

Primo Piano

# Cantine Aperte, Tenute Nicosia tra sostenibilità e vitigni reliquia

di: Gianmaria Tesei

28 maggio 2025



Diciassettesima edizione di **Cantine Aperte per Tenute Nicosia**, l'evento del Movimento Turismo del Vino che avvicina appassionati ed esperti al vino nelle cantine. Il 25 maggio scorso, presso la sede centrale di Trecastagni (Ct), l'azienda etnea ha proposto un programma denso di appuntamenti. A scandire i ritmi della manifestazione sono stati banchi d'assaggio, con degustazioni a cura dei Maestri Assaggiatori ONAV, i prodotti dei Presidi Slow Food e le visite guidate nell'antico palmento e nel vigneto di Monte Gorna affidate all'agronomo della cantina **Alessandro Lo Genco**. Accanto a questa attività, convegni, masterclass, il pranzo nell'Osteria interna, le sonorità del duo folk **Sikelia** e il "Rumori Sound System Dj Set" di **Antonio Vetrano**, a fare ballare i partecipanti, al tramonto su ritmi rock.

**L'AZIENDA**

Il nucleo originario – dove nel 1898 Francesco Nicosia ha dato vita all'attività con una bottega di vino – è situato sul versante est dell'Etna, presso Trecastagni. Carmelo Nicosia, attuale proprietario e pronipote di Francesco, ha accresciuto nel tempo la superficie vitata, ristrutturato gli edifici storici e creato una cantina moderna, con l'assistenza dei figli Francesco e Graziano.

I poderi etnei assommano a 85 ettari totali, di cui 50 vitati. I vigneti di Trecastagni giacciono su conetti vulcanici spenti (a 550 – 750 metri s.l.m.), nelle Contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gorna e Monte San Nicolò. I suoli sono caratterizzati da sabbie vulcaniche con pomice di piccole dimensioni. Altri appezzamenti vitati etnei sono situati a Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere Spuligni (500 – 550 metri s.l.m.), a Santa Venerina (a 450 – 500 metri s.l.m.) e a Linguaglossa (a circa 600 metri s.l.m.). L'azienda è attiva anche in territori esterni al catanese con i 60 ettari a Vittoria (Rg) in Contrada Bonincontro (200 – 220 metri s.l.m.) e con i 15 ettari a Noto (Sr) in Contrada Baroni.

Ad aprire la giornata è stato il convegno *Storie di (stra)ordinaria sostenibilità*, completato da due *masterclass* a cura dell'enologa di Tenute Nicosia Maria Carella, il Delegato ONAV Catania Danilo Trapanotto. Le due sessioni di degustazioni hanno visto l'assaggio, rispettivamente di 4 vini dell'azienda ospitante e di 4 da vitigni reliquia etnei.

#### 4 VINI DI TENUTE NICOSIA

##### **DOC Etna Bianco, Monte San Nicolò 2020**

Carricante 95% e Minnella bianca 5%

Il vino affina in vasche d'acciaio inox su fecce fini e, successivamente, per 3-4 mesi in bottiglia. Il colore è giallo che vira verso il dorato. Al naso si annuncia con sentori di zagara e frutta gialla matura, soprattutto pesca. Il percorso olfattivo si arricchisce di note agrumate, di pietra focaia, con accenni vanigliati. In bocca si segnala per buone mineralità e armonia, per l'acidità interessante e per la traccia sapida che conduce verso un finale lungo.

##### **DOC Etna Bianco, Monte Gorna 2018**

Carricante 90% e Catarratto 10%

Il vino affina in acciaio su fecce fini con ricorrenti bâtonnage. Matura, in seguito, in barrique di rovere francese per almeno un anno e almeno un ulteriore anno in bottiglia. Il colore è giallo dorato intenso. Al naso si stagliano sentori di frutta matura, soprattutto pera, e accenni balsamici e di mandorle. A completare il bouquet fragranze di miele, vaniglia e cioccolato bianco. In bocca è morbido, pur mantenendo tensione. Acidità equilibrata. Buona l'armonia complessiva e la lunghezza.

