

In evidenza Vini

Ante 2022, l'Etna e il versante est: novemila ceppi per un bianco che non chiede etichette

di Enrico Morsillo

27 febbraio 2026



In questo momento storico moltissimi sentono il bisogno di riferimenti, di un canone, un codice rivelatore, un disciplinare da onorare (o da tradire), un'umanità da condividere. Il collaterale di questa esigenza è un'infinità di espressioni che si accavallano riempiendo ogni ambito culturale di aggettivi stucchevoli o imperiosi, a volte entrambi, a rassicurare nicchie di stolti che arrivano saltuariamente a costruire piccole lobby: la musica è morta diventando "contemporanea", l'architettura "moderna" e il vino "naturale", "biodinamico", "macerato", "ossidato".

I giganti non hanno mai sentito il bisogno di estensioni; al massimo di garanzie, presidi, già avendo in cuore il desiderio che qualcuno, onorandoli, ne trasfigurasse la sostanza. Non c'è Brahms senza Schumann, non c'è Leroy senza Romanée-Conti e via dicendo, ma soprattutto e viceversa.

Questo vino illumina l'idea di **Etna Bianco**: sublime e contadino. Non a caso la scelta di un nome che rievoca la classicità in ogni suo aspetto: "Ante", ossia "Prima", in latino. Ovvero, Etna letto allo specchio.

Nessun bollino, coccarda, blasone. **Novemila ceppi per ettaro a settecento metri d'altezza, versante est**: c'è chi l'ha superato per eccentricità, chi per grassezza, mineralità, masticabilità, eppure fluisce in una coerenza che stupisce e che porta dalle ovvietà allo scavo, sempre più profondo: un carattere serafico, armonico, a tratti un po' ruvido, artigiano. In mezzo a tanti ludopatici del vino, un'identità che, seppure ancora vibrante e viva, può essere testimonianza di chi enuncia a gran voce: questa è la storia.

Sorvolo sul descriverne i sentori, dal didascalizzare una personalità così integra. Il rispetto sta in quella che i greci chiamavano "anagnórisis", ovvero l'agnizione, il riconoscimento, e poi il silenzio.

Un saluto per **Mario Paoluzi e Salvo Foti**, e un grazie a **I Custodi delle Vigne dell'Etna**.

Euoè

Enrico Morsillo

Note Tecniche Doc Etna Bianco Ante, 2022

Vitigno: carricante

Vigna: Contrada Taverna, Mascali, versante est dell'Etna

Sistema di allevamento: alberello, 8.500-9.000 piante per ettaro

Età dei vigneti: circa 10 anni

Altitudine: 750 metri sul livello del mare

Suolo: sabbioso, di matrice vulcanica, ricco di minerali, a reazione subacida

Vinificazione e affinamento: le uve sono raccolte manualmente nella seconda metà di settembre, con accurata selezione, e adagiate in cassette basse per preservarne l'integrità fino all'arrivo in cantina. I grappoli vengono pressati interi, con spremitura soffice. La fermentazione avviene in acciaio a 20 °C. Il vino matura per 18 mesi nelle stesse vasche di acciaio e affina per almeno 12 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: circa 10.000

I Custodi delle Vigne dell'Etna

C.da Moganazzi, Castiglione di Sicilia (Ct)

Tel. +39 094 2388033

<https://www.icustodi.it>

