

In evidenza

Terza edizione di Bianchi di Sicilia, un viaggio sull'Etna alla scoperta di 140 cantine e 500 etichette

di: Gianmaria Tesei

9 ottobre 2025



Non si finisce mai di cogliere le sfumature del vulcano attivo più alto d'Europa. Ogni masterclass aggiunge conoscenza e avvicina i degustatori all'universo dei prodotti etnei. "I volti del vulcano: viaggio nei bianchi dell'Etna" è il titolo della degustazione guidata nell'ambito dell'evento Ais "Bianchi di Sicilia" che, attraverso l'assaggio di dieci vini, ha raccontato diverse espressioni di questo territorio. A condurla i sommelier Claudio Di Maria e Cristian Giannilivigni.

I Vini

DOC Etna Bianco Superiore 2024 – Villagrande

Carricante 90%; Minnella, Visparola e altri autoctoni 10%

Una delle realtà più antiche dell'Etna, con dieci generazioni – l'ultima rappresentata da Marco Nicolosi Asmundo, enologo e attuale proprietario – che hanno scritto pagine importanti del vino vulcanico catanese. Il padre di Marco, Carlo, ha avuto un ruolo chiave nella definizione della DOC Etna (1968). Siamo a Milo, versante est, a 770 m s.l.m., su suoli vulcanici e ricchi di minerali. L'azienda dispone di 30 ettari e produce anche da altri appezzamenti etnei e a Salina.

Affina in acciaio e viene imbottigliato a dieci mesi dalla vendemmia. Colore giallo paglia con riflessi verdolini. Al naso: fiori di zagara e ginestra, frutta a polpa bianca, agrumi (limone), lieve mandorla. Al palato è teso e sottile, con sapidità ben presente ma equilibrata e una piacevole acidità. Buona lunghezza, finale secco e fruttato.

DOC Etna Bianco "Nerina" 2024 – Girolamo Russo

Carricante 80–85%; Catarratto, Inzolia, Grecanico, Coda di Volpe e Minnella 15–20%

Versante nord, zona di Passopisciaro: la terra d'origine di Giuseppe Russo, che dal 2005 vinifica dedicando l'azienda al padre Girolamo. Diciotto ettari tra 650 e 780 m s.l.m., su suoli minerali delle contrade Feudo di Mezzo, Piano delle Colombe, San Lorenzo, Feudo e Calderara Sottana. Da queste ultime tre nasce Nerina, dedicato alla nonna.

Affina sei mesi: 30% in tonneaux usati e 70% in acciaio; poi sei mesi in bottiglia. Giallo paglierino con sfumature verdoline. Profilo olfattivo nitido: agrumi (limone), frutta bianca, erbe aromatiche, mandorla, accenni fumé. Bocca scorrevole e verticale, che si allarga progressivamente, con croccantezza e sapidità ben integrate. Lunga persistenza.

DOC Etna Bianco Superiore "Ritorno" 2023 – Sassotondo

Carricante 100%

Vino di Milo (versante est) nato dal progetto di Edoardo Ventimiglia, produttore toscano di Sassotondo, come riavvicinamento alle radici catanesi ed etnee del nonno, il barone Gaetano, direttore della fotografia di fama internazionale. Il progetto tutela anche vitigni reliquia in collaborazione con l'Università di Catania e G.R.A.S.P.O.

Le uve provengono da Contrada Caselle (oltre 750 m s.l.m.) presso la cantina Eredi Di Maio; il formato Magnum sostiene AIRC grazie alla scelta della famiglia Patanè (Eredi Di Maio). Affina per alcuni mesi in due tonneaux da 300 litri. Colore paglierino chiaro e luminoso. Naso floreale (zagara, glicine), frutta matura, agrumi e macchia mediterranea. Bocca elegante, fresca e sapida, allungo continuo e coerenza gusto-olfattiva.

DOC Etna Bianco "Contrada Arrigo" 2022 – Neri

Carricante 85%, Catarratto 15%

Versante nord, Linguaglossa. Il gruppo Neri comprende "Villa Neri Etna Resort & Spa", il ristorante gourmet "12 Fontane" guidato dallo chef Elia Russo, "Petra Spa", "Casa Arrigo Etna Farm House" e "Neri Agricoltura dell'Etna", dedicata a olio e vino. Salvo e Fabio Neri conducono 9 ettari tra 600 e 750 m s.l.m. su suoli minerali: 5 vitati (Contrade Arrigo e Borrigliona) a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto; 4 a Nocellara dell'Etna per olio EVO.

Affina 5–6 mesi in acciaio e altri 6 in bottiglia. Giallo paglia con riflessi verdolini. All'olfatto: mela matura, agrumi, spezie, mandorla. Sorso sapido e vibrante, buona tensione e struttura; persistenza gradevole che richiama il frutto. Finale lungo e sapido.

DOC Etna Bianco "Contrada Cavaliere" 2022 – Travagianti

Carricante 100%

Zona sud-ovest, Santa Maria di Licodia, 850 m s.l.m. in Contrada Cavaliere. Tre ettari su suoli fini e pietrosi, ricchi di minerali. In azienda si coltivano anche Nerello Mascalese e Cappuccio, Carricante e Catarratto; la famiglia Travagianti (Enrico e Claudio) produce pure a Feudo Don Cirino, in Contrada Mancusi, tra Santa Maria di Licodia e Ragalna, dove realizza anche olio EVO da Nocellara dell'Etna.

Affina un anno in acciaio e uno in bottiglia. Giallo paglierino. Naso di zagara, ginestra, mela gialla matura; note di erba tagliata, erbe aromatiche e mandorla. Bocca succosa e ampia, ma delicata; tessitura fresco-sapida, finale coerente con il profilo olfattivo.

DOC Etna Bianco "Tenuta della Dainara" 2021 – Cantoneri

Carricante 100%

Fondata nel 1997 da Carmelo Assennato e Rosa Ciancitto dopo l'acquisizione, a Solicchiata (versante nord), di una villa rustica circondata dal vecchio vigneto "Tenuta della Dainara", tra 650 e 700 m s.l.m. Dal 2011 l'azienda – oggi anche con il figlio Alberto – è cresciuta fino a 20 ettari, di cui 11 vitati. I suoli sono franco-sabbiosi con scheletro variabile. Il nome "Cantoneri" rimanda ai cantonali degli edifici, richiamo alla statura di un antenato della famiglia.

Affina almeno 5 mesi sur lies e poi in vasca d'acciaio; successivamente 6–18 mesi in bottiglia. Giallo paglierino. Naso floreale e agrumato, frutta a polpa bianca (soprattutto mela), erbe aromatiche e macchia mediterranea, cenni di pietra focaia. In bocca ingresso sottile che diventa vivace e dinamico; eleganza, freschezza e acidità ben misurate fino a una chiusura sapida e intensa.

DOC Etna Bianco "Contrada Crasà" 2022 – Cantine Russo

Carricante 80%, altre varietà autoctone 20%

Possedimenti sul versante nord-est, a Solicchiata (Castiglione di Sicilia). Dalla tradizione di Vincenzo Russo, coltivatore dal 1800, all'azienda strutturata nel 1955, oggi guidata da Gina e Francesco Russo con il padre Vincenzo. Diciotto ettari tra 650 e 1000 m s.l.m. nelle contrade Crasà, Piano dei Daini, Rampante e Pietramarina; quest'ultima caratterizzata dal "ripiddu", pietrosità tipica della zona. Suoli variamente minerali. Uve dalla contrada omonima. Affina 6 mesi in acciaio inox e almeno altri 6 in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di zagara, ginestra, frutta a polpa gialla, accenti tropicali e mielati. Bocca al tempo stesso tagliente e piena, con lieve tannino; fresca, sapida e lunga, chiusura elegante.

DOC Etna Bianco "Contrada Monte Gorna" 2020 – Tenute Nicosia

Carricante 90%, Catarratto 10%

Trecastagni, 550–700 m s.l.m., versante sud-orientale. Cantina storica guidata da Carmelo Nicosia con i figli Francesco e Graziano. Cinquanta ettari complessivi tra Etna, Vittoria e Noto. I vigneti storici poggiano su conetti vulcanici spenti nelle contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte San Nicolò e Monte Gorna. Da quest'ultima (700 m s.l.m.) le uve del vino in assaggio.

Affina in acciaio su fecce fini con bâtonnage; matura circa un anno in barrique di rovere francese e un ulteriore anno in bottiglia. Colore giallo luminoso con riflessi dorati. Naso di fiori d'acacia, frutta matura, mandorla, note fumé, vanigliate e miele. Bocca piena, con freschezza e acidità ancora in primo piano; armonico e lungo.

"Mareneve" 2018 – Federico Graziani

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

Federico Graziani, romagnolo, Miglior Sommelier AIS d'Italia 1998, crea la cantina etnea nel 2009 dopo esperienze in ambito enogastronomico e l'incontro con Salvo Foti, che ne ispira il percorso di produttore. Tra versanti nord (Randazzo) e nord-ovest, tra 600 e 1200 m s.l.m., oggi dispone di 7 ettari su suoli dalla spiccata, seppur diversa, mineralità.

Mareneve nasce da una vigna ad alta quota (oltre 1000 m s.l.m.) già impiantata con alcune varietà internazionali, integrata con Carricante da Milo e Sant'Alfio. Affina in acciaio sulle fecce fini per un anno e mezzo e sosta altri sei mesi in bottiglia. Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso profumi ampi: frutta a polpa bianca e gialla con tratti quasi esotici, agrumi, note erbacee e balsamiche. Bocca tesa e sapida, intensa e dinamica; materia piena e profondità, buona lunghezza e acidità.

DOC Etna Bianco "Illice" 2021 – Cantine di Nessuno

Carricante 100%

Fondata nel 2012 da Seby Costanzo – oggi vicepresidente del Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC – con il figlio Gianluca. Il nome “Cantine di Nessuno” riflette l’idea che la terra appartenga a tutti; lo stesso spirito ritorna in etichette come “Nuddu” e “Nenti”. Dieci ettari tra Fleri e Trecastagni, versante sud-est, in un areale di conetti vulcanici spenti e suoli minerali; tre le contrade: Monte Gorna (700 m s.l.m.), Carpena (800 m) e Monte Ilice (900 m).

Ilice proviene da quest’ultima. Affina un anno in tonneaux e quattro mesi in bottiglia. Giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Naso intenso e agrumato, con mela matura, note tostate e di mandorla; accenni vanigliati e fumé, quasi empireumatici. Bocca ampia e persistente, con buona struttura e allungo.

Tra gli altri sono intervenuti: Giuseppe Russo per Girolamo Russo; Sofia Di Girolamo di First; Maria Carella e Alessandro Lo Genco, rispettivamente enologa e agronomo di Tenute Nicosia; Seby Costanzo di Cantine di Nessuno; Mariagrazia Barbagallo, vicepresidente AIS Sicilia e Delegata AIS Catania.

L’evento

La terza edizione di *Bianchi di Sicilia*, evento firmato AIS, ha avuto come scenario, come nelle precedenti edizioni, Piazza Scammacca e le sale storiche di Palazzo Scammacca e del Palazzo della Cultura. Quest’ultimo ha ospitato i banchi d’assaggio, con la partecipazione di oltre 140 cantine e più di 500 etichette in degustazione. La manifestazione si è articolata in numerosi appuntamenti dedicati all’approfondimento e alla degustazione. Tra questi, di particolare rilievo la tavola rotonda “Catania Città del Vino: identità, cultura e qualità”, che ha coinvolto docenti universitari, rappresentanti delle istituzioni e professionisti del settore. L’incontro ha messo in evidenza anche la recente adesione del *Comune di Catania* all’*Associazione Nazionale Città del Vino*, approvata dal Consiglio Comunale nel 2024. Segnale concreto dell’attenzione crescente verso le professioni del vino è l’annuncio dell’attivazione, dal prossimo anno accademico, del corso di laurea triennale in Enologia, Viticoltura e Marketing del Vino presso l’Università di Catania. Quattro le masterclass, tutte esaurite, condotte da docenti AIS e relatori ospiti, affiancate dalle novità di questa edizione: il 1° Concorso Enologico “Bianchi di Sicilia”, ideato per valorizzare la produzione regionale (valutata da una giuria composta da degustatori AIS, giornalisti, chef e ristoratori), e la prima edizione del Concorso dedicato agli oli siciliani, che ha premiato alcune tra le migliori espressioni dell’isola.

La manifestazione è stata organizzata da Maria Grazia Barbagallo, vicepresidente Ais Sicilia e delegata Ais Catania, affiancata da Nicola Vitale, tra i soci fondatori di Piazza Scammacca, con il supporto quest’anno di Ais Sicilia, rappresentata dal presidente Francesco Baldacchino, e di Expo CT – Organizzazione Fiere e Grandi Eventi di Barbara Mirabella. Ha curato la comunicazione dell’evento l’agenzia di produzione video e comunicazione Sullaluna, diretta dalla project manager Giulia Fichera.

VINI PREMIATI

Bianchi 2024

TOP CATARRATTO 24 – Tenute di Vita Terre di Luce 2024

TOP GRILLO 24 – Principi di Butera Diamanti 2024

TOP ETNA 24 – Restivo 2024

TOP BLEND O ALTRI VITIGNI 24 – Catalano Viticoltori Sauvignon Blanc 2024

TOP INNOVATIVO – Gurrieri Donna Franca 2024

TOP PIACEVOLE – Tenuta di Fessina Erse Etna Bianco 2024

TOP GASTRONOMICO – Tenute Nicosia Contrada Monte Gorna Etna Bianco 2024

Bianchi annate precedenti

TOP CATARRATTO – Rallo Beleda 2023

TOP GRILLO – Mandrarossa Bertolino Soprano 2023

TOP ETNA – Teresa Eccher Alizee Etna Bianco 2022

TOP BLEND O ALTRI VITIGNI – Duca Di Salaparuta Bianca di Valguarnera 2022

TOP INNOVATIVO – Assuli Donna Angelica 2022

TOP PIACEVOLE – Cristo di Campobello Laudari 2023

TOP GASTRONOMICO – Cuore di Marchesa Etna Bianco 2023

TOP ASSOLUTO – Duca di Salaparuta Bianca di Valguarnera 2022

OLI PREMIATI

TOP: Saptà Olio Extravergine di Oliva Nocellara Etnea Igp Sicilia

MONOVARIETALE: Miraglia Olio Extravergine Monte Etna Dop

BLEND: Tondo Olio Extravergine di Oliva Biancolilla/Tonda Iblea

VISUAL: Sciabacco e Saptà (*ex aequo*)

<https://www.aissicilia.com/in-evidenza/torna-bianchi-di-sicilia-la-kermesse-dedicata-ai-vini-bianchi-siciliani/>

di Gianmaria Tesei