

Primo Piano

Radici vulcaniche. Il Carricante da Milo a Randazzo. La Masterclass

di: Gianmaria Tesei

3 settembre 2026



Radici vulcaniche. Un nome che richiama le origini e fa pensare alle viti e al contesto minerale unico che domina l'Etna. Tutto si condensa nel primo appuntamento di un progetto volto a esaltare l'Etna e la sua identità vulcanica. La manifestazione, il 29 e 30 agosto scorsi, ha popolato il chiostro del Palazzo Municipale di Randazzo, in provincia di Catania, di winelovers, esperti e giornalisti del vino, professionisti del settore enoturistico e tour operator provenienti da Usa, Regno Unito, Russia, Argentina, Francia e Belgio, attratti da degustazioni guidate, banchi d'assaggio, con ben 41 cantine presenti, convegni, momenti di incontro e da un'atmosfera accogliente all'insegna del vino e della celebrazione dell'inizio della vendemmia sull'Etna.

Molto attese e seguite le masterclass incentrate su Nerello Mascalese e Carricante, condotte con grande dinamismo da Luca Gardini, noto comunicatore nominato miglior sommelier del mondo nel 2010 dalla Worldwide Sommelier Association.

DOC Sicilia Spumante, Sosta Tre Santi Carricante Sessantamesi Metodo Classico 2019 – Tenute Nicosia
Carricante 100% -60 mesi sui lieviti

Il territorio protagonista di questo vino è Trecastagni (versante est etneo) dove l'azienda spumantizza dal 2011 con grande successo. 85 ettari totali di cui 50 vitati, distesi su conetti vulcanici spenti, a quota 550 – 750 metri s.l.m., rappresentano il corpus aziendale di Trecastagni, esteso nelle Contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gorna e Monte San Nicolò. Sull'Etna Tenute Nicosia è operativa in altre località: a Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere Spuligni (500 – 550 metri s.l.m.), a Santa Venerina (a 450 – 500 metri s.l.m.) e a Linguaglossa (a circa 600 metri s.l.m.). L'azienda è attiva, inoltre, a Vittoria (Rg), con 60 ettari in Contrada Bonincontro (200 – 220 metri s.l.m.) e a Noto (Sr), con 15 ettari in Contrada Baroni. La linea di spumanti Sosta Tre Santi (tutti pas dosé) fa riferimento ai santi Alfio, Cirino e Filadelfo, protettori di Trecastagni. Questo vino sosta sui lieviti per 60 mesi. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo dorato fulgente. Al naso sprigiona profumi di zagara, agrumati di limone, frutta a polpa gialla, crosta di pane, mandorle e vaniglia, con echi mielati. Al sorso è un sapiente connubio tra freschezza e cremosità. Intenso e persistente si allunga sul palato con note sapide.

DOP Sicilia Bianco 2025 – Idda

Carricante 100%

Angelo Gaja, innovatore imprenditore del vino è noto per avere esaltato vini del nord Italia quali, in primis il Barbaresco, il Brunello di Montalcino con Pieve Santa Restituta, il Bolgheri con Ca'Marcanda, spingendosi, di recente, a produrre anche sulle Langhe. Nel 2017, ispirato da Giacomo Tachis che aveva compreso ed esaltato il potenziale enoico dei luoghi etnei, giunge sul versante sud-ovest del vulcano siculo, con Idda (in siciliano: "ella"), progetto che unisce due famiglie, Gaja e Graci. Quest'ultima proprietà si compone di 35 ettari impiantati a varietà autoctone (prevalentemente carricante, nerello mascalese e, in piccola parte, nerello cappuccio), su suoli in parte eterogenei – così come le esposizioni dei vigneti -, ma legati da una grande mineralità. Le vigne sono situate tra i 600 e gli 800 metri s.l.m., nei comuni di Belpasso, Biancavilla e Tartaraci. Questo vino (prima annata 2018) svolge fermentazione per circa tre settimane; segue un affinamento per un anno, in parte, in botti di rovere e, in parte, in acciaio. Il colore è giallo paglierino. Al naso schiude sentori di fiori bianchi e glicine, cedro, camomilla, erbe aromatiche, mandorla, con accenni vanigliati. In bocca è pulito, fresco, con una buona acidità e una lunghezza interessante.

