

In evidenza

ViniMilo 2025, i Grandi Bianchi incontrano la Sicilia. Una masterclass targata Benanti

di: Gianmaria Tesei

14 settembre 2025



A ViniMilo, "L'Etna tra i territori dei grandi bianchi" ha messo a confronto i vini del vulcano con alcune icone italiane ed estere. La masterclass, curata da Benanti, si è tenuta il 2 settembre e ha proposto 12 etichette: 4 etnee, 2 della penisola e 6 internazionali. In regia Enrico Donati (DipWSET) e Federico Latteri, con il coordinamento di Agatino Failla, manager di Benanti. Annata scelta: 2022, calda, soprattutto sull'Etna. Un banco di prova severo.

I VINI

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti

Carricante 100%

La famiglia Benanti è tra i pionieri della rinascita dell'Etna. Sono cinque le contrade aziendali situate sui vari versanti etnei e ammontano a circa 30 ettari. Contrada Calderara Sottana (Randazzo), Contrada Dafara Galluzzo (Castiglione di Sicilia), Contrada Rinazzo (Milo), Contrada Monte Serra (Viagrande) e la più alta, a quasi 1.000 metri, Contrada Cavaliere (Santa Maria di Licodia). Contrada Rinazzo proviene da Milo, l'unica zona autorizzata al Bianco Superiore, a 800 metri di altitudine, dove le vigne guardano lo Ionio e respirano la brezza marina. I suoli sono sabbiosi, ricchi di minerali, e imprimono al vino una vitale freschezza. Dopo un anno in vasca sulle fecce fini, il vino affina in bottiglia sei mesi. Nel calice è paglierino brillante con riflessi verdi. Al naso fiori di zagara e agrumi, mela verde e pera, con una leggera scia salmastra. In bocca è asciutto, agrumato, con acidità citrina che lo rende teso e scattante, mentre il finale lascia una piacevole nota ammandorlata: l'impronta tipica del Carricante di Milo.

Mareneve 2022 – Federico Graziani

Carricante 30%, Gewürztraminer 25%, Riesling Renano 25%, Chenin Blanc 15% e Grecanico 5%

Federico Graziani, ex sommelier campione d'Italia nel 1998, approda sull'Etna con lo sguardo curioso di chi cerca nuove possibilità. Mareneve nasce oltre i 1.000 metri, da un vigneto misto con varietà locali e internazionali, una rarità che Graziani ha voluto valorizzare. Il nome richiama il contrasto tra la neve che spesso imbianca l'Etna e il mare che ne circonda le pendici. Affina per 18 mesi in acciaio. Il colore è paglierino luminoso. Profumi intensi di frutta bianca, mela cotogna e limone, note erbacee e balsamiche. Al sorso è salino e profondo, con una tensione che richiama i terreni lavici e l'altitudine estrema. È un vino che gioca tra concentrazione e leggerezza, lasciando un finale lungo, pulito, quasi rarefatto.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2022- Villagrande

Carricante 90%; Minnella e Visparola 10%

Villagrande è la cantina più antica di Milo, attiva ininterrottamente dal 1737. Carlo Nicolosi Asmundo fu tra i padri della DOC Etna nel 1968 e oggi il figlio Marco prosegue con convinzione la tradizione familiare. Le vigne si trovano a 700 metri, tra boschi e terrazzamenti che guardano il mare. Questo Bianco Superiore fermenta in acciaio e affina in botti di acacia e rovere francese, scelta che dona eleganza e complessità. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso ginestra e zagara, pesca bianca e mela matura, erbe mediterranee e un accenno di cannella. Al palato è ampio e progressivo: sale e acidità si intrecciano a una struttura cremosa che porta a un finale lungo, sapido, persistente.

DOC Etna Bianco, A' Puddara 2022 – Tenuta di Fessina

Carricante 100%

Il nome richiama le Pleiadi, le stelle che dall'Etna sembrano una chioccia con i suoi pulcini, "A' Puddara" in dialetto catanese. Le vigne si trovano a Biancavilla, sul versante sud-ovest, a 900 metri, dove le sabbie nere e ricche di minerali donano vini affilati e minerali. Affina 6–8 mesi in grandi botti di rovere. Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso ginestra, pesca matura e agrumi, con cenni tropicali, erbe aromatiche e mandorla. La bocca è tesa, tagliente, fresca e salina, con una persistenza che esalta la natura vulcanica e la vocazione del Carricante alle altitudini più alte.

DOP Trebbiano d'Abruzzo, Fonte Canale 2022 – Tiberio

Trebbiano 100%

In Abruzzo, tra le colline che guardano la Maiella e l'Adriatico, la famiglia Tiberio ha ridato vita a un vitigno quasi scomparso: il Trebbiano abruzzese, diverso dal più diffuso Trebbiano toscano. Fonte Canale nasce da vigne vecchie oltre 90 anni, allevate a 350 metri su suoli calcarei e argillosi. Il vino affina in acciaio e in bottiglia per oltre un anno, per rispettarne la purezza. Paglierino con riflessi verdolini. Profumi di fiori bianchi, mela, mandarino e miele di castagno, con accenni di frutta secca e una nota tostata elegante. Al sorso è affilato e teso, acido e armonico, con un finale lungo che richiama la nocciola e gli agrumi. Un bianco che dimostra la nobiltà di un vitigno rimasto nell'ombra per troppo tempo.

