

In evidenza

# Bolle in Vigna, il metodo classico “d’alta quota” nella masterclass di Tenute Nicosia

di: Gianmaria Tesei

30 luglio 2025



**Bollicine tra cielo e terra, il metodo classico d’altitudine è il titolo della degustazione guidata alla cieca della sesta edizione di Bolle in Vigna, l’evento per gli amanti degli spumanti dell’Etna, targato Tenute Nicosia. Lo scorso 23 luglio, i vigneti della tenuta di Contrada Monte Gorna hanno ospitato la manifestazione, organizzata in collaborazione con l’Associazione Spumanti dell’Etna di Francesco Chittari. L’evento poggia un format consueto, una masterclass per gli appassionati e un brioso Sosta Tre Santi Party.**

A condurre il *blind tasting*, un viaggio dalle Alpi alle Ande, è stata la Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione Italiana Sommelier (FIS)- Bibenda, Daniela Scrobogna, con il supporto di Graziano Nicosia, Maria Carella e Antonio Marino, rispettivamente con-titolare della cantina ospitante, enologa e responsabile commerciale e marketing di Nicosia. Otto etichette prodotte secondo il “metodo classico” sono state protagoniste di un percorso tra territori d’alta quota di vari continenti, compreso quello siculo.

## DOC Vallée D'Aoste Blanc de Morgex et De La Salle, Glacier Pas Dosé 2021 – Cave Mont Blanc de Morgex et De La Salle

Prié blanc 100%, 30 mesi sui lieviti. Sboccatura ottobre 2024. Valle d'Aosta.

Si parte dalla zona di Morgex, in Valle d'Aosta, una regione con una DOC unica e sette sottozone. Una di esse, la DOC Vallée D'Aoste Blanc de Morgex et De La Salle, istituita nel 1971, ha una caratteristica fondamentale, ossia l'uso del vitigno Prié blanc, che ha un ciclo vegetativo che va dalla tarda primavera all'inizio di settembre. In tal modo vengono evitati gli effetti delle gelate primaverili e delle prime nevi autunnali. L'azienda dispone di 18 ettari di vigne (con viti che risalgono anche al periodo pre-fillossera), coltivati tra i 900 e i 1.200 metri s.l.m., A quest'ultima altitudine si trova la vigna a più alta quota, a La Salle. I vigneti si configurano con terrazzamenti e muri a secco e sono situati sulla riva sinistra della Dora Baltea, ai piedi del Monte Bianco. Il substrato di provenienza glaciale, con terreno morenico prevalente, costituito da materia sabbiosa, granito, scheletro e poco calcare, concorre a determinare delle condizioni pedoclimatiche che conferiscono una sostenuta acidità ai vini. La storia dell'azienda è legata alla vendita delle uve e dei vini di singoli piccoli vigneroni. Il 1971 viene fondata l'Association des Viticulteurs che incomincia un percorso di coesione tra loro. Nel 1983, grazie al sostegno dell'Amministrazione Regionale, viene creata la Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, il cui nome odierno è Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Attualmente, l'azienda è costituita da 80 soci, con la produzione che ammonta a 140.000 bottiglie annue, tra spumanti metodo classico, bianchi, vini estremi e speciali, come *Chaudelune Vin de Glace*, un vino dolce "di ghiaccio", prodotto da uve vendemmiate tra novembre e fine dicembre, quando la temperatura è 0°. Il vino base di questo pas dosé compie la prima fermentazione in legno grande (larice-rovere) e in acciaio inox. Sosta, dopo rifermentazione in bottiglia, per 30 mesi sui lieviti. Il perlage è raffinato e duraturo. Il colore è giallo con importanti sfumature verdognole. Al naso è elegante e schiude sentori di fiori bianchi, lime, pesca bianca, erbe officinali (soprattutto salvia) e mentolate. Si avvertono anche aromi di frutta secca e pasticceria. In bocca è raffinato e verticale. L'acidità scorre centrale attraversata da una sferzata di sapidità e mineralità che ci conducono ad un interessante finale.



