

In evidenza

ViniMilo 2026, Tra cenere e cielo: dodici Etna Bianco Superiore 2022 a confronto

di: **Gianmaria Tesei**

10 settembre 2026



Tra cenere e cielo. Milo e le contrade del Carricante. Come leggere le differenti stratificazioni minerali che, nel corso dei millenni, hanno contribuito a definire una componente importante del terroir etneo. Il convegno-masterclass, andato in scena lo scorso 4 settembre nell'ambito della 46^a edizione di ViniMilo, al Centro Servizi di Milo (CT), è stato condotto dalla presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Italiana Sommelier (FIS), **Daniela Scorbogna**, dalla vicepresidente FIS Sicilia, **Agata Arancio**, e dal presidente FIS Sicilia, **Paolo De Caro**. A introdurre il tema geologico, un interessante e articolato excursus del vulcanologo dell'Istituto di Geofisica e Vulcanologia di Catania **Marco Neri**.

Dall'Ellittico all'Etna

Dall'Ellittico, presente tra 60.000 e 15.000 anni fa e progenitore del vulcano attuale, si sono susseguite numerose trasformazioni. Tra queste, quella che ha comportato il passaggio di consegne all'Etna, dovuto all'esplosione della parte apicale dell'Ellittico, all'epoca sormontato da ghiacciai sommitali perenni. Il fenomeno determinò un conseguente "lahar", ossia un conglomerato di cenere, rocce, massi e acqua che scese con estrema forza verso valle, simile a un fiume di cemento liquido, determinando aree dalla mineralità peculiare, alcune delle quali ancora evidenti. Nei millenni successivi, il territorio etneo, in virtù di ulteriori eruzioni laterali e apicali, ciascuna con caratteristiche differenti, è diventato un insieme eterogeneo di diverse composizioni minerali: alcune ancora legate alle colate dell'Ellittico, altre a quelle dell'Etna e, in alcune zone, rinnovate dagli eventi più recenti. Il filo conduttore dei suoli etnei è dunque una marcata componente minerale, diversa nelle varie sottozone del vulcano e capace di tradursi in sfumature che possono essere colte nel calice.

La degustazione

Protagoniste della degustazione sono le cantine che producono da vigneti situati nell'areale di Milo, con l'eccezione di Sive Natura, i cui vigneti si trovano in territori prossimi. Le referenze sono tutte dell'annata 2022. Sull'Etna non è stata un'annata fresca come la 2016 o la 2018, ed è ricordata per una forte calura. Complessivamente, però, è risultata più equilibrata della 2021 e della complessa 2023, segnata in primo luogo dalla peronospora.

Etna Bianco Superiore Doc, Rachele 2022 – Azienda di Rachele

Carricante 100%

Rosario Raciti fonda nel 2003 la cantina per omaggiare la figlia Rachele, dalla quale deriva il nome dell'azienda. A Milo, a 550 metri s.l.m., su suoli vulcanici ricchi di minerali, si trovano i 3,5 ettari di vigneti, ampliamento dei possedimenti ereditati dalla famiglia, già attiva in agricoltura da alcune generazioni. Rosario inizia a produrre vino nel 2021, con il carricante. La prima bottiglia commercializzata reca la data 2023; il passaggio successivo è stato destinare parte della produzione alla filosofia degli Under Water Wines (UWW). Questo vino affina per 9 mesi in acciaio e 15 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emergono aromi di violetta, zagara e ginestra, affiancati da sentori erbacei, iodati e fumé. Acidità, lunghezza e freschezza ne definiscono il sorso.

Etna Bianco Superiore Doc, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti

Carricante 100%

La famiglia Benanti è impegnata nell'attività agricola dal 1734 e nella vitivinicoltura dal 1890. Nel 1988 il compianto Giuseppe Benanti fonda l'azienda, affiancato successivamente dai figli Salvino e Antonio, oggi alla guida di una proprietà che dispone di 30 ettari di vigneti. Le vigne raccontano diversi versanti dell'Etna e si distribuiscono in cinque tenute: Contrada Calderara Sottana, a Randazzo; Contrada Dafara Galluzzo, a Castiglione di Sicilia; Contrada Rinazzo, a Milo; Contrada Monte Serra, a Viagrande; e, la più alta, Contrada Cavaliere, a Santa Maria di Licodia, a quasi 1.000 metri. Questo vino nasce dalle piante della contrada omonima di Milo, sul versante est dell'Etna, a 800 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici e sabbiosi, ricchi di minerali e a reazione subacida. La maturazione avviene in vasca sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per un anno. L'affinamento prosegue in bottiglia per circa 6 mesi. Il colore è giallo paglierino, con lievi nuance verdoline. Al naso affiorano tenui sentori floreali e fruttati, soprattutto di mela e pera. Seguono aromi di agrumi dolci e crema di limone, con echi iodati e ricordi di mandorla sullo sfondo. Il sorso è fresco ed elegante, sostenuto da un'acidità marcata che ne accompagna la lunghezza, con una buona corrispondenza gusto-olfattiva.