DOC Etna Bianco, A' Puddara 2024 – Tenuta di Fessina

Carricante 100%

L'azienda viene creata nel 2007 dall'imprenditrice di origini fiorentine, prematuramente scomparsa nel 2022, Silvia Maestrelli (famosa per il suo motto "A' Fimmina su la Muntagna"), assieme al marito Roberto Silva. Ad assicurare continuità alla guida aziendale sono oggi: Lavinia Silva, figlia dei fondatori; Stefano Silva, cugino di Roberto, e l'amministratore delegato Jacopo Maniaci. I vigneti, acquisiti nel 2006, vantano un'età tra 70 e i 110 anni, e ammontano, attualmente, a complessivi 17 ettari distribuiti su differenti fianchi del vulcano. Sul versante nord etneo, a Rovittello, l'azienda detiene 7 ettari, tra i 670 e i 700 metri s.l.m., su terreni minerali, contornati da colate laviche. Perno di questi vigneti è un palmento del diciottesimo secolo in pietra lavica. I restanti appezzamenti si distendono: sul versante sud-ovest del vulcano, a Biancavilla, ad una quota di circa 900 metri s.l.m., prevalentemente in Contrada Manzuedda; sul versante orientale etneo, a Milo, in Contrada Caselle (tra i 750 e i 950 metri s.l.m.); nella zona di Santa Maria di Licodia, a circa 450 metri s.l.m., dove l'azienda possiede una porzione minore di vigne. La mineralità, pur in contesi differenti, accomuna i suoli delle vigne aziendali.

Il nome "A' Puddara" (dal siciliano: la chioccia) prende nome dalle pleiadi, stelle che in estate vengono viste dal mare e che sono riferimento importante per i pescatori. I vigneti sono quelli di Biancavilla. Questo vino fa fermentazione diretta in botte di rovere francese da 3500, affinando, successivamente sulle fecce fini per 6-8 mesi, negli stessi contenitori. Il colore è giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso emergono aromi floreali e di frutta, soprattutto mela e pesca, e agrumati di limone. Accenni di erbe aromatiche, di nocciola e lievemente vanigliati completano il bouquet. In bocca diverte per freschezza, acidità e sapidità che si compendiano con armonia, allungando il sorso verso note saline più spinte che emergono sul finale.

DOC Etna Bianco 2023 – Travaglianti

Carricante 100%

Ci troviamo a Santa Maria di Licodia, sul fianco sud-ovest etneo, a 850 metri s.l.m. in Contrada Cavaliere. L'azienda prende forma nel 2018, vinificando da 3 ettari, vitati a nerello mascalese e cappuccio, carricante e catarratto, che dimorano su suoli ricchi di minerali, con grana fine, ma anche con una superficie pietrosa. La famiglia Travaglianti, con Enrico e Claudio in primis, è attiva anche a Feudo Don Cirino, in Contrada Mancusi, nel territorio di S.M. di Licodia e Ragalna. Dalle piante di questi siti, ubicati tra i 600 e 700 metri s.l.m., Travaglianti deriva il suo olio EVO da Nocellara dell'Etna.



Questo vino affina per dodici mesi in acciaio e, successivamente, per un periodo identico, in bottiglia. Il colore è giallo paglia. Al naso colpisce con sentori di floreali di zagara e fruttati di mela, palesandosi anche aromi erbacei, di erbe aromatiche e di mandorle. In bocca è fresco e mostra volume. Venato da elegante sapidità, conduce ad un finale che richiama quanto colto all'olfatto.

DOC Etna Bianco, Contrada Arrigo 2023 – Alta Mora Cusumano

Carricante 100%

Alta Mora costituisce il ramo aziendale, presso Etna nord, della famiglia Cusumano. La proprietà annovera 534 ettari complessivi suddivisi tra l'areale di Partinico e Monreale (Palermo), la zona di Butera (Caltanissetta) e il lato settentrionale etneo. Nei 45 ettari sul vulcano, ubicati tra 600 e 1.000 metri s.l.m. nelle contrade di Pietramarina, Feudo di Mezzo, Solicchiata e Verzella, i fratelli Diego e Alberto Cusumano, hanno dato vita, nel 2013, al progetto di valorizzazione di vitigni autoctoni che tanto bene sviluppano sui tipici suoli minerali etnei. Di grande eleganza, la cantina ipogea, in cui spiccano le rifiniture in pietra lavica.

Questo vino affina per 4 mesi sulle fecce fini e matura, successivamente, in bottiglia per alcuni mesi. Il colore è giallo paglierino. All'olfazione si affermano sentori di zagara, frutta bianca e pietra focaia. Si percepiscono anche accenni agrumati e richiami di timo e salvia. Al sorso è tagliente e, al contempo, vibrante. Una trama acido sapida percorre il palato con grazia chiudendo delicatamente tra ricordi agrumati.

