WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Territorio

Al Concours Mondial de Bruxelles c’è un oro per l’Etna

di: Redazione

29 settembre 2025

Quando nessuno guardava alle grandi potenzialità dei vigneti dell’Etna Nord, nel 1992 Franco Di Miceli, forte della sua esperienza da agronomo ed enologo, rilevava la storica cantina vitivinicola ‘Torrepalino’, che dal 1971 produceva a Solicchiata, nel comune di Castiglione di Sicilia.

Da qui nasce il progetto che vede affermarsi a livello internazionale i vini prodotti da questa importante cantina dell’Etna Nord.

Raggiante per questo riconoscimento **Franco Di Miceli**, titolare di Cantine Patria – "*Avere ottenuto con gli spumanti metodo classico **nel 2025 due medaglie, una d'oro ed una d'argento**, ad uno dei concorsi più prestigiosi al mondo, mi ripaga della scommessa fatta oltre trent'anni fa quando decisi -da Monreale- di investire sull'Etna, andando in controtendenza*".

Il **Concours Mondial de Bruxelles** è infatti uno dei più prestigiosi concorsi enologico internazionali, che si svolge ormai in quattro sessioni, in giro per il mondo. Quest'anno i Rosati sono andati di scena in Romania, la sessione Bianchi e Rossi si è tenuta in Cina, mentre **gli sparkling wine** sono stati giudicati dalle **giurie riunitesi** per la prima volta **in Moldavia** (Chisinau).

Le Medaglie d'Oro conquistate dai vini prodotti in Sicilia sono 4 (Cantine Ansaldi, Colomba Bianca, Casa Grazia ed appunto Patria). Ma **soltanto una cantina sull'Etna** ha ottenuto la **Medaglia d'Oro** Cantine Patria con **"Pàlici" Metodo Classico Brut Etna Bianco Doc 2016.**

Questo vino spumante emerge dall'esclusività del Nerello Mascalese coltivato in c.da Ponte Palino di Castiglione di Sicilia, sulle pendici settentrionali dell'Etna, a 650 metri sul livello del mare. La sua vinificazione, secondo il rigoroso metodo classico, con almeno 36 mesi di maturazione sui lieviti, sfocia in uno spumante di straordinaria complessità. Caratterizzato da un colore giallo dorato, un bouquet di mineralità vulcanica, crema pasticcera, e note di agrumi, offre al palato un'esperienza di **freschezza, sapidità e persistenza uniche**.

Medaglia d'Argento – e per il secondo anno consecutivo – per lo **spumante Etna Doc "*Femina*"**

Rosè Brut. Da uve 100% nerello mascalese, si giova del substrato vulcanico ricco di potassio e ferro, le cui uve sono vendemmiate a settembre, raccolte a mano e selezionate con cura. "Femina" metodo classico, affina per almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia in ambienti a temperatura controllata. Dopo la sboccatura continua il suo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. Caratterizzato da un bouquet fine ed elegante. Ricco ed intenso di note floreali di rosa canina e ginestra, su toni agrumati, dove emergono frutti di bosco e spezie dolci, per un **assaggio pieno e vibrante**, che chiude su freschezza e lunga scia sapida.

Non sta nella pelle **Bernardo Di Miceli**, figlio di Franco imprenditore visionario che, come detto, investì sull'Etna quando era una destinazione vinicola *underrated* "*E' una gioia che ci ripaga di tanti sforzi, e siamo tutti molto orgogliosi. Essere l'unica cantina dell'Etna premiata con la Medaglia d'Oro è forse riduttivo per il movimento che sul vulcano sta portando ai massimi livelli la produzione di sparkling wine*"