##### **DOC Etna Rosso, Monte San Nicolò 2019**

Nerello Mascalese 100%

Il vino matura principalmente in acciaio. Il 50% del vino affina per 5-6 mesi in barrique e, per ulteriori 3-4 mesi, in botte grande. Successivamente evolve in bottiglia per almeno 6 mesi. Il colore è rosso rubino tendente al granato. Al naso, sentori di frutta rossa matura, dall'amarena alla mora, dal ribes alla ciliegia. Si evidenziano anche aromi di spezie, soprattutto, liquirizia e tabacco dolce. Al palato si caratterizza per struttura, per consistenti tannini ben bilanciati, e una buona persistenza.

##### **DOC Etna Rosso, Monte Gorna 2019**

Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%

Questo vino affina similmente al precedente. Il colore è rosso rubino. Al naso amarena, mirtillo e ribes. Si accompagnano aromi agrumati, tenui fragranze balsamiche e sentori di liquirizia e cacao. All'assaggio è ampio, rotondo e persistente. Tannino integrato. Il finale valorizza le note dell'affinamento e del tempo.

---

#### I RELIQUIA

La degustazione guidata è proseguita con l'assaggio di quattro vini da *vitigni reliquia*, frutto della sperimentazione dell'Università degli Studi di Catania, Di3A sez. Arboricoltura e Generica Agraria, voluta dalla professoressa Elisabetta Nicolosi. Il vitigno è sottolineato:

**Barbarossa 2024, az. Al-Cantàra**

Vendemmia 12 settembre

Il colore è rubino scarico, con pronunciate nuance violacee. Al naso è un'esplosione di frutta rossa, soprattutto fragola, ciliegia, amarena e prugna. Florealità accennata. In bocca presenta tannini interessanti e domina il fruttato colto all'olfatto.

**Minnella Nera 2024, Cantine di Nessuno**

Vendemmia 20 mesi

Il colore è rosso rubino, con lievi sfumature violacee. Al naso emergono toni fruttati di amarena e ciliegia e si palesano note ferrose ed ematiche. In bocca il tannino è pronunciato, mostrando maggiore struttura e complessità rispetto al vino precedente. Persistenza medio-lunga.

**Madama Nera 2024, Santa Maria La Nave**

Vendemmia 20 settembre

Il colore è rosso rubino, con tenui contorni violacei. All'olfatto regala le note floreali della violetta e della rosa. Anche qui, i sentori di frutta rossa sono evidenti. In bocca mostra buone acidità e struttura e un tannino meno significativo dei vini su descritti. Buona persistenza.

**Moscattella Nera 2024, Al-Cantàra**

Vendemmia 12 settembre

Il colore è rosso rubino e vira verso tonalità viola. All'olfazione si evidenziano fragranze floreali di rosa e fruttate di amarena. Il profilo aromatico è più deciso nelle sue componenti. Si caratterizza anche per echi balsamici e note ematiche. In bocca mostra un'interessante ampiezza, con il tannino che si sulla via della finezza. Si fa spazio una componente dolce, che anticipa un finale mediamente lungo, con chiusura piacevolmente amaricante.

---

*Sono intervenuti durante il convegno:*

**LEGAMBIENTE CATANIA:**  *Davide Ruffino – Segretario Legambiente Catania 100 alberi per Catania”*

**MOLINO CRISAFULLI:**  *Francesco Sammartino -Titolare Molino Crisafulli, “Grani antichi siciliani e canapa: due colture naturalmente sostenibili”*

**SICILIA AVOCADO:**  *Andrea Passanisi – Titolare Sicilia Avocado e Presidente Coldiretti Catania, “Nuove generazioni di agricoltori e nuove colture ‘made in Sicily’, nel rispetto dell’ambiente”*

**HONEYBEES & VINEYARD:**  *Aldo Carpitano – Responsabile Certificazioni Qualità e Sostenibilità di Tenute Nicosia, “Le vigne di Monte Gorna per la salvaguardia dell’ape nera sicula”*

**IL RECUPERO DEI VITIGNI “RELIQUIA”:**  *Antonio Sparacio e Salvatore Sparla Dirigenti IRVO (Istituto Regionale del Vino dell’Olio); Lorenzo Rapisarda – Università degli Studi di Catania, Di3A sez. Arboricoltura e Generica Agraria “Una Banca del Germoplasma per la riscoperta degli antichi vitigni reliquia siciliani”*

**PROGRAMMA COMPLETO:** <https://www.tenutenicosia.it/cantine-aperte-2025-a-trecastagni>

**Tenute Nicosia**

Via Luigi Capuana, 65

95039 Trecastagni, Catania

<https://www.tenutenicosia.it>

*di Gianmaria Tesei*

---