

In evidenza

# Firriato a Cavanera, l'inebriante party di Calici di stelle e il nostro focus sul Metodo Classico Gaudensius

di: Gianmaria Tesei

4 agosto 2025



**Firriato e Calici di Stelle:** 10 anni insieme. La cantina siciliana, infatti, da una decade, è protagonista dell'evento nazionale del *Movimento Turismo del Vino e di Città del Vino*. Quest'anno, lo è con due appuntamenti, dal format simile: esibizioni di artisti, musica dal vivo, dj set e fuochi d'artificio accompagnano le degustazioni dei vini della cantina ospitante grazie ai banchi d'assaggio. La seconda tappa sarà, il 10 agosto, a Santagostino a Baglio Soria, nel trapanese. La **Riserva Bistrot a Tenuta Cavanera**, sull'Etna, ha ospitato, lo scorso 2 agosto, il primo evento, permettendo di assaporare i vini delle linee *Santagostino, Harmonium, Bayamore, Quater Vitis, Charme, Cæles e Favinia* (e altri ancora) che simboleggiano Firriato nella Sicilia occidentale, e i vini *Le Sabbie dell'Etna* e i Metodo Classico *Gaudensius*, che nascono sul "Mongibello". Firriato produce questi ultimi solo nella sua sede etnea, che è ubicata sul versante nord del vulcano, nella zona di Castiglione di Sicilia.

Per l'occasione, abbiamo incontrato l'enologo responsabile di tutte le produzioni dell'azienda, **Giovanni Manzo**, che ha illustrato la realtà del vino mosso della cantina.



**D. Quando e come nasce il progetto spumante di Firriato?**

R. Il progetto spumante di Firriato, la linea **Gaudensius**, nasce nel lontano 2009 quando l'azienda si rende conto che il nerello mascalese ha grandi potenzialità per essere spumantizzato. Si tratta infatti di una varietà che non ha polpa bianca, quindi non ha colore nella polpa e mantiene tantissimo l'acidità malica, condizione fondamentale per ottenere degli spumanti di altissimo livello. Abbiamo iniziato questo progetto di spumantizzazione col nerello mascalese per poi passare al carricante nel 2016. Per il percorso fatto, Firriato sull'Etna è un riferimento per il metodo classico. Siamo la più grossa azienda che produce metodo classico. Abbiamo in stoccaggio circa 700.000 bottiglie.

**D. Cosa può dirci sulle soste sui lieviti degli spumanti dell'azienda?**

R. Come ben sapete il disciplinare della DOC Etna prevede un minimo di 18 mesi. Noi garantiamo i 36 mesi di permanenza sui lieviti e ci spingiamo anche oltre, come ad esempio con il 60 mesi Pas Dosè da nerello mascalese. Con il carricante, attualmente, siamo a 48 mesi di permanenza sui lieviti e stiamo facendo prove per un 60 mesi. Inoltre, l'azienda ha iniziato un nuovo progetto incentrato sulle "riserve". Ad oggi abbiamo in distribuzione l'annata 2014, quindi parliamo di un vino spumante che ha 10 anni di permanenza sui lieviti.

**D. Per quanto concerne i vini base usati per gli spumanti?**

R. Le uve vengono raccolte solo manualmente. L'azienda nasce con un progetto a caduta quindi non c'è il movimento di pompe, appunto perché nasce con un progetto ben preciso per la produzione degli spumanti. Le uve vengono scaricate su di un tappeto vibrante e vengono portate all'interno di presse pneumatiche. La pressatura è molto soffice da cui otteniamo circa il 50% di mosto. Questo 50% viene sedimentato staticamente e viene fermentato a temperatura controllata. Questo vino base ha una gradazione alcolica di circa 11 gradi alcol e viene, successivamente, addizionato di saccarosio e lievito nella primavera che segue, quando avviene il cosiddetto tiraggio.

