (Malvasia di Lipari 100%)*

L'ETNA SECONDO MANNINO DI PLACHI

La terza e ultima masterclass, condotta da Giuseppe Mannino e dallo Champagne expert Manlio Giustianiani, ha avuto per protagonista la cantina ospitante, Tenuta Mannino di Plachi con:

DOC Etna Bianco Spumante, Caterina Li Plachi 2019 (Nerello Mascalese 100% – 50 mesi sui lieviti – Sboccatura 2024)

Dai frutti dei vigneti di Contrada Bragaseggi, Castiglione di Sicilia, versante nord etneo, a 600 metri s.l.m., nasce un *pas dosé*, voluto da Giuseppe Mannino per celebrare, nel 2012, i 25 anni di matrimonio con Caterina. La tradizione continua con questo 50 mesi dal perlage persistente e fine. Il colore è giallo paglierino. Al naso colpiscono immediatamente sentori di fiori di ginestra e zagara e intriganti fragranze agrumate. Pietra focaia, grafite e una nota balsamica completano la palette olfattiva di questo vino. In bocca è brillante, minerale, con buona ampiezza e lunghezza. Chiusura piacevolmente sapida.

- *DOC Etna Bianco Aurantica 2023 (Carricante 80% e Catarratto 20%)*
- *DOC Etna Rosato, Ari 2023 (Nerello Mascalese 100%)*
- *DOC Etna Rosso 2022 (Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%)*

Tenute Mannino di Plachi, è un'azienda vitivinicola che, giunta alla sua sesta generazione, è condotta da Giuseppe Mannino e da suo figlio Giorgio. L'impresa dispone di 72 ettari, di cui 12 vitati, che si estendono su due versanti etnei. A Nord del vulcano, a Castiglione di Sicilia (550-600 metri s.l.m.) si trovano i possedimenti di Pietra Marina, impiantati principalmente a nerello mascalese e cappuccio. A Sud-Est del "Mongibello" l'azienda è attiva, a Viagrande, a Tenuta Sciarelle (450 metri s.l.m.), dove i vitigni adoperati sono carricante e catarratto, e a Catania, presso la Tenuta del Gelso. Quest'ultima costituisce il centro principale della produzione agrumicola (quasi 60 ettari), olearia e di avocado, ed è inoltre meta di enoturismo e struttura in cui si può soggiornare.

Indirizzi:

Petrolo Società Agricola s.s.

Loc. Petrolo N° 30. Mercatale Valdarno
52021 Bucine, Arezzo, Italia
<https://www.petrolo.it>

Eolia

Az. Agricola Casa Salina di Luca Caruso
via Roma 17, 98050 Malfa, Isola di Salina (Isole Eolie)
<https://www.eoliasalina.it>

Azienda Agricola Biondi

Corso Sicilia 20
95039 Trecastagni (Ct)
<https://www.ibiondi.com>

Tenuta Mannino di Plachi

Tenuta del Gelso: S.S. 417 km 69.8 Contrada Juncetto
95100 Catania
<https://tenutemannino.com>

di Gianmaria Tesei