Etna Bianco Superiore Doc, Praino 2022 – Terra Costantino

Carricante 100%

L'azienda ha il proprio centro produttivo nei 10 ettari di vigneti di Contrada Blandano, a Viagrande, in provincia di Catania, posti tra i 450 e i 550 metri s.l.m. Dal 2020 Terra Costantino vinifica anche le uve provenienti da 2 ettari di terrazzamenti vitati di Contrada Praino, a Milo, a 650 metri s.l.m. La componente minerale dei suoli assume caratteristiche specifiche nei due contesti territoriali. A Milo è più presente il "ripiddu", un peculiare insieme di lapilli e pomice vulcanica, che contribuisce a caratterizzare i terreni sui quali crescono carricante, catarratto, nerello mascalese e nerello cappuccio. La storia prende avvio negli anni Settanta, quando Dino Costantino acquista i terreni a Viagrande, contraddistinti da viti centenarie, e comincia il restauro di un antico palmento. Il figlio Fabio diventa maggiormente attivo in azienda dal 2002 e contribuisce alla sua configurazione odierna. Terra Costantino è stata la prima cantina sull'Etna a ottenere la certificazione biologica. Le prime bottiglie vengono prodotte nel 2008, mentre la commercializzazione delle referenze prende avvio nel 2013. Questo vino affina per alcuni mesi in acciaio e, successivamente, in bottiglia. Il colore è oro con sfumature verdi. All'olfatto emergono zagara, nespola, mela, agrumi e sesamo, insieme a note terrose, leggermente mielate e fumé. Il sorso è fresco, morbido e minerale. Accogliente e succoso, mostra buona persistenza e una sapidità ben presente.

Etna Bianco Superiore Doc Contrada Salice, Lindo 2022 – Iuppa

Carricante 100%

L'azienda si trova sul fianco nord-est dell'Etna e vinifica le uve provenienti dai 7 ettari di Contrada Salice, a Milo. La famiglia Iuppa, con Angelo e il figlio Marco, affiancati dal sommelier Ugo Nicosia, lavora vigne poste tra i 530 e i 750 metri s.l.m., su suoli prevalentemente vulcanici. I vitigni coltivati sono carricante, catarratto, nerello mascalese e nerello cappuccio. Una particolarità della gamma è rappresentata dalle etichette che richiamano i nomi dei figli di Angelo, tra cui Clo, Piccolot e Lindo. L'azienda dispone inoltre di un wine bar con un'ampia carta dedicata ai vini dell'Etna, affiancati da referenze provenienti da altri territori di riconosciuta vocazione vitivinicola. Questo vino affina in tonneaux e in vasche di acciaio inox; successivamente matura in bottiglia per almeno 8 mesi. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso emergono sentori di fiori di ginestra e mela matura. Seguono aromi agrumati, salvia e pepe bianco, con leggere note boisé e accenni vanigliati. Il sorso è raffinato, lungo e armonioso, segnato da un interessante equilibrio tra acidità e sapidità.

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

Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Il 2027 segnerà il trecentesimo anno del percorso enoico di quella che viene indicata come l'azienda esistente più antica dell'Etna. Figura centrale nella sua storia recente è Carlo Nicolosi Asmundo, padre dell'attuale guida ed enologo Marco, esponente della decima generazione familiare. A Carlo si deve un apporto cruciale alla creazione della Doc Etna, istituita nel 1968. L'areale produttivo principale si trova sul fianco est del vulcano. Milo, a 770 metri s.l.m., ospita 30 ettari di vigne. L'azienda vinifica anche le uve provenienti dai 2 ettari di Contrada Vallone Casella, sull'isola di Salina, tra i 200 e i 400 metri s.l.m., e dalle vigne di Monte Arso, a Nicolosi, sul versante sud dell'Etna, dove dispone di 6 ettari vitati e 4 di bosco, tra gli 820 e i 1.012 metri s.l.m. Ad accomunare questi luoghi è la presenza di suoli vulcanici e minerali, dalle composizioni tuttavia differenti. Questo vino affina per un anno in botti da 500 litri, alcune di acacia siciliana e altre di rovere francese, e matura nei successivi dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino, con leggere venature verdognole. All'olfatto emergono zagara, ginestra e mela matura. Seguono humus, felce, erbe aromatiche, cannella, alga, cenere e pietra focaia. Il sorso si distingue per rotondità e profondità, che si intrecciano con un'acidità netta e verticale e una sapidità quasi salmastra. Il finale è lungo, attraversato da una marcata impronta minerale.

Etna Bianco Superiore Doc, Milus Contrada Volpare 2022 – Cantine di Nessuno

Carricante 80%, uve a bacca bianca autoctone 20%

Seby Costanzo, vicepresidente del Consorzio di Tutela dei vini Etna Doc fino al 2025 e uomo di cultura enciclopedica, crea l'azienda nel 2012 insieme al figlio Gianluca. Il nome rimanda al concetto secondo cui la terra appartiene a tutti e, per la stessa ragione, a nessuno. Alcune etichette riflettono questa idea attraverso nomi vernacolari siciliani quali Nuddu, "nessuno", e Nenti, "niente". La cantina produce da 10 ettari di vigne coltivate a nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante e catarratto. I possedimenti si trovano sul versante sud-est dell'Etna, tra Fleri e Trecastagni, in una zona dominata da conetti vulcanici spenti e caratterizzata da suoli ricchi di minerali. Le proprietà sono distribuite in tre contrade: Monte Gorna, a 700 metri s.l.m.; Carpena, a 800 metri; Monte Illice, a 900 metri. Questo vino affina per alcuni mesi in tonneau di rovere e vasche di acciaio, per poi sostare in bottiglia per 4 mesi. Il colore è giallo tendente a un dorato luminoso. Al naso si schiudono profumi di zagara, cedro, erbe aromatiche e officinali, soprattutto alloro. Emergono anche zenzero candito, cera d'api e pietra focaia. Il sorso entra morbido e avvolgente, per poi mostrare acidità e sapidità crescenti e riproporre, in retronasale, quanto colto all'olfatto.

Etna Bianco Superiore Doc, Prima Zappa 2022 – Calcagno

Carricante 100%

Animati