**D. Come si svolgono le altre fasi del processo produttivo?**

R. Una volta che viene stabilita la sosta sui lieviti, che nel nostro caso è almeno di 36 mesi, le bottiglie vengono messe su *giro-pallet* per il cosiddetto *remuage*. Chiaramente, abbiamo anche delle *pupitres* dove lo facciamo manualmente. Ma, com'è noto, per fare il *remuage* manuale servono figure specializzate. Purtroppo, soprattutto in Sicilia, ce ne sono poche. Per questo l'azienda si avvale di *rotopallet*. In sostanza funziona così: le bottiglie, sono contenute in dei cestoni dove avviene lo stoccaggio, quindi la fermentazione. Le bottiglie vengono portate, poi, nel *rotopallet* dove si replica il movimento della mano dell'uomo. In circa sette giorni riusciamo a portare in punta il lievito che si trova stratificato nella pancia della bottiglia per poi successivamente effettuare la sboccatura. La sboccatura avviene per congelamento del collo della bottiglia, nel punto dove si deposita il lievito. Tolto il lievito intrappolato nel ghiaccio, il prodotto rimane limpido. Successivamente, dosiamo con la liqueur d'expédition della casa e chiudiamo la bottiglia con il classico tappo a fungo e la gabbietta (muselet, ndr). Adesso stiamo ampliando la linea di imbottigliamento con nuove macchine per potenziare la produzione

**D. Commercialmente, considerando i dazi di Trump, come sta andando per Firriato e per il comparto vitivinicolo siciliano?**

R. È chiaro che i dazi diminuiranno il consumo di vino in America, perché il 15% è una percentuale molto importante. Noi esportiamo in parte proprio in America e quindi credo che potremmo subire dei cali nelle vendite. Se lo Stato italiano non interverrà a dare supporto alle aziende per compensare, almeno in parte, questo 15%, l'intero settore avrà problemi, non solo la Sicilia.

---

I vini degustati:

**DOC Etna Spumante, Gaudensius Blanc de Noir**



**Nerello Mascalese 100%, 36 mesi sui lieviti**

Questo vino nasce dalle piante delle contrade Verzella, Feudo di Mezzo e Contrada Sant'Antonio, nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania. Ci troviamo sul versante Nord, tra i 570 e i 750 metri s.l.m. I suoli a Verzella sono sabbiosi, con elevata capacità drenante; a Sant'Antonio, sabbiosi con pietrosità di varia granulometria; a Feudo di mezzo, franco-sabbiosi.

Colore giallo paglierino con nuance dorate, mentre il perlage è fine e persistente. All'olfatto, aromi floreali di ginestra, di frutta bianca matura, di agrumi e di ribes. Si avvertono anche sentori di mandorla, di crosta di pane e brioche. Al sorso denota una buona struttura. Fresco, è contraddistinto da una nota sapida significativa, da una buona cremosità valorizzata dal perlage e da una rilevante persistenza aromatica. Il finale segnala una buona corrispondenza gusto-olfattiva.

## Gaudensius Blanc de Blancs



**Carricante 100%, 36 mesi sui lieviti**

Questo vino nasce dalle uve degli appezzamenti di contrada Imbischi, territorio del comune di Castiglione di Sicilia. Siamo sul versante nord dell'Etna, tra i 500 e gli 800 metri s.l.m., in una zona colluviale molto profonda con alta frazione argillosa dovuta alla vicinanza con il fiume Alcantara. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso emergono sentori floreali di mandorlo, agrumati e di frutta a polpa bianca, soprattutto mela. Si palesano aromi di nocciola tostata, di miele. Poi anche note di pasticceria e pietra focaia. In bocca è raffinato e mostra una grande freschezza. Si caratterizza per una buona lunghezza e un finale lungo che riprende, in retronasale, quanto colto all'olfazione.

### **Cavanera Etna / Firriato**

Contrada Verzella, Castiglione di Sicilia, 95012 (CT)

<https://cavanera.it>

<https://calicidistelle-etna.it>

### **Baglio Storia**

Contrada Soria, 91100 Trapani (TP)

<https://bagliosoria.it>

<https://calicidistellefirriato.it>

*di Gianmaria Tesei*

---