WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Quarta edizione di Etna Days, i nostri migliori assaggi

di: Gianmaria Tesei

28 settembre 2025

Etna Days (18-20 settembre) nasce con un obiettivo chiaro: raccontare ed esaltare il vino etneo, le sue peculiarità e la sua unicità, portando la voce del territorio alla stampa nazionale e internazionale. La manifestazione, promossa dal **Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc** guidato dal presidente **Francesco Cambria** e dal direttore **Maurizio Lunetta**, ha trasformato il vulcano in palcoscenico di degustazioni, incontri e visite in cantina.

La sede principale dell'evento è stata il **Picciolo Golf Resort** di Rovittello (Ct), che ha ospitato momenti di assaggio e approfondimento con oltre 90 cantine presenti, 500 etichette in degustazione e più di 70 giornalisti e wine educator provenienti da Stati Uniti, Europa e Italia. Cuore del programma il walk around tasting del 18 settembre, affiancato dai tour nelle aziende, occasione per conoscere da vicino i produttori e il patrimonio ampelografico ed enologico etneo.

Un tocco speciale a questa edizione è arrivato dalla giuria del **Concours Mondial de Bruxelles**, ospite d'onore della serata di gala: una presenza significativa, mentre a Catania si svolgevano le selezioni dei migliori vini dolci e fortificati internazionali.

Nel corso delle giornate abbiamo avuto modo di degustare alcune delle etichette più rappresentative dell'Etna. Ai produttori è stato chiesto di fissare con un aggettivo l'essenza del vino proposto: un gioco di sintesi che ha offerto uno spaccato originale del carattere e della personalità dei vini del vulcano attivo più alto d'Europa.

DOC Etna Bianco Superiore, Pietramarina 2020 – Benanti
Carricante 100%
Aggettivo scelto dal produttore: "epico"
Una cantina cardine della rinascita etnea e un classico del vulcano. Il vino nasce dalla volontà di Giuseppe Benanti di valorizzare il carricante di Milo (versante est), dove le vigne, anche ultraottuagenarie, affondano in sabbie vulcaniche ventilate e guardano lo Ionio da Contrada Rinazzo (800 m). Prima annata 1990; fino al 2014 uve anche da Praino. Sosta in acciaio sulle fecce nobili per circa 30 mesi con bâtonnage, poi un anno in bottiglia. Paglierino brillante con riflessi verdolini; profumi di zagara, ginestra e mela, accenni di pietra focaia e mandorla. Bocca diretta e avvolgente, acidità vibrante, sapidità e lunga persistenza.

DOC Etna Rosato, Vignazza 2023 – Generazione Alessandro
Nerello Mascalese 100%
Aggettivo scelto dal produttore: "versatile"
Dopo Mandranova a Camporeale, Anna e i due Benedetto Alessandro sono presenti sul versante nord con Generazione Alessandro. I 10 ettari si distribuiscono tra Contrada Crasà e Palmellata (Castiglione di Sicilia) e Sciaramanica e Borriglione (Linguaglossa), a 630–660 m su sabbie e ceneri vulcaniche. Vignazza nasce da Contrada Palmellata, ricca di pomice rossa. Vinificazione segnata da breve macerazione in pressa (circa 2 ore), fermentazione in acciaio a 15 °C e affinamento 10 mesi (80% acciaio sulle fecce fini, 20% tonneau da 600 L); poi un anno in bottiglia. Colore buccia di cipolla; al naso lampone, ribes, arancia sanguinella e mirto. Sapore profondo e rotondo, buona freschezza e ritorni fruttati in retronasale, finale gradevole e persistente.

DOC Etna Spumante, Metodo Classico Brut 2020- Cottanera
Nerello Mascalese 100% 50 mesi sui lieviti
Aggettivo scelto dal produttore: “avvolgente”
Sul versante nord, a Castiglione di Sicilia, la famiglia Cambria guida 110 ettari in cinque contrade (Cottanera, Calderara, Feudo di Mezzo, Iannazzo, Diciassette Salme) a 730–750 m. Il 25% della base di questo metodo classico fermenta in piccole botti di rovere francese, con 8 mesi sui lieviti e parziale malolattica; il resto in acciaio a temperatura controllata. Dopo la presa di spuma, sosta 50 mesi sui lieviti e affina 6–12 mesi in bottiglia. Paglierino chiaro con lievi riflessi dorati, perlage fine e vivace; fiori bianchi, pesca, pera, note agrumate e di crosta di pane. Bocca fresca, croccante ed energica, struttura solida e buon allungo.

DOC Etna Rosso Riserva, Saeculare 2016 – Custodi delle vigne dell’Etna
Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio % e Alicante % per la restante parte
Aggettivo scelto dal produttore: “territoriale”
Mario Paoluzi fonda l’azienda nel 2007 sul versante nord; oggi opera anche a Milo (Contrada Caselle e Taverna). I vigneti del nord, circa 11 ettari tra Moganazzi e Feudo di Mezzo (600–700 m), poggiano su sabbie vulcaniche ricche di minerali. Saeculare proviene da piante di età fino a 250 anni in Contrada Feudo di Mezzo. Dopo la svinatura riposa in tonneaux da 500 L, svolge la malolattica e affina due anni in legno usato, quindi almeno altri due in bottiglia. Rubino luminoso e profondo; amarena, fragola, ciliegia, arancia sanguinella, pepe, lievi cenni affumicati, tabacco e liquirizia. Bocca potente ed elegante, tannino vivo ma integrato, scia lunga che permane nel cavo orale.