## DOC Sicilia Spumante, Sosta Tre Santi Carricante Sessantamesi Metodo Classico 2019 – Tenute Nicosia Carricante 100%, 60 mesi sui lieviti. Sboccatura 2025. Etna

La seconda tappa del viaggio sull'*Etna* è con i padroni di casa, che spumantizzano, con successo dal 2011. Responsabile, l'enologa Maria Carella. Tenute Nicosia possiede vari appezzamenti vitati. I poderi etnei ammontano a 85 ettari totali, di cui 50 vitati. I vigneti di Trecastagni risiedono 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 contraddistinti da sabbie vulcaniche con pomice di piccole dimensioni. ulteriori appezzamenti vitati etnei sono ubicati 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 produce anche in territori al di fuori dell'areale catanese, grazie ai 60 ettari a Vittoria (Rg) in Contrada Bonincontro (200 – 220 metri s.l.m.) e ai 15 ettari a Noto (Sr) in Contrada Baroni. Questo vino, che deriva dalle uve di Trecastagni, è un *pas dosé*, come gli altri vini mossi della cantina. L'indicazione in etichetta, però, è semplicemente "Brut", in attesa del nuovo disciplinare sul DOC Etna Spumante. Il perlage è denso e continuo. Il colore è giallo dorato luminoso. All'olfatto regala aromi di fiori gialli, di sottobosco, quasi di ghianda. Emergono profumi di crema di limone, di vaniglia, di lievito, di miele e di crosta di pane. Al palato è voluminoso, cremoso e, quasi, burroso. Avvolgente, si segnala per un'acidità sempre presente e per echi, in retrogusto, di limone. Buono spunto salino, con finale persistente.

## **AOC Savoie AYZE Méthode Traditionnelle, Brut-Nature "Les Perles du Mont-Blanc" 2019 – Domaine du Gringet**

Gringet 100%, 24 mesi sui lieviti. Francia

Seconda tappa in *Francia*: Haute Savoie (Alta Savoia), esattamente ad AYZE, sotto il massiccio del Monte Bianco. Questo Domaine nasce nel 1947. Nel 1986 Dominique Belluard realizza il primo vino a base gringet e nel 1988 entra nell'azienda che prende, da quel momento, il nome di Domaine Belluard. L'azienda viene venduta nel 2022, un anno dopo la scomparsa di Belluard, dalla sua famiglia ad un gruppo di giovani viticoltori che stanno continuando la visione del fondatore, adottando, tra l'altro, la coltivazione biologica, con conduzione in biodinamica. A capo di questo team c'è il giovane enologo dell'Ardèche Vincent Ruiz, formatosi con un enologo di Cornas, Franck Balthazar. Ad affiancare Ruiz sono Miguel Sarzier e Raphaël Bennour. Nasce così il brand attuale, *Domaine du Gringet*. L'azienda si estende per 9,5 ettari, il 90% dei quali piantumati a gringet, un vitigno rustico e di non facile gestione. Le restanti parti dei possedimenti sono coltivate per metà a mondeuse e per il resto ad altesse. I vigneti giacciono ad altitudini comprese tra i 450 e i 620 metri s.l.m. I suoli sono caratterizzati, in proporzioni differenti nelle varie parcelle, da piccoli ciottoli provenienti dai ghiaioni calcarei del massiccio dello Chablais, da sedimenti di antichissimi ghiacciai e di cascate glaciali che danno origine a un'argilla rossa ricca di ferro-allumina. Questo vino è un brut nature (dosaggio zero) che sosta sui lieviti per 24 mesi. Il perlage si contraddistingue per un'effervescenza importante che permane a lungo. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dichiara aromi di fiori bianchi, mela verde, limone fiori bianchi. Note di lievito, frutta secca, brioche e pietra focaia completano la palette olfattiva. In bocca cremosità e volume sono due caratteristiche segnanti. Vellutato, sferico, combina sapidità e acidità con equilibrio, mantenendosi vivace e teso. Chiusura sapida e persistente.

## **Blanc de Rouge Extra Brut – Hartmann Donà**

Schiava Gentile 100%, 30 mesi sui lieviti. Alto Adige

Ci troviamo in *Alto Adige*, tra Lana e Cornaiano, in provincia di Bolzano. L'azienda viene fondata da Hartmann Donà nel 2002. Hartmann è un enologo che ha seguito dal 1994 al 2002 Sebastian Stocker, enologo della Cantina Terlan. A questo è seguito un periodo di consulenze per altre cantine. L'azienda ha puntato, ai suoi esordi, sul pinot nero, per poi utilizzare il pinot bianco, lo chardonnay, il sauvignon blanc, il gewürztraminer e la schiava gentile, arrivando a produrre oggi 35.000-40.000 bottiglie annue. Il progetto di questo vino, con l'utilizzo della schiava gentile, vitigno conosciuto anche con il termine tedesco *vernatsch*, risale al 2010, con sole 70 bottiglie. In costante crescita, tra il 2012 e il 2013 la produzione a 3.500 bottiglie. La schiava gentile è una varietà a bacca rossa tipica del trentino Alto Adige e fa parte della famiglia di vitigni che comprende anche la schiava grigia e la schiava grossa. Si adatta abbastanza facilmente a differenti tipi di climat e si caratterizza per una buona produttività e per una maturazione precoce. I vigneti dell'azienda ammontano, tra i 450 e i 500 metri s.l.m., a 4,65 ettari. Le viti poggiano su terreni di origine glaciale, in prevalenza calcarei, e di medio impasto. Alcuni suoli presentano anche porfido (una roccia vulcanica rossa tipica del luogo), granito, gneiss e ardesia. Le uve di Blanc de Rouge vengono vinificate in bianco e pressate in modo diretto e molto delicato. Sosta, dopo la rifermentazione in bottiglia, sui lieviti per trenta mesi. Il perlage è delicato e persistente. Il colore è giallo oro con nuance verdi significative. Al naso emergono aromi di violetta, fragola e mandorla, tipici del vitigno, note di pesca, agrumi canditi, crosta di pane. Cenni marini e minerali. In bocca è pieno, equilibrato, con un'acidità che si armonizza con la morbidezza. Rapido e lungo, ripropone in chiusura le note fruttate.

## **DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Sessantamesi 2018 – Tenute Nicosia**

Nerello Mascalese 100%. Sessanta mesi sui lieviti. Sboccatura 2023. Etna

Torniamo ad un prodotto dell'azienda ospitante. È un pas dosé che sosta sui lieviti per 5 anni. Il perlage è fine e si prolunga nel tempo. Il colore è oro con nuance verdoline. All'olfazione si individuano note agrumate. Floreale, si esprime con fiori di ginestra, frutta a polpa gialla matura, erbe aromatiche, soprattutto senape e salvia, crosta di pane, lievito e pietra focaia. Poi, ancora, frutta secca e accenni mielati. All'assaggio è fresco e denota un'ottima struttura. Si regge sull'armonia tra cremosità, spiccata acidità e sapidità che conducono a un lungo finale.

### **AOC Valais Méthode Traditionelle, Heida Chatouille Extra Brut 2022 – St. Jodern Kellerei**

Savagnin Blanc 100%, 20 mesi sui lieviti. Svizzera

Siamo in Svizzera. Infatti, la cantina St. Jodern Kellerei ha la sua sede a Visperterminen, nel Canton Vallese, nel distretto di Visp. La sua storia inizia nel 1980, grazie all'apporto di 120 conferitori, che producevano principalmente per uso proprio. Oggi sono diventati ben 500 e il loro operato consente di produrre 400.000 bottiglie l'anno. I vigneti sono situati, come accennato, nel Vallese, il più esteso cantone vinicolo della Svizzera (5.200 ettari di vigneti collocati sulla sponda destra del fiume Rodano). L'azienda produce da 50 ettari coltivati, su terreni che si trovano ad altitudini notevoli, spingendosi fino ai 1.150 metri s.l.m. I suoli sono poco profondi, rocciosi e con presenza importante di detriti. Il territorio è contraddistinto da muretti a secco eretti su terreni dall'elevata pendenza che rendono necessaria la lavorazione a mano. Il vitigno a bacca bianca di questo vino è il savagnin blanc, che è il nome internazionale del tedesco traminer. In Svizzera, nel Canton Vallese, è conosciuto, nelle zone più alte, come *heida* (parola che fa riferimento al termine "pagani" e al periodo pre-cristiano) e, nelle zone più basse, come *païen*. Questo vino sosta sui lieviti per 20 mesi circa. Il perlage è fine e prolungato. Il colore è giallo paglia, mostrando una decisa nota verde. Al naso si schiudono sentori agrumati di limone, aromi di mela verde matura, pera e menta. Si avvertono anche note erbacee e mielate. In bocca è pulito, dinamico e succoso e dimostra un buon corpo, un'acidità vivace e una cremosità fine. Una lieve sapidità accompagna verso il lungo finale.

### **Metodo Traditional Cuvée Extra Brut, Bodega Cruzat**

Pinot Noir 75% e Chardonnay 25%, 24 mesi sui lieviti. Argentina

Il viaggio dei vini mossi d'altura prosegue in un altro continente: siamo in *Argentina*. La cantina è stata creata nel 2004, con la finalità di vinificare spumanti di alta qualità, da un gruppo di imprenditori cileni e dall'ingegnere agronomo ed enologo argentino Pedro Federico Rosell, una personalità di rilievo nel mondo dei vini mossi. La Bodega Cruzat ha la sua sede nella città di Perdriel, dipartimento di Luján de Cuyo, provincia di Mendoza, a ridosso delle Ande. La vicinanza del fiume Mendoza assicura escursioni termiche ideali. Il clima è secco, desertico, con estati calde e inverni molto freddi. Le altitudini a cui sono impiantate le viti sono notevoli, tra i 950 e i 1.000 metri s.l.m., con punte di 1200 della Valle de Uco, da cui proviene il vino degustato. Per questo motivo la *bodega* (cantina in argentino) viene considerata tra quelle che producono ad altezze più rilevanti al mondo. I terreni, che si estendono per 14,2 ettari, sono sassosi e ospitano piante di pinot nero e chardonnay. L'azienda commercializza anche utilizzando le uve di altri produttori della Valle di Uco e di Luján de Cuyo. Il vino base di questo spumante matura sui propri lieviti per 18 mesi.

Successivamente, dopo la rifermentazione in bottiglia, sosta sui lieviti per altri 24 mesi. Il perlage è delicato e costante. Il colore è giallo oro con riflessi verdi. All'olfatto si presenta con sentori di ciliegie e frutti esotici, come ananas, papaya, frutto della passione. Si percepiscono note di croste di pane, nocciola e accenni di pasticceria. In bocca si segnala per una cremosità quasi dolce, zuccherina. Vibrante, regala punte di sapidità e freschezza abbinate a una buona persistenza aromatica.

## DOC Trento, Perlé Brut Riserva – Ferrari

Chardonnay 100%, 96 mesi sui lieviti, sboccatura 2025. Trentino-Alto Adige

Siamo in *Trentino-Alto Adige*, con una delle aziende più conosciute al mondo. Tutto inizia nel 1902, a Trento, con Giulio Ferrari, che dà principio ad una storia di successi. Non avendo eredi, affida la sua azienda, a partire dal 1952, al talentuoso Bruno Lunelli. Questi amplia la produzione mantenendo principi di qualità. Dagli anni '70 in poi, sotto la conduzione dei figli di Bruno, ossia Franco, Gino e Mauro, l'azienda assume il ruolo di leader italiano delle bollicine. Oggi guida l'azienda la terza generazione della famiglia Lunelli con i cugini Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro. Ferrari Trento detiene 120 ettari di vigneti di proprietà, certificati biologici, a un'altitudine compresa tra i 300 e i 700 metri s.l.m. I terreni sono dolomitici e hanno origine glaciale e vulcanica, caratterizzandosi, quindi, per una buona presenza di minerali. Le varietà utilizzate prevalentemente sono il pinot noir e lo chardonnay. Alla produzione collaborano, seguendo il "Protocollo Ferrari", con la supervisione di otto agronomi, ben 600 fornitori, che possiedono oltre 1.400 vigneti in tutto il Trentino. Il Gruppo Lunelli, di cui fa parte Ferrari Trento, si compone anche di Tenute Lunelli, che si trovano in Trentino, Umbria e Toscana, e dell'azienda veneta Bisol, specializzata nella produzione di DOCG Prosecco Superiore. Il gruppo produce anche grappa con il brand Segnana, acqua minerale naturale con il marchio Surgiva e possiede, da poco lo storico brand di Cedrata Tassoni. Questo vino sosta per 96 mesi sui lieviti. Il perlage è fine e persistente. Il colore è dorato con sfumature verdi. All'olfazione si affermano aromi di fiori di mandorlo, di mela matura, albicocca, cedro candito e di confettura di mela cotogna. Sullo sfondo, note saline e pepe bianco. Poi, con decisione, mandorla, crosta di pane e crema pasticcera. Al palato è elegante, morbido ed equilibrato, armonizzando freschezza e sapidità. Persistente e lungo, chiude con raffinatezza, con ritorno di note fruttate.



### SOSTA TRE SANTI PARTY

I wine lovers delle bollicine hanno assistito ad interessanti talk e hanno allietato i loro palati grazie ai banchi d'assaggio di vini, mossi e non, della cantina ospitante, degli champagne di Palmer & Co e dei DOC Trento Ferrari e grazie all'angolo mixology, a cura di Rossa Sicily con Amaro Amara. Il food è stato protagonista nelle isole del gusto del resident chef Salvo Baudo, di Uzeta Bistro' Siciliano, di Forno Biancuccia, di Crescenzo e di Bavetta. Il quartetto d'archi della Dammen Quartet, spaziando dalla musica classica alla rivisitazione del pop contemporaneo, ha assicurato un accompagnamento musicale gradevole e il "BEST OF 80s & 90s" DJ SET di Agatino Privitera ha coinvolto nelle danze i partecipanti dell'evento.

<https://www.tenutenicosia.it>

<https://www.tenutenicosia.it/bolle-in-vigna-2025-mercoledi-23-luglio-la-sesta-edizione-della-festa-del-metodo-classico-etneo>

di Gianmaria Tesei