DOCG Fiano di Avellino Riserva, Vigna della Congregazione 2022 – Villa Diamante

Fiano 100%

Villa Diamante nasce da un sogno d'amore, quello tra Antoine Gaita e Diamante Renna, che negli anni '90 scelsero Montefredane, nel cuore dell'Irpinia, per coltivare il Fiano. La Vigna della Congregazione è un cru di due ettari, con suoli argilloso-calcarei, dove le viti hanno tra i 15 e i 35 anni. Affina 11 mesi in acciaio e 8 in bottiglia. Colore paglierino. Al naso emergono timo, finocchietto selvatico, pesca, albicocca e melone, con note di scorza d'arancia candita. In bocca è ampio, cremoso, sapido e fresco, con una chiusura generosa che riprende la frutta matura. È l'anima raffinata del Fiano, capace di grande longevità.

DO Rías Baixas, Albariño de Fefiñanes 2022 (formato Magnum)- Bodegas del Palacio de Fefiñanes

Albariño 100%

A Cambados, nella Valle del Salnés, l'Albariño è da secoli parte del paesaggio. La Bodegas del Palacio de Fefiñanes, attiva già dal XVII secolo, fu la prima a imbottigliare Albariño con etichetta nel 1928. I suoli granitici e sabbiosi, lambiti dalle brezze atlantiche, conferiscono freschezza e salinità. Il vino fermenta e affina in acciaio. Colore paglierino brillante. Profumi di fiori bianchi, pesca, mela verde e melone, con tocchi agrumati e leggere note vegetali. In bocca è teso, vibrante, con acidità incisiva e un finale fresco, quasi salmastoso, che richiama l'oceano.

AOC Riesling d'Alsace, Kientzheim 2022 – Domaine Trapet

Riesling 100%

I fratelli Pier e Louis Trapet, originari di Gevrey-Chambertin, hanno portato la loro esperienza borgognona in Alsazia, a Kientzheim. Qui coltivano Riesling in biodinamica, su mezzo ettaro di vigne trentennali, piantate su marne triassiche e granito. Il vino affina in cemento. Colore giallo chiaro. Naso di agrumi, mela matura, prugna gialla, con sentori di biancospino e zenzero e una lieve nota minerale, quasi petrolifera. In bocca è verticale e preciso, con freschezza agrumata e un tocco di succosità che allunga la persistenza.

AOC Coteaux-Champenois Blanc 2022 – Domaine Alexandre Bonnet

Pinot Noir 72% e Chardonnay 28%

Les Riceys, al confine tra Champagne e Borgogna, è terra di Pinot Noir per vocazione. Alexandre Bonnet coltiva 47 ettari su calcare kimmeridgiano, in biologico, con grande attenzione ai vini fermi. Questo Coteaux Champenois unisce Pinot Noir vinificato in bianco e Chardonnay, affinati in barrique usate. Colore paglierino con riflessi dorati. Al naso fiori bianchi, agrumi canditi, ananas, con sfumature burrose e vanigliate. Al palato freschezza e rotondità convivono: la tessitura è densa ma armonica, e il finale lungo lascia ricordi floreali e speziati.

PDO Santorini, Assyrtiko 2022 – Argyros Estate

Assyrtiko 100%

Santorini è un'isola unica: i suoli vulcanici, aridi e ricchi di cenere, hanno tenuto lontana la fillossera. Qui il vitigno Assyrtiko cresce a piede franco, con viti spesso centenarie allevate a "kouloura", un intreccio a forma di cesto che protegge i grappoli dal vento. La Tenuta Argyros, fondata nel 1903, oggi possiede 120 ettari e guida la rinascita dei vini di Santorini. Questo Assyrtiko fermenta in acciaio e affina brevemente sulle fecce fini. Colore giallo paglia. Al naso si distinguono aromi di mela verde, limone, erbe mediterranee e un'intensa nota marina. In bocca è sapido, denso e lungo, ma resta agile, con un finale deciso e fresco.

AOC Savennières Roche aux Moines, Chenin Blanc 2022 – Domaine Aux Moines

Chenin Blanc 100%

Il villaggio di Savennières, lungo la Loira, è una culla storica dello Chenin Blanc. Il Domaine aux Moines appartiene alla famiglia Laroche dal 1981 e lavora in biologico e biodinamico. I vigneti, su suoli di scisti e rocce vulcaniche, regalano vini minerali e complessi. Questo Savennières Roche-aux-Moines (appellazione controllata dal 2011) affina un anno in botti grandi. Colore giallo paglierino. Profumi di mela cotogna, pesca, albicocca e acacia, con note di pietra focaia e un accenno burroso. In bocca è ampio, materico, con freschezza viva e un finale marino che invita al sorso.

AOC Meursault 1er Cru, Charmes 2022 – Domaine Thierry e Pascale Matrot

Chardonnay 100%

Concludiamo rimanendo in Francia. Meursault, nella Côte de Beaune, è sinonimo di Chardonnay di finezza e profondità. Il Domaine Matrot, attivo dal 1835 e oggi condotto dalle sorelle Adèle ed Elsa, coltiva 23 ettari in biologico nei comuni di Meursault, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthélie e Maranges. Il Premier Cru Charmes proviene da quattro parcelle, in gran parte a Les Charmes-Dessus. Affina un anno in botti di rovere di 1–3 anni e sei mesi in bottiglia. Colore giallo brillante. Naso ricco di frutta matura, nocciola, crosta di pane, vaniglia e burro. Al palato è fresco e salino, con una tessitura cremosa e un finale lungo e complesso.

Tra gli altri, sono intervenuti: Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio di Tutela Vini DOC Etna; Alfio Cosentino, sindaco di Milo; Federico Graziani per l'azienda omonima; Jacopo Maniaci di Tenute di Fessina; Rocco Pugliese, agente e importatore vini.

di Gianmaria Tesei