DOC Etna Rosato 2024 – Terrazze dell’Etna
Nerello Mascalese 100%
Aggettivo scelto dal produttore: “etereo”
Nino Bevilacqua, con la figlia Alessia, guida a Randazzo circa 40 ettari distribuiti tra Bocca d’Orzo (650–950 m), Statella, Calderara e Allegracore, su suoli molto minerali. Per questo rosato: macerazione in pressa 8 ore con pressatura soffice, 6 mesi sulle fecce nobili con bâtonnage e 3 mesi in bottiglia. Colore cipria; melograno, mela rossa e pesca, note agrumate e lievi cenni balsamici e pepati. In bocca equilibrio tra freschezza, struttura e sapidità, con richiamo finale alle sensazioni fruttate.

DOC Etna Spumante, Gaudensius Blanc de Noir
Aggettivo scelto dal produttore: “elegante”
Fondata da Salvatore Di Gaetano con Vinzia Novara, Firriato coltiva tra Trapani, Favignana e l’Etna (attiva dal 1990 circa, con grande sviluppo a apartire dal 2009). Il progetto metodo classico nasce a Contrada Cavanera; questo Blanc de Noir proviene da Verzella, Feudo di Mezzo e Sant’Antonio (Castiglione di Sicilia), a 570–750 m, su sabbie minerali. Paglierino con riflessi oro e perlage fine. Al naso ginestra, frutta bianca matura, agrumi e ribes; mandorla, crosta di pane e pasticceria sullo sfondo. Sorso strutturato e fresco, sapido e cremoso, con lunga coerenza aromatica.

DOC Etna Rosso, Contrada Sciaranuova 2021 – Tenuta Tascante
Nerello Mascalese 100%
Aggettivo scelto dal produttore: “equilibrato, verdeggiante come la natura”.
Tascante è il progetto etneo di Tasca d’Almerita (dal 2006) a Randazzo, tra Sciaranuova e Pianodario: 36 ettari totali, 20 vitati a 730–780 m, terrazzati e con forti pendenze, circondati da castagni e olivi. Vinificazione in acciaio; affinamento per il 90% in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e per il 10% in tonneaux da 300 L di rovere francese (secondo e terzo passaggio). Colore rosso scarico; violetta, arancia rossa, ciliegia, amarena, fragola e mora, con un soffio cipriato, sono i sentori olfattivi preminenti. Bocca piena, tannino fine e setoso, profondità e sorso disteso.

DOC Etna Bianco, Musmeci 2022 – Tenuta di Fessina
Carricante 100%
Aggettivo scelto dal produttore: “sincero”
Tenuta di Fessina nasce con Silvia Maestrelli (2006) e oggi è guidata dalla figlia Lavinia. Sette ettari a Rovittello (670 m, versante nord) su suoli neri e sabbiosi ricchi di minerali, con palmento settecentesco in pietra lavica; gli altri appezzamenti aziendali sono a Biancavilla, Milo (Contrada Caselle) e Santa Maria di Licodia. Musmeci prende il nome da Ignazio Musmeci, storico custode delle vigne, e proviene dalle uve di Contrada Caselle, sita ad oltre 900 m, su sabbie nere minerali. Matura in rovere francese, quindi in acciaio inox e 12 mesi in bottiglia. Giallo paglia con riflessi verdolini; limone, finocchietto selvatico, mandorla, leggere note tostate, vaniglia e cioccolato bianco sono le note olfattive evidenti. Bocca piena e rotonda, corrispondenza gusto-olfattiva e lunga persistenza.

DOC Etna Rosso 2021 – Tenute Bosco
Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%
Aggettivo scelto dal produttore: “raffinato”
Sofia Ponzini, con la sorella Alessia, lavora sul versante nord tra 650 e 900 m, recuperando dal 2010 i terreni di famiglia a Piano dei Daini, Solicchiata, Santo Spirito e Passopisciaro; cuore del progetto sono vigne pre-fillossera oltre i 120 anni. Affinamento in tonneaux di rovere francese da 700 L per 10–12 mesi, poi 3 mesi in acciaio e almeno 6 in bottiglia. Rubino scarico. il naso identifica aromi di ciliegia e mora mature, note speziate e balsamiche, echi di caffè. Bocca profonda ed elegante, tannino setoso, finale lungo e preciso.

DOC Etna Rosso, T(h)alìa 2020 – Tenuta di Aglaea
Nerello Mascalese 100%
Aggettivo scelto dal produttore: “culturale”
Fondata nel 2013 da Anne-Louise Mikkelsen a Castiglione di Sicilia, Aglaea unisce cultura e vino; vigne biologiche (3,5 ha) tra Bocca d’Orzo, Chiusa Politi, Montelaguardia (Randazzo), Passo Cannone e Santo Spirito (Passopisciaro), e Contrada Nave. Il nome aziendale, seguendo la mitologia greca, si riferisce alla più giovane delle Tre Grazie o Cariti, figlie di Zeus. Il nome del vino unisce il siciliano “talìa” (“guarda”) e la greca Thalìa (un’altra delle suddette tre Grazie). Maturazione 8 mesi in barrique francesi di secondo passaggio e successivo affinamento in bottiglia. Rubino carico: All’olfatto è un gioco divertente di zagara, arancia rossa, fragola, marasca e mora, con liquirizia e tabacco. Bocca strutturata e corposa, tannino vivace ma equilibrato, chiusura su ritorni fruttati.

di Gianmaria Tesei