

In evidenza

A Cantine Aperte 2026, il volto meno prevedibile dell'Etna in otto spumanti

di: Gianmaria Tesei

5 giugno 2026



«Per la diciannovesima volta Nicosia partecipa a **Cantine Aperte**, evento che per molti anni ha rappresentato una delle rare occasioni per conoscere davvero le aziende del vino». Con queste parole **Graziano Nicosia**, alla guida della cantina di Trecastagni, ha aperto la masterclass dedicata agli spumanti metodo classico dell'Etna, tra gli appuntamenti che hanno caratterizzato l'edizione di *Movimento Turismo del Vino* andata in scena il 31 maggio (con alcune aziende già attive il giorno precedente). «Oggi che molte cantine accolgono visitatori durante tutto l'anno, Cantine Aperte assume sempre più il valore di una festa dell'enoturismo», ha aggiunto.

La festa ha numerosi abiti: visite in cantina, degustazioni, punti ristoro, pranzi all'aperto, musica e percorsi enogastronomici raccontano il vino e il territorio da cui esso nasce. In questo contesto si è inserita la degustazione alla cieca guidata da **Francesco Chittari**, presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna. Protagonista il metodo classico etneo, con otto etichette di sei produttori suddivise in due batterie, una dedicata ai rosati e una ai bianchi. A legarle tutte, il Nerello Mascalese: varietà simbolo del vulcano e interprete privilegiata della sua identità.

Masterclass: Nerello Mascalese in Metodo Classico – Identità ed espressione del Vulcano

Rosati

DOC Etna Spumante Rosato, Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico 2022 -Tenute Nicosia Nerello Mascalese 100%, 36 mesi sui lieviti – sboccatura 2025

Si parte dai padroni di casa. La famiglia Nicosia coltiva vigne tra i 550 e i 700 metri di altitudine e rappresenta una presenza consolidata nel panorama vitivinicolo etneo. Oggi l'azienda è guidata da Carmelo Nicosia insieme ai figli Francesco e Graziano. I vigneti, distribuiti tra l'Etna, Vittoria e Noto, coprono circa 50 ettari e si sviluppano su antichi conetti vulcanici spenti, caratterizzati da suoli ricchi di componente minerale. Le contrade di riferimento sono Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte San Nicolò e Monte Gorna. Proprio da queste ultime, grazie al lavoro dell'enologa Maria Carella, è nato nel 2011 il progetto dedicato al metodo classico, una linea che negli anni ha contribuito a consolidare il profilo dell'azienda nel segmento degli spumanti etnei. Nel calice, questo Blanc de Noirs Pas Dosé



– dicitura non riportata in etichetta – si presenta con un perlage fitto e persistente e un colore rosa cipolla dalle sfumature dorate. Il profilo olfattivo richiama la frutta rossa e l'arancia sanguinella, accompagnate da note di crosta di pane, nocciola e delicati richiami di pasticceria, con lievi cenni iodati sullo sfondo. Al palato emerge subito una tensione ben calibrata, sostenuta da una trama croccante e da un'eleganza misurata. L'acidità accompagna il sorso con continuità fino a una chiusura lunga e sapida.

Mon Pit brut Rosé 2018 – Cantine Russo

Nerello Mascalese 100%, 48 mesi – sboccatura 2022

La cantina si trova a Solicchiata, nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante nord-orientale dell'Etna. Le sue radici affondano nell'Ottocento, quando Vincenzo Russo iniziò a coltivare queste terre. Oggi l'azienda è guidata da Gina e Francesco Russo, affiancati dal padre Vincenzo, protagonisti di un percorso di crescita che ha accompagnato il rinnovamento della struttura nata nel 1955. I vigneti si estendono per circa 18 ettari tra i 650 e i 1.000 metri di altitudine, distribuiti nelle contrade Crasà, Piano dei Daini, Rampante e Pietramarina. Ogni sito esprime una diversa declinazione della matrice vulcanica etnea; a Pietramarina, in particolare, affiora il caratteristico "ripiddu", formazione pietrosa che contribuisce a definire il carattere del luogo. Nel bicchiere il vino si presenta con un rosa intenso attraversato da un perlage fine e continuo. Il bouquet alterna note floreali di zagara e rosa a richiami di ciliegia e amarena, cui seguono sfumature di fiori secchi, erbe aromatiche, tabacco e mandorla. L'assaggio si apre con ampiezza, poi si distende con gradualità lungo il palato, lasciando emergere ritorni fruttati e una delicata nota mandorlata. La persistenza accompagna il sorso con buona continuità.



