

In evidenza

I colori del gusto, dieci calici per leggere il paesaggio etneo

di: Gianmaria Tesei

19 novembre 2025



Come raccontare le sfumature dei vini che nascono sul vulcano attivo più alto d'Europa? Con una degustazione guidata, arricchita da un "intruso" servito alla cieca. *"La Etna e le sue vigne – il fascino dei versanti nord e sud"*, masterclass conclusiva de *"I colori del gusto"* (Acireale, 23-26 ottobre), ha offerto la possibilità di attraversare idealmente il vulcano attraverso dieci etichette. I sommelier Mariagrazia Barbagallo e Antonio Grasso hanno accompagnato il pubblico in un percorso ricco di identità e sfumature.

Doc Etna Spumante, Apum 2017 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100% – 48 mesi sui lieviti

Il viaggio comincia sul versante sud-est. L'azienda nasce nel 2012 per volontà di Seby Costanzo – oggi vicepresidente del Consorzio Etna Doc – e del figlio Gianluca. Il nome rimanda alla riflessione secondo cui la terra appartiene a tutti e, di fatto, a nessuno. Da qui etichette come Nuddu e Nenti. I vigneti, dieci ettari tra Fleri e Trecastagni, sorgono su conetti vulcanici spenti, con terreni profondi e ricchi di minerali. Le contrade Monte Gorna, Carpena e Monte Ilice ospitano le parcelle più alte. Apum, soprannome affettuoso dato a Seby dalla figlia Chiara, riposa 48 mesi sui lieviti. Il perlage è fine e continuo; il colore richiama il giallo paglia brillante. Profuma di agrumi, frutta rossa, erbe lievi e miele, con accenni burrosi e di pasticceria. In bocca mostra freschezza e una certa opulenza, chiudendo con una piacevole scia sapida.

Rosé Brut 50 mesi – Terrazze dell'Etna

Pinot Noir 80%, Nerello Mascalese 20% – 50 mesi sui lieviti

Sul versante nord, a Bocca d'Orzo, l'azienda fondata nel 2008 da Nino Bevilacqua gestisce circa quaranta ettari distribuiti in diverse contrade di forte impronta minerale. Le uve subiscono una breve macerazione in pressa; la vinificazione in rosato procede a temperatura controllata, con affinamento sulle fecce e successiva sosta in bottiglia di 50 mesi. Il colore è rosa cipria, il perlage sottile. All'olfatto emergono fiori, fragola, agrumi rossi, erbe aromatiche e note di crosta di pane. Il sorso è cremoso, agile, sostenuto da una bella acidità e una sapidità che prolunga il finale.

Passobianco 2024 – Vini Franchetti (Passopisciaro)

Chardonnay 100%

Il versante nord torna protagonista con la cantina fondata da Andrea Franchetti, figura chiave per la diffusione delle "Contrade dell'Etna". Passopisciaro, nata nel 2000, conta 26 ettari distribuiti tra i 500 e i 1.000 metri, con suoli eterogenei e fortemente minerali. Il vino affina per il 90% in cemento e per il 10% in grandi botti di rovere, senza bâtonnage. Il colore è paglierino con riflessi verdi. Al naso frutta tropicale, pesca bianca, agrumi, miele e lievi toni tostati. Il gusto unisce morbidezza, struttura, freschezza e una lunga sapidità.

DOC Etna Bianco – Contrada Monte Gorna Vecchie Viti, Tenute Nicosia

Carricante 100%

A Trecastagni, tra i 550 e i 700 metri, la famiglia Nicosia guida un'azienda storica con 50 ettari distribuiti tra Etna, Vittoria e Noto. Monte Gorna, contrada a 700-750 metri, regala le uve di questa etichetta. Il vino affina in acciaio sulle fecce con bâtonnage, poi in barrique per un anno e un ulteriore anno in bottiglia. Il colore vira verso il dorato. Profuma di ginestra, camomilla e frutta bianca matura, con accenni di mandorla, miele e vaniglia. Il sorso è pieno e strutturato, sostenuto da freschezza e una buona tensione.