DOC Etna Bianco, Sul Vulcano 2023 – Donnafugata

Carricante 100%

Giacomo Rallo, elemento della quarta generazione di una famiglia emblema di vini di qualità da oltre 170 anni, fonda l'azienda nel 1983. Assieme alla consorte Gabriella Anca, precorritrice della viticoltura al femminile, Giacomo rimette a nuovo e modernizza le storiche cantine di Marsala e Donnafugata. Dal 1990 Donnafugata gode dell'apporto dei figli José e Antonio, che ricoprono, a tutt'oggi, assieme alla figlia di José, Gabriella Favara (sesta generazione della famiglia) i ruoli apicali dell'azienda, seguendo un cammino di trionfi, anche oltre penisola, strutturati su criteri di sostenibilità e sull'esaltazione della relazione virtuosa tra vino e arte, come avviene con il Donnafugata Music & Wine. Gli areali di produzione, caratterizzati da terroir differenti, sono incardinati sulle tenute nelle zone di Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria, ovviamente Marsala ed Etna (da cui deriva il vino in assaggio), per una proprietà complessiva di 488 ettari.

Questo vino affina per 8 mesi, prevalentemente in vasca e in parte in barrique di secondo e terzo passaggio. Matura, ulteriormente, in bottiglia per 2 anni, prima della commercializzazione.

Il colore è giallo paglierino con nuance che virano verso l'oro. Al naso si segnala per aromi di fiori bianchi, di pompelmo, tenuemente erbacei, vanigliati e di pepe bianco. Persistente, si inarca sul palato con gradevole ampiezza, regalando freschezza e note saline e minerali che animano il sorso fino alla chiusura morbida e suadente.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti

Carricante 100%

È il 1734 l'anno in cui la famiglia Benanti avvia l'attività agricola, debuttando nel mondo della vitivinicoltura nel 1890. Nel 1988 il compianto Giuseppe Benanti crea l'azienda, con la sua configurazione odierna. Fondamentale l'operato dei figli, Salvino e Antonio, nel cammino di sviluppo aziendale che trova uno spunto fondamentale nella realizzazione del famoso Pietramarina. L'azienda è proprietaria di 30 ettari di terreni vitati che si allungano in differenti versanti etnei e che sono ripartiti su cinque tenute, ossia: Contrada Calderara Sottana (Randazzo), Contrada Dafara Galluzzo (Castiglione di Sicilia), Contrada Rinazzo (Milo), Contrada Monte Serra (Viagrande) e la più alta, a quasi 1.000 metri, Contrada Cavaliere (Santa Maria di Licodia).

Questo vino è figlio della contrada omonima di Milo (versante est etneo, a 800 metri s.l.m.). I suoli sono vulcanici e sabbiosi, ricchi di minerali, a reazione sub-acida. La maturazione del vino si svolge in vasca sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per un anno. L'Affinamento avviene in bottiglia per circa 6 mesi. Il colore è giallo paglierino con tenui sfumature verdognole. Al naso si esprime con aromi di zagara, mela e pera. Si evidenziano anche sentori agrumati, con indizi di mandorla e sbuffi iodati. Al sorso è fresco e teso e si coglie un'acidità dalle note citriche, mostrandosi persistente e chiudendo con apprezzabili richiami amaricanti.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2022 – Barone di Villagrande

Carricante 90%; Minnella, Visparola e altri autoctoni 10%

Dieci generazioni segnano la strada percorsa da quest'azienda fondata nel 1727. Una strada nel corso della quale, tra l'altro, Carlo Nicolosi Asmundo, padre dell'attuale guida ed enologo Marco, ha assunto un ruolo centrale nell'istituzione della DOC Etna, avvenuta nel 1968. Ci troviamo sul versante est dell'Etna, a Milo, a quota 770 metri s.l.m. dove suoli vulcanici e minerali alimentano 30 ettari vitati, proprietà principale dell'azienda che produce anche da ulteriori appezzamenti sul vulcano ed altri ancora sull'isola di Salina. L'affinamento di questo vino si svolge in botti di rovere da 500 litri (alcune di acacia siciliana e altre di rovere francese) per 12 mesi, proseguendo nei dodici mesi successivi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino, chiaro e splendente. All'olfatto si presenta con eleganza, prospettando aromi di zagara e ginestra, di frutta gialla matura, soprattutto mela e pesca bianca. Si distinguono anche aromi di erbe mediterranea e cannella. Al sorso è pieno, lungo e persistente e dichiara un bilanciato rapporto tra salinità e acidità.

