WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

# Da Villagrande, Moon & Wine e il Monte Arso

di: Gianmaria Tesei

19 agosto 2025

**Moon & Wine**. La luna, il vino e… le stelle. Lo scorso 8 agosto **Barone di Villagrande** ha celebrato il vino sotto gli astri con una manifestazione che, grazie al **Gruppo Astrofili Catanesi**, ha permesso di esplorare la volta celeste, sorseggiando i vini della cantina ospitante e assaporando i piatti del resident chef **Alfio Pesce**.

Per l'occasione **Marco Nicolosi**, titolare ed enologo dell'azienda, ha illustrato l'evento e il progetto di **Monte Arso**, un cono vulcanico vitato presso il comune di Nicolosi, dove Barone di Villagrande produce tre vini.

**D: Come e quando nasce questa manifestazione?**
R: Siamo alla quinta edizione di Moon & Wine. È un evento, una serata volutamente pensata per essere non formale. È una serata che vuole essere gioiosa, festosa, ma soprattutto romantica, magica. Deve essere un momento per rilassarsi, per guardare le stelle, per bere un calice di vino con gli amici, ovviamente in stile Villagrande. Quindi ottimo cibo che accompagna ottimi vini e anche gradevole accompagnamento musicale. La logica è che sia appuntamento che non vuole essere didattico ma una vera e propria festa per godersi la parte più bella del vino che è legata alla socialità.

**D: Come sta andando questa stagione dal punto di vista agronomico?**
R: È una stagione che promette molto bene. È ancora presto per noi per tirare le somme complessive, perché la nostra vendemmia sarà a fine settembre, primi di ottobre, come ogni anno, e gli ultimi 15 giorni sono sempre determinanti. Però ci sono tutti i presupposti per una gran bell'annata perché abbiamo avuto sia in inverno che in primavera un'incredibile abbondanza di acqua che è presente nei suoli. Per questo non abbiamo timore per il caldo attuale. Le vigne stanno benissimo e le uve sono molto turgide: c'è una buona produzione. Abbiamo avuto molta pressione per l'oidio e la peronospora ma vista la pioggia che c'è stata, c'era da aspettarselo, ma comunque dovrebbe essere una gran bella annata.

**D: Il progetto di Monte Arso?**
R: Il nuovo progetto di **Monte Arso** ha preso ormai forma, avendo in produzione tre vini, ossia Il *DOC Etna Bianco Contrada Monte Arso (Carricante 95% e vari 5%)*, il *DOC Etna Rosso Contrada Monte Arso (Nerello Mascalese 100%)* e *il Brut Nature Monte Arso (cuvée di vitigni etnei, 24 mesi sui lieviti)*. L'azienda è bellissima ed è in una posizione fantastica, tutta all'interno del parco dell'Etna, a 850 metri circa s.l.m. Siamo nel comune di Bronte, nel versante occidentale etneo. I suoli sono composti da sabbia di eruzioni vulcaniche recenti, di un migliaio di anni fa. Infatti, intorno al 1150 si è creato un cono vulcanico con la tipica sabbia nera. Per quanto riguarda i vini, la bolla non è una DOC, ma è un blend sia di annata che di varietà. Ci siamo voluti tenere totalmente liberi di poter creare una cuvée che fosse precisa e pulita secondo i nostri canoni. Questo vino viene commercializzato come vino spumante di qualità e sosta 24 mesi sui lieviti. Sui vini provenienti da quella zona posso dire che, pur essendo ad un'altitudine elevata, si mantiene una certa freschezza. Infatti, l'uva matura molto bene. Rispetto a Milo, c'è più sole, più caldo e piove meno.

**D: Che impatto stanno avendo i dazi?**
R: C'è un'instabilità sostanziale. In realtà questi dazi sono stati fonte di grande apprensione, come è giusto che sia, anche perché, all'inizio le minacce erano del 200%: sarebbe stato un colpo di spugna, un danno enorme per l'Europa. Ma anche per gli Stati Uniti, dove ci sono tante imprese e tanti commercianti che lavorano con i nostri vini. Quindi, sarebbe stata veramente una follia. Diciamo che Trump ci ha abituato un po' alla sua "volubilità". Noi stiamo vendendo bene negli Stati Uniti, stiamo crescendo e già crescevamo prima di queste minacce di dazi. Tutt'ora siamo in sviluppo sul mercato statunitense, per cui io non registro grandi variazioni. È vero però che c'è una maggiore incertezza, soprattutto da un punto di vista della progettualità degli impegni per il futuro. Forse noi siamo anche troppo piccoli per avere una visione completa del settore, ma avvertiamo un trend di crescita che rende i dazi praticamente ininfluenti per noi.

---

**VINI DEGUSTATI**

**DOC Etna Bianco Superiore 2023**
Carricante 90% e vini autoctoni etnei 10%
Le uve di questo vino provengono dai terreni di Milo collocati sul versante est etneo, a 700 metri s.l.m., dove i suoli sono minerali e vulcanici. Affina in acciaio per alcuni mesi, per essere poi imbottigliato a 10 mesi dalla vendemmia. Il colore è giallo paglierino, con lievi nuance verdognole. Al naso si evidenziano note floreali di ginestra e di zagara. Emergono anche aromi agrumati, quasi da scorza di limone, di frutta a polpa gialla e bianca. Emergono anche note speziate dolci e di mandorla. In bocca è fresco e sapido. Buona persistenza e finale lungo.

**DOC Etna Rosato 2024**
Nerello Mascalese 90% e Carricante 10%
Il territorio è il medesimo del vino precedente. Sta dalle 2 alle 5 ore su bulle bucce. Matura per 6-7 mesi in acciaio, prima di essere imbottigliato. Il colore è rosa cipolla. Al naso si denotano tenui aromi di fiori bianchi e più decise note agrumate, soprattutto di arancia sanguinella, e di frutta rossa non matura. Si riscontra anche una nota di pepe. In bocca colpisce per vivacità ed eleganza, mostrando avvolgenza, struttura e una sapidità che guida verso un finale lungo.

**Sciara 2023**
Merlot 80% e Nerello Mascalese 20%
Siamo sempre sugli appezzamenti milesi dell'azienda. Questo vino fermenta in acciaio. Successivamente, affina per 6 mesi in acciaio, per poi proseguire per altri 12 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio. Matura ulteriormente in bottiglia per i 6 mesi successivi. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso dominano aromi di frutta rossa matura, soprattutto fragola, mora e lampone. La speziatura va dal pepe nero alla vaniglia e alla liquirizia. Nel bouquet, anche aromi di cacao e cuoio. In bocca è corposo e si prolunga sul palato con agilità e con dinamismo. Il tannino è vibrante e ben integrato. Finale lungo, pungente. Resta il fruttato sentito al naso.

---

**Barone di Villagrande**
Via del Bosco, 25
95010 – Milo (CT)
https://www.villagrande.it/
https://www.villagrande.it/eventi/acquista/moon-and-wine/

*di Gianmaria Tesei*