DOC Etna Rosato 2022 – Grotta dei Lamponi, Serafica

Nerello Mascalese 100%

A Nicolosi la famiglia Borzi coltiva vigne e ulivi da quattro generazioni. I terreni, tra i 300 e i 1.000 metri, ospitano varietà autoctone e piccoli appezzamenti di antichi vitigni. Il rosato nasce da uve poste a 900 metri. Il nome richiama una delle tante grotte etnee dove crescono spontanei i lamponi. Dopo una criomacerazione e un affinamento in acciaio, si presenta rosa cipolla con lievi sfumature aranciate. Al naso fiori appassiti, viola, rosa, amarena, fragola e ribes. Il sorso è energico, minerale, con una bella spalla acida e buona corrispondenza gusto-olfattiva.

DOC Etna Rosato 2024 – Vini Cannavò

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

L'azienda, fondata negli anni '50, vinifica sul versante nord le uve provenienti dalle contrade Porcheria e Montedolce. La fermentazione avviene in barrique per due mesi, l'affinamento prosegue in acciaio per quattro e in bottiglia per almeno un mese. Il colore è rosa brillante; al naso melagrana, amarena, agrumi, fiori e tracce balsamiche. In bocca mostra struttura, una decisa ripresa aromatica e un finale sapido.

Tenuta della Dainara 2022 – Cantoneri

Carricante, Catarratto e aromatiche in percentuali minori

L'azienda nasce nel 1997 a Solicchiata, attorno alla vecchia Tenuta della Dainara. Oggi conta 20 ettari, undici dei quali vitati, con suoli franco-sabbiosi e scheletro variabile. Il vino è un macerato: tre mesi sulle bucce in tini d'acciaio e sei mesi in barrique di terzo o quarto passaggio, seguiti da una lunga maturazione in bottiglia. Il colore ricorda la cipolla ramata. Profuma di ginestra, rosa, violetta, agrumi, fragola, albicocca e spezie dolci. Il gusto è fresco, persistente, armonico.

DOC Etna Rosso 2023 – Contrada Monte Serra, Benanti

Nerello Mascalese 100%

La storia viticola della famiglia Benanti affonda nel Settecento, ma è con Giuseppe Benanti, nel 1988, che nasce l'assetto attuale. Oggi l'azienda lavora su più versanti, in contrade diverse, tra cui Monte Serra.

Il vino affina un anno in tonneau e poi in acciaio, con ulteriore sosta in bottiglia. Il colore è rubino; il naso offre frutta rossa, sottobosco, spezie, grafite e tabacco. Il sorso è pieno, con tannino integrato e buona persistenza.

DOC Etna Rosso 2020 – Contrada Sciaranuova, Tascante

Nerello Mascalese 100%

Tascante rappresenta, dal 2006, la presenza etnea di Tasca d'Almerita. I vigneti si trovano tra Sciaranuova e Pianodario, tra i 730 e i 780 metri, in un paesaggio di terrazzamenti, castagni e olivi. La vinificazione si svolge in acciaio; l'affinamento in grandi botti di Slavonia e, in parte minore, in tonneau. Il colore è carminio scarico. Al naso violetta, arancia rossa, fragola, amarena e mora, con un tocco cipriato. Il sorso è avvolgente, profondo, con tannino elegante e lunga persistenza.

Moscato Passito 2018 – La Gelsomina

Moscato 100%

Sul versante nord-orientale, a Presa, La Gelsomina nasce negli anni '80. Undici ettari di vigne circondano il lago aziendale, con varietà che includono nerello mascalese, carricante, catarratto e moscato. Le uve appassiscono naturalmente; il vino affina in acciaio per almeno otto mesi e successivamente in bottiglia. Il colore è dorato con riflessi ambrati. Al naso zagara, frutta bianca, miele, mandorla dolce e nocciola. La dolcezza viene bilanciata da una freschezza nitida che accompagna un finale armonioso e lungo.

Sono intervenuti tra gli altri: Roberta Termini, per Terrazze dell'Etna; Maria Cannavò, per Vini Cannavò; Santi Natola, per tenute Nicosia; Giovanni Gurrieri, per Cantina Gurrieri; Francesco Loi, per Cantine di Nessuno; Antonio La Fata, per Graci; Andrea Marletta, agronomo ed enologo di varie cantine; Rosa Ciancitto, per Cantoneri; Fabio Marco Maria Marcialis, brand ambassador di Horus.

di Gianmaria Tesei



