

Primo Piano

Cantine Aperte, a Tenute Nicosia. Van Gogh e la luce dei vini

di: Gianmaria Tesei

27 maggio 2025



La Ricerca Della Luce. Omaggio A Van Gogh. Anche questa volta, **Santi Natola**, responsabile del settore enoturistico e Brand Ambassador di **Tenute Nicosia**, riesce con i suoi "laboratori sensoriali in vigna", a creare un accostamento tra dimensioni differenti che rimandano al mondo del vino. Lo scorso 25 maggio, l'arte pittorica, quella musicale e quella enoica, si sono incrociate a beneficio dei partecipanti durante **Cantine Aperte**, evento primaverile di promozione del vino italiano, creato dal **Movimento Turismo del Vino**. La sala degustazione del vigneto di **Monte Gorna**, a **Trecastagni** (in provincia di Catania), ha ospitato il percorso multisensoriale, caratterizzato dal blind tasting di una selezione di bianchi dell'Etna e d'Oltralpe, segnati da una "luce" di colori o organolettica, accompagnandosi alla visione di alcune riproduzioni di quadri del grande pittore olandese e da alcune musiche distensive.

I VINI

Bourgogne Aligoté Appellation d'Origine Contrôlée 2023 – Sylvain Pataille

Aligoté 100%

La prima tappa della degustazione è in Francia. Siamo a Marsannay, nella Côte de Nuits, nel cuore della Borgogna francese. Sylvain Pataille fonda il Domaine omonimo nel 1999, partendo da 1 ettaro vitato. Ad oggi, i possedimenti si estendono per 24 ettari, ad un'altitudine di 200-300 metri s.l.m. Le vigne, di circa 50 anni di età, sono coltivate a chardonnay, pinot noir, pinot blanc e pinot gris. Le parcelle principali sono due, di cui una maggiormente caratterizzata da ciottoli e calcare e l'altra da argilla e marne. Sylvain Pataille produce 55.000 bottiglie l'anno di vini biodinamici, con agricoltura biologica accreditata da Ecocert. I vini prodotti sono: il Bourgogne Aligoté, Marsannay Blanc, Marsannay Clos du Roy, Bourgogne Aligoté Clos Du Roy, Bourgogne Aligoté Champ Forey, Bourgogne Le Chapitre, Marsannay Chardonnay Rosè, Marsannay Le Longeroies e Bourgogne Aligoté Les Auvonnes Au Pepe.

Questo vino affina per un solo inverno in cantina, in parte, in acciaio e, in parte, in botti grandi. Il colore è giallo paglierino. Al naso schiude aromi di fiori, in particolar modo iris, e frutta bianca, soprattutto pera. Si percepiscono anche sentori di pompelmo rosa, lime e zenzero, con note erbacee. In bocca è fresco e intenso. Si caratterizza anche per una nota sapida, un'acidità significativa, una tenue dolcezza e un finale elegante.

DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna 2024 – Tenute Nicosia

Carricante 90% e Catarratto 10%

Le uve provengono dalla contrada omonima di Trecastagni (versante orientale etneo), situata a 700 metri s.l.m., su suoli ricchi di minerali. Il vino affina in vasche d'acciaio inox su fecce fini. Successivamente sosta per un breve periodo in tonneau d'acacia, permanendo, in seguito, in bottiglia per 3-4 mesi. Il colore di questo vino è giallo paglierino, con accenni verdi. All'olfazione si segnala per aromi di ginestra, di sbergia, agrumati, di erbe aromatiche, con sbuffi solforati. Si colgono anche sentori di vaniglia. In bocca è sottile, teso, minerale, citrico, svelandosi anche abbastanza morbido ed energetico, con un finale sapido.

VDP Grosse Lage, Riesling Marienburg Spätlese 2022 – Clemens Busch

Riesling 100%

Il viaggio procede in Germania. Ci troviamo nel cuore della Mosella, nel villaggio di Pünderich. Clemens Busch, che ha sempre affiancato il padre in vigna, guida l'azienda dal 1986, col supporto successivo di Rita e del loro figlio Johannes. I vigneti sono in conduzione biodinamica, secondo l'esempio di Pierre Masson, uno dei precursori della biodinamica in Borgogna. Clemens Busch ha la certificazione di "Respekt biodyn" e fa parte di "Renaissance Des Appellations", associazione di vignaioli legati dalla filosofia di coltivazione e vinificazione naturale. L'azienda detiene 16 dei 25 ettari collinari del famoso vigneto "Marienburg", contraddistinto da pendii significativi orientati verso sud e sud-est. La maggior parte dei suoli è contraddistinta da ardesia grigia, che supporta le viti di età superiore a i 40 anni, nei periodi siccitosi. Il 99% dei vigneti è impiantato a riesling e il restante 1% a spätburgunder, da cui origina un Blanc de Noir.

L'indicazione Spätlese identifica la dolcezza del mosto di partenza (alcol potenziale) e significa "vendemmia tardiva", dunque uve sono molto mature, spesso con un lieve contenuto di botrite.

La fermentazione è spontanea e si svolge nelle tradizionali botti Fuder (1.000 litri); la messa in bottiglia viene fatta a maggio. Il colore è giallo paglierino con nuance dorate e verdi. Al naso è piccante, emergono sentori di fiori gialli e di sambuco, di albicocca, pera dolce e di lime. Si avvertono anche aromi di fieno, idrocarburi, pietra, cenere. In bocca dimostra una delicata morbidezza e una fine dolcezza. Si percepisce una buona acidità, una tenue scia salata e una significativa persistenza.

IGT Venezia Giulia, Ograde 2021 – Škerk

Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon Blanc 25% e Pinot Grigio 25%

Ci troviamo in Venezia Giulia, esattamente in località Prepotto, Duino Aurisina (Trieste). La cantina, fondata da Sandi Škerk nel 1987, è ubicata sull'Altopiano Carsico. Gli appezzamenti, segnati da un clima mite e ventilato, hanno giacitura collinare e guardano verso il golfo di Trieste, distando solo tre chilometri dal Mare Adriatico. La tenuta, situata a 250 metri s.l.m., si estende per 8 ettari, con suoli rossi e sassosi, ricchi di ferro e calcare e la coltivazione delle viti è biologica. Sandi Škerk utilizza pratiche enologiche minimaliste, con fermentazioni spontanee e affinamento in botti di rovere senza filtrazioni. L'azienda, che produce anche da malvasia istriana, terrano, sauvignon blanc e pinot grigio, ha riscoperto la Vitovska, che viene vinificata anche in purezza, ed è nota per i suoi orange. Tra essi, riscontra molta considerazione proprio Ograde.

Questo vino fa fermentazione spontanea e macerazione per due settimane circa in tini di legno.

Successivamente matura per un anno in botti da 550 litri e in piccole barriques, per poi venire assemblato in grandi vasche. Infine, matura per ulteriori sei mesi in bottiglia prima della di essere commercializzato. Il colore è arancio / ambrato. Al naso si presenta con aromi di scorza d'arancio, arancia sanguinella, albicocca ed erbe officinali, soprattutto rosmarino. Poi ancora: canditi, miele, caramello, resina e zucchero a velo. In bocca è avvolgente, ricco e corposo, esprimendo anche freschezza e acidità. Vibrante, dimostra persistenza e una chiusura salina.

DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna 2012 – Tenute Nicosia

Carricante 100%

La vinificazione e la provenienza delle uve sono le medesime già raccontate per l'annata 2024. Il colore è un dorato luminoso e deciso. Al naso i sentori fruttati e floreali vengono affiancati da aromi speziati più decisi, affiorando la curcuma, lo zenzero, lo zafferano e affermandosi, con maggiore decisione, la vaniglia. In bocca è morbido, corposo e ricco e ha un volume ampio, rivelando una certa struttura. La lunghezza è interessante e la traccia sapida mantiene la sua presenza.

Tenute Nicosia

Via Luigi Capuana, 65

95039 Trecastagni, Catania

<https://www.tenutenicosia.it>

di Gianmaria Tesei