DOC Etna Bianco, Versante Sud 2021 – Serafica terra di olio e vino

Carricante (per una parte significativa) e dieci "reliquia" tra cui Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe, Bianchetta e Visparola

La famiglia è attiva da quattro generazioni, in particolar modo dal 1950, nell'agricoltura, coltivando uliveti e vigneti, proseguendo la passione che ha animato i capostipiti Nino e Rosa. Andrea, Giuseppe e Maria Ausilia Borzi, attuali apici dell'azienda sita a Nicolosi, gestiscono 55 ettari di terreni, ubicati tra i 300 e i 1.000 metri s.l.m., con suoli sabbiosi e minerali. 40 ettari della proprietà sono impiantati a catarratto, carricante, nerello mascalese, nerello cappuccio e anche, in quantità minori, inzolia, minnella, coda di volpe e bianchetta. I restanti 15 ettari sono costituiti da uliveti da cui vengono prodotti tre oli EVO.

Le uve di questo vino originano dagli appezzamenti di monte Arso. Il vino fa affinamento in botte di rovere di Slavonia non tostata sulle fecce nobili per 12-14 mesi e matura, ulteriormente, per altri 12 mesi in bottiglia. Il colore è giallo tendente all'oro. Al naso si presenta con sentori di zagara e sensazioni fruttate, affiancati da aromi agrumati, di pepe bianco, con cenni di vaniglia e di idrocarburi. In bocca permane a lungo e unisce tensione e rotondità, dinamismo e generosità. In chiusura una sapidità significativa

DOC Etna Bianco, Arcuria 2012 – Graci

Carricante 100%

Graci, tra le più note cantine del versante nord etneo, nasce nel 2005 a Passopisciaro ad opera di Alberto Graci, che abbandona la sua carriera milanese nel settore finanziario per riapprodare in Sicilia e avviare nuovamente la tradizione vitivinicola familiare. La visione enoica di Graci prevede agricoltura biologica certificata, la valorizzazione dei vitigni autoctoni e interventi ridotti al minimo in cantina. I circa 30 ettari di vigne, che giacciono tra i 600 e i 1.000 metri s.l.m., sono adagiati su terreni caratterizzati da più di cinque tipologie di suoli vulcanici, con fattore comune costituito dalla ricchezza di sabbia grossa, cenere e pietre vulcaniche. L'azienda produce prevalentemente nerello mascalese, e carricante e, in minor quantità, catarratto e nerello cappuccio, nelle contrade Arcuria (la più estesa e luogo in cui si trova la sede aziendale), Barbabecchi, Feudo di Mezzo e Santo Spirito e in Vigna Sopra Il Pozzo in Contrada Arcuria. La cantina ipogea, costituita da una moderna struttura architettonica, ha ricevuto un premio nazionale per il suo essere ottimamente integrata con l'ambiente agreste circostante. Questo vino affina, in parte, in acciaio e, in parte, in botti da 15 hl per un anno; successivamente, matura per ulteriori 12 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con nuance dorate. Al naso emergono profumi floreali di zagara, agrumati di arancia e pompelmo e fruttati di mela verde. Si distinguono anche note di rosmarino, mandorla e anche lievemente vanigliate e burrose. In bocca si protende con generosità ed è fresco e morbido. Riprende, in retronasale, quanto colto all'olfazione e regala soffi salini interessanti.

ELENCO CANTINE PRESENTI

Aitala, Barone di Villagrande, Benanti, Buscemi, Camporè, Cantine Patria, Cantine Russo, Cottanera, Cusumano, Destro, Donnafugata, Francesco Modica, Firriato, Fischetti, Generazione Alessandro, Girolamo Russo, Graci, Graziella Camarda, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Idda, La Gelsomina, Maugeri, Murgo, Neri, Nicosia, Palmento Costanzo, Pietradolce, Quantico, Raciti, Restivo, Serafica Terra di Olio e Vino, Tasca d'Almerita, Theresa Eccher, Tenute Drago, Tenuta di Fessina, Terra Costantino, Terre Darrigo, Tornatore, Travaglianti, Vigne alte e Verderame.

<https://radicivulcaniche.it/eventi-passati/randazzo-2026/#programma>

di Gianmaria Tesei