DOC Etna Spumante Rosato, Etna Est! 2020 – La Contea

Nerello Mascalese 100%, 60 mesi sui lieviti – sboccatura 01/2026

L'azienda ha il suo fulcro a Mascali, in provincia di Catania, a 400 metri s.l.m. Proprio in questi luoghi Pippo Turrisi, nel 1995, acquisisce, assieme alla moglie Pina Capizzi, dei terreni quasi del tutto in abbandono. Solo nel 2008 viene iniziato l'imbottigliamento, con un rosso che inaugura la linea "Classe 39", riferita al 1939, anno di nascita dello stesso fondatore. In grossa parte lo sviluppo della cantina è ascrivibile alla figlia dei fondatori, Maria Grazia Turrisi, e a suo marito Domenico Lombardo. Entrambi, grazie anche al successivo supporto della figlia Ludovica – che da poco ha fondato a Passopisciaro l'azienda enoica La Contrada – hanno dato grande impulso all'attività vitivinicola, concentrandosi sugli ettari vitati di famiglia, che crescono su suoli lavici con forte presenza di limo e argilla. La contea possiede ulteriori 12 ettari di terreni dedicati a coltivazioni di, ulive, ortaggi e frutta, che vengono adoperati nel ristorante dell'azienda.



Il perlage delicato e fine accarezza il rosa cipolla di questo vino. All'olfazione si esprime con aromi delicati floreali e di frutta rossa, affiancati da sentori di speziatura leggera, di frutta secca e scorza d'agrumi. In bocca entra con leganza, restituendo e riprendendo le fragranze colte al naso, e distendendosi nel sorso con una lunghezza, supportata da un'acidità decisa e importante.

DOC Etna Spumante Rosato, Filici 2023 – Nicola Gumina

Nerello Mascalese 100%, 24 mesi sui lieviti – sboccatura 04/2026

L'azienda etnea, che nasce negli anni '90, ha scelto come suo simbolo la felce. Il motivo? I 5 ettari vitati di Nicola Gumina che si trovano, a 750 metri s.l.m., a Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna, si estendono in contrada Piano Filici, termine dialettale, quest'ultimo, che indica proprio le felci, molto presenti nel luogo. E proprio in questa scelta convoglia anche la mission aziendale che consiste nel custodire e salvaguardare le biodiversità del versante nord, anche grazie ad una produzione improntata all'uso di varietà autoctone, che godono di suoli altamente minerali. Il resto, lo fa un'attenta gestione di alberi da frutta originari del luogo e la cura del bosco circostante. Nicola, porta avanti la sua attività con l'importante sostegno della cofondatrice, nonché moglie, Anna Maria e dei due figli Marco (CEO) e Rita (executive assistant).



Il perlage di questo vino è raffinato e duraturo. Il colore è rosa deciso, con ricordi granati. Al naso, accoglie con evidenti slanci di frutta rossa matura, erbe aromatiche, soprattutto timo, a cui si aggiungono sfumature fumé, sentori mielati, di crosta di pane e di pasticceria. In bocca è diretto ed energico e vibra, con dinamismo vivace delle bollicine, per tutto il sorso. Buone persistenza e intensità.

Bianchi

DOC Etna Spumante Bianco, Apum 2020 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100%, 40 mesi sui lieviti – sboccatura 2025



L'azienda nasce nel 2012 per iniziativa di Seby Costanzo e del figlio Gianluca. Figura poliedrica e a lungo vicepresidente del Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC, Costanzo sceglie un nome che riflette una precisa visione della terra: un bene condiviso che appartiene a tutti e, proprio per questo, a nessuno. Un'idea che riaffiora anche nei nomi di alcune etichette, come Nuddu e Nenti, parole dialettali che evocano questa filosofia. La cantina coltiva circa 10 ettari vitati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto. I vigneti si distribuiscono tra Fleri e Trecastagni, sul versante sud-orientale dell'Etna, in un paesaggio segnato da antichi conetti vulcanici e suoli ricchi di componente minerale. Le contrade di riferimento sono Monte Gorna, a 700 metri di altitudine, Carpena a 800 e Monte Ilice a 900 metri. Curiosa la storia del nome di questa etichetta: Apum era il vezzeggiativo con cui la piccola Chiara, nata quasi negli stessi anni della cantina, chiamava Seby Costanzo. Nel calice il vino si presenta con un perlage fine e regolare e un colore giallo paglierino luminoso. Il profilo aromatico richiama la zagara e il glicine, accompagnati da note agrumate, sfumature di frutta rossa e richiami citrini. Seguono sentori di crosta di pane e crema pasticceria. L'assaggio coniuga freschezza e materia, sostenuto da una trama sapida che accompagna il sorso verso un finale persistente, nel quale ritornano le sensazioni percepite al naso.

DOC Etna Spumante Bianco Filici 2019 – Nicola Gumina

Nerello Mascalese 100%, 48 mesi sui lieviti – sboccatura 05/2024

Il perlage è delicato e persistente. Al naso spiccano aromi di zagara, glicine, arancia rossa, crosta di pane, e crema pasticceria. In bocca è corposo, con la bolla dinamica e voluttuosa. Di buona lunghezza, mantiene una freschezza interessante e chiude preservando una significativa intensità



DOC Etna Spumante bianco, 2019 – Gambino

Nerello Mascalese 100%, 50 mesi sui lieviti – sboccatura 02/2025

L'azienda, sita a Petto Dragone, Linguaglossa, sul versante nord etneo, risale al 1978. Quell'anno, Vittorio Raciti compera una proprietà terriera, modificandone la destinazione agricola e puntando decisamente sulla viticoltura, grazie al supporto della moglie Maria Gambino. Nel 2002, proprio a questa figura femminile, affiancata dai figli Maria Grazia, Filadelfo e Francesco, si deve una fase di rinnovata crescita dell'azienda che si concentra anche molto sull'eno-turismo. Gambino produce, attualmente, da 24 ettari vitati, di cui una parte ubicati nella zona di Caltanissetta.

Il perlage è delicato e costante. Il colore è giallo paglierino. Al naso sentori di gelsomino, agrumati e fruttati si evidenziano accanto a sensazioni di macchia mediterranea nocciola, crosta di pane e brioche. In bocca si racconta con freschezza e, al contempo, opulenza e volume. Lungo, si segnala per una nota sapida gradevole e persistente.



DOC Etna Spumante Bianco, Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico SESSANTAMESI 2018 -Tenute Nicosia

Nerello Mascalese 100%, 60 mesi sui lieviti – sboccatura 2024

Perlage vivace e signorile. Al naso vive di sensazioni di ginestra, frutta a polpa gialla matura. Poi ancora: erbe aromatiche, crosta di pane, pietra focaia e frutta secca. In bocca, armonizza freschezza e struttura e sapidità che si coccolano fino alla chiusura che, in retronasale, rievoca quanto colto all'olfazione.

Sono intervenuti tra gli altri: **Seby Costanzo**, di *Cantine di Nessuno*; **Nicola Gumina**, di *Nicola Gumina*; **Maria Carella**, enologa di *Tenute Nicosia*

Tenute Nicosia

<https://www.tenutenicosia.it>

Indirizzo: Via Luigi Capuana, 65

95039 Trecastagni (CT)

Tel. 095 780 6767



di *Gianmaria Tesei*

aria Tesei