

Primo Piano Senza categoria

Contrade dell'Etna 2026, i nostri assaggi

di: Gianmaria Tesei

23 aprile 2026



La XVII edizione di Contrade dell'Etna, la manifestazione ideata dal compianto **Andrea Franchetti** e oggi organizzata dalla società **Crew**, guidata da **Raffaella Schirò**, **Sergio Cimmino** e **Massimo Nicotra**, ha confermato il ruolo centrale dell'evento nel racconto contemporaneo dell'Etna del vino. L'edizione del 19 e 20 aprile, ospitata al **Sikania Garden Village** di **Randazzo**, ha richiamato un pubblico numeroso di produttori, buyer, giornalisti e operatori del settore, riunendo 100 cantine e oltre 60 firme della stampa italiana e internazionale. Qui un report dell'evento.

Accanto ai banchi d'assaggio, il programma ha proposto forum tecnici, incontri tematici e le masterclass curate da **Cronache di Gusto**, con un focus sui vini del vulcano e sulla loro crescente affermazione nei mercati internazionali. Una presenza significativa anche quella degli operatori dell'Horeca, a conferma dell'interesse commerciale che oggi accompagna il successo della denominazione etnea. Qui un report dell'evento.

I NOSTRI ASSAGGI

DOC Etna Rosso, San Lorenzo 2022 – Girolamo Russo
Nerello Mascalese e piccole percentuali di Nerello Cappuccio

Ci troviamo sul versante nord etneo, nell'areale di Passopisciaro. In questo paese nasce Giuseppe Russo ed è qui che sceglie di vivere e lavorare i 18 ettari di vigne di famiglia, attorniate da nocioleti e uliveti. Data fondamentale è per lui il 2005, quando fonda l'azienda come tributo al padre Girolamo, da cui ha ereditato l'amore per la terra e il vino. I terreni aziendali, tutti situati tra i 650 e i 780 metri, ospitano le piante tra sciere (vocabolo arabo sicilianizzato significante la lava raffreddata) e suoli sabbiosi e minerali, che caratterizzano le cinque contrade da cui Russo produce: Feudo di Mezzo, Piano delle Colombe, Feudo, Calderara Sottana e San Lorenzo.

Da quest'ultima provengono i frutti alla base del vino omonimo, che affina in botti di rovere da 2600lt. di secondo passaggio per 18 mesi, prima di sostare per almeno 6 mesi in bottiglia.

Il colore è rosso rubino. Al naso si presenta con aromi di agrume rosso, di frutta di bosco, soprattutto mora e ribes, di erbe spontanee etnee, cioccolato e cuoio. In bocca è accogliente e morbido, sostenuto, al contempo, da una buona freschezza e da una piacevole e lunga permanenza.



DOC Etna Rosso, Sæculare 2016 – I Custodi delle vigne dell'Etna
Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio % e Alicante % per la restante parte

Titolare dell'azienda è un giovane imprenditore romano, Mario Paoluzi, che approda a Catania per investire sul potenziale del territorio e per la donna della sua vita, Manuela Tesei. I "Custodi" viene creata nel 2007 sul versante nord e, da qualche anno, opera anche su quello orientale, a Milo, in due contrade: Caselle, a 900 metri s.l.m. e Taverna, che, con i suoi 1,3 ettari di vigne, si trova a 700 metri s.l.m. Gli 11 ettari circa di vigneti posseduti sul versante settentrionale sono ubicati, tra i 600 e i 700 metri s.l.m., in Contrada Feudo di Mezzo e in Contrada Moganazzi. In questi contesti i suoli sono sabbiosi, vulcanici, ricchissimi di minerali, a reazione subacida.

Sæculare origina da piante di 250 anni che crescono a Contrada Feudo di Mezzo. Il vino, successivamente alla svinatura, sosta in tonneaux di 500 litri, dove si svolge la malolattica. L'affinamento si svolge per due anni in tonneaux usati e, per almeno i successivi due, in bottiglia. L'annata in commercio vanta quasi dieci anni complessivi. Il colore è rosso rubino intenso e luminoso. Al naso dominano note di frutta rossa matura, tra cui spiccano amarena e fragola. Si palesano anche sentori di arancia rossa sanguinella, profumi fumé, di pepe nero, tabacco, cuoio e cioccolato. Al sorso è vigoroso e fine, corposo e dinamico, con un tannino equilibrato. Lungo, riesce ad abbinare una freschezza quasi da giovanotto alla saggezza delle viti ultracentenarie di cui è figlio.



DOC Etna Spumante, SN 35 Metodo Classico Brut Nature 2021 – Neri
Nerello Mascalese 100% 40 mesi sui lieviti



Siamo nella zona di Linguaglossa, sul pendio settentrionale del vulcano. Il gruppo Neri annovera “Villa Neri Etna Resort & spa”, il rinomato ristorante gourmet “12 fontane”, condotto dallo chef Elia Russo, “Petra Spa”, “Casa Arrigo Etna Farm House” e “Neri Agricoltura dell’Etna”. Quest’ultimo brand è quello dedicato alle attività olearia ed enoica. A condurre l’azienda sono i membri della quarta generazione della famiglia, Salvo e Fabio Neri. I siti produttivi sono collinari, ubicati tra i 600 e i 750 metri s.l.m., su suoli minerali, e ammontano a 9 ettari complessivi. Nerello mascalese e cappuccio, carricante e catarratto sono coltivati in 5 ettari di proprietà nelle Contrade Arrigo e Borrigliona; la nocellara dell’Etna, utilizzata per realizzare olio EVO, è protagonista nei restanti 4 ettari aziendali.

Questo vino – che sosta sui lieviti per 40 mesi ed è pas dosé – rappresenta per Neri una novità (1200 bottiglie la prima annata), presentata da poco al Vintaly. Il perlage è fine e duraturo. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso emergono sfumature agrumate e di frutta rossa, accompagnate da aromi floreali di zagara e di crosta di pane e dolci di pasticceria. In bocca la bolla è vivace in ingresso, divenendo più delicata nel corso del sorso. Buona permanenza e interessante croccantezza che segna il lungo finale.

DOC Sicilia Spumante, Bollicina Gold Dolce&Gabbana 2019 – Donnafugata
Nerello Mascalese 100% 36 mesi sui lieviti

IL 1983 segna l’anno in cui viene creata l’azienda da Giacomo Rallo, esponente della quarta generazione di una famiglia simbolo di vini di pregio da oltre 170 anni. Con la moglie Gabriella, antesignana della viticoltura in rosa, Giacomo ammoderna e rinnova le storiche cantine di Marsala e Donnafugata. Operativi in Donnafugata dal 1990, i figli José e Antonio, sono gli attuali vertici aziendali e continuano il percorso di successo internazionale, edificato su principi di sostenibilità e sulla valorizzazione del connubio vino-arte, come con il Donnafugata Music & Wine. I contesti produttivi, contraddistinti da terroir diversi, si impernano attorno alle tenute aziendali nelle zone di Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria, naturalmente Marsala ed Etna (da cui viene il vino degustato), per una proprietà totale di 488 ettari.

Questo brut rosé, frutto della solida collaborazione con Dolce&Gabbana – che si traduce anche nell’etichetta glamour dorata – sosta sui lieviti per circa 36 mesi prima del dégorgement e affina, successivamente, in bottiglia per almeno 1 anno. Il perlage è raffinato e persistente. Il colore è rosa antico luminoso con nuance oro. All’olfazione si esprime con note agrumate di pompelmo rosa, con sensazioni di frutta rossa e con sentori di pasticceria e brioche. Si distinguono anche accenni iodati e aromi di mandorle e nocciole. In bocca miscela opulenza e freschezza con nonchalance, compendiando delicatezza e morbidezza. Il ritorno fruttato si svolge soprattutto sulla chiusura raffinata.

Etna Chinato officinale di Montelaguardia 2019 – Federico Graziani
Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%



L'Emilia-Romagna incontra la Sicilia. È infatti ravennate Federico Graziani, miglior sommelier AIS d'Italia nel 1998, a fondare, nel 2009, la cantina etnea che prende il suo nome. Il suo curriculum, fino a quel momento, descrive tante esperienze e collaborazioni in ambito enogastronomico. È l'incontro con Salvo Foti ad invogliarlo alla sua successiva carriera da produttore. Sui versanti nord (nella zona di Randazzo) e nord-ovest dell'Etna, tra i 600 e i 1200 metri s.l.m., Federico vinifica da 7 ettari di vigneti, legati, pur nell'eterogeneità delle zone, da una ricchezza di elementi minerali.

Questo vino nasce dall'Etna Rosso della casa del 2019 e cristallizza la cooperazione con Irene Foti (un cognome ricorrente per Graziani, visto che le etichette si devono al professore Fabrizio Foti), ristoratrice ed ex farmacista etnea, conosciuta per il suo Fucina di Vulcano. Questo vino, ispirato al chinato fatto con il barolo, vede il vino base rimpinguato con l'estratto in alcol puro di erbe e frutti raccolti dell'appezzamento di Montelaguardia, ossia foglie di fico, ulivo e alloro, agrumi, fiori di fico d'India, e quello di capperi di Pantelleria. Tutto viene connesso con gli estratti di china calisaya e succirubra.

Il colore è rosso rubino profondo. Al naso giocano con equilibrio sentori di foglia di fico, capperi di Pantelleria, agrumi dell'Etna (soprattutto arancia e bergamotto), foglia di alloro, foglia di fico e foglia di ulivo. In bocca si sprigionano sapori amarognoli che rispecchiano quanto colto all'olfazione con raffinatezza e intensità.

<https://lecontradedelletna.com>

di Gianmaria Tesei