

In evidenza

Spumanti dell'Etna 2025, un itinerario tra le bollicine etnee. Note di viaggio e degustazione

di: Gianmaria Tesei

9 dicembre 2025



Un viaggio di tre giorni alla scoperta degli spumanti *metodo classico* del vulcano. La settima edizione di **Spumanti dell'Etna**, dal 28 al 30 novembre scorso, ha permesso di assaporare "*l'anima dell'Etna in ogni sorso*", come annunciato da **Francesco Chittari**, ideatore e curatore dell'evento.

Degustazioni tecniche, alcune alla cieca, visite in cantina e in vigneto, pairing eno-gastronomici e vari momenti di approfondimento hanno condotto wine lovers, esperti del settore e giornalisti all'atto finale del gala, tenutosi nel prestigioso e storico **Palazzo Biscari** di **Catania**, lo scorso 30 novembre.

Qui, circa 25 chef, capitanati da **Marco Cannizzaro** dell'Osteria Bavetta di Catania, hanno presentato le loro creazioni, con 20 banchi di assaggio che hanno fatto compiere un percorso molto interessante tra le bollicine etnee, con alcune incursioni italiane e internazionali. Oltre 1.000 le etichette in degustazione.

I nostri assaggi

Noblesse Metodo Classico Brut 2022 – Benanti

Carricante 100%, 24 mesi sui lieviti

“Noblesse Oblige”. La nobiltà di questo vino nasce anche dal fatto di essere stato il primo spumante da Carricante in purezza prodotto sull'Etna, con una storia che prende avvio nel 2001. L'azienda affonda le sue radici nel 1734, quando inizia la propria attività agricola, e approda alla vitivinicoltura nel 1890. Un anno che segna un passaggio decisivo è il 1988: Giuseppe Benanti, figura oggi ricordata con affetto, ridisegna l'identità aziendale e avvia un percorso che i figli, Salvino e Antonio, hanno continuato con cura, conducendo trenta ettari distribuiti su diversi versanti etnei. Le uve che compongono questo vino provengono dai fianchi orientale e sud-orientale del vulcano, tra i 700 e gli 850 metri di altitudine, in terreni vulcanico-sabbiosi ricchi di minerali. Il vino base sosta sui propri lieviti fino alla tarda primavera, quindi prende la via della rifermentazione, restando poi in bottiglia sui lieviti per ventiquattro mesi. Il perlage si mostra fitto e costante. Il colore richiama il paglierino. Il profilo aromatico si muove tra zagara, agrumi, mela verde, mandorla e una crosta di pane che emerge con discreta decisione. Al palato sorprende per la cremosità e la spinta, sostenuto da una acidità presente e da una chiusura che mantiene una bella tensione salina e una persistenza distesa.



DOC Etna Spumante Rosato, Metodo Classico Brut Rosé – Palmento Costanzo

Nerello Mascalese 100%, 24 mesi sui lieviti (cuvée)

L'azienda nasce nel 2011 grazie a Mimmo Costanzo e a sua moglie Valeria Agosta; oggi anche la figlia Serena partecipa attivamente al progetto. I diciotto ettari di proprietà si distribuiscono in diverse contrade e su più versanti del vulcano, con il nucleo principale sul lato nord, in contrada Santo Spirito, tra i seicento e gli ottocento metri di altitudine, e una presenza anche sul versante sud. Li accomunano suoli vulcanici, scuri e ricchi di minerali. La cantina di Passopisciaro, nel territorio di Castiglione di Sicilia, vinifica questo spumante partendo da una macerazione leggera in pressa, seguita da una pressatura soffice dell'intero grappolo e da una fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni. Il vino sosta sui lieviti per ventiquattro mesi. Il perlage mostra una trama fine e vivace. Il colore tende a un rosa lieve. Il naso si esprime con note di violetta, frutta rossa, soprattutto fragola e lampone, e sfumature leggermente speziate, accompagnate da rimandi alla crosta di pane e a una crema pasticcera appena accennata. In bocca risulta pieno e unisce freschezza e morbidezza, muovendosi tra misura e slancio. La chiusura rimane a lungo.



DOC Etna Spumante, Brut Metodo Classico 2020 – Cottanera

Nerello Mascalese 100% 50 mesi sui lieviti

Si deve a Guglielmo Cambria, negli anni Settanta, il passaggio dalla produzione di nocciole alla vitivinicoltura nell'areale di Castiglione di Sicilia. Cottanera, fondata nel 1960, oggi vede alla guida il fratello Enzo e i figli di Guglielmo: Francesco, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC, Mariangela, presidente di Assovin Sicilia, ed Emanuele. L'azienda dispone di cento dieci ettari, sessantotto dei quali coltivati a vigneto, con una combinazione di varietà autoctone e internazionali. Le vigne si estendono in cinque contrade a un'altitudine media tra settecentotrenta e settecentocinquanta metri, in un mosaico di suoli ricchi di minerali e con vocazioni diverse. Il vino fermenta per un quarto della massa in piccole botti di rovere francese, dove rimane sui propri lieviti e, per otto mesi, in barrique, sede della fermentazione malolattica. La parte restante fermenta in acciaio a temperatura controllata. Dopo la presa di spuma sosta sui lieviti per cinquanta mesi, poi affina in bottiglia per un periodo che varia da sei a dodici mesi. Il perlage si mostra fine e costante. Il colore richiama un paglierino brillante con lievi accenni dorati. Il naso intreccia fiori bianchi, in particolare ginestra, note agrumate, pesca e pera, insieme a ricordi di crosta di pane e mandorla. Al palato emerge una bella energia, con una croccantezza che sostiene la progressione. L'insieme risulta ampio, strutturato, ma al tempo stesso fresco, con una scia sapida leggera e una persistenza che rimane viva.



DOC Etna Spumante, Metodo Classico Extra Brut – Gambino

Nerello Mascalese 100% 55 mesi sui lieviti

L'azienda di Petto Dragone, a Linguaglossa sul versante nord dell'Etna, prende forma nel 1978, quando Vittorio Raciti acquista una proprietà agricola e converte parte dei terreni alla vite con il sostegno della moglie, Maria Gambino. Proprio lei, insieme ai figli Maria Grazia, Filadelfo e Francesco, rinnova l'assetto aziendale nel 2002, dando nuovo impulso anche all'enoturismo. Oggi Gambino coltiva ventiquattro ettari di vigneto, con alcuni appezzamenti anche nel territorio di Caltanissetta. Le uve di questo spumante provengono dalle vigne poste oltre i seicento metri di altitudine nella zona di Linguaglossa, dove i suoli vulcanici imprimono al frutto una marcata mineralità. Il vino base fermenta in acciaio e, dopo la presa di spuma, riposa sui lieviti per cinquantacinque mesi. Il perlage si presenta fine e insistente. Il colore richiama un giallo paglierino luminoso.



Il profilo aromatico combina zagara e gelsomino con note agrumate e frutta a polpa bianca; affiorano sfumature erbacee, nocciola, pane tostato e una crema pasticcera lieve. Al palato risulta fresco, pieno e ben disteso, con una persistenza equilibrata, un accenno sapido e un ritorno retronasale che riprende con coerenza le sensazioni percepite in precedenza.

<https://spumantidelletna.it>

di Gianmaria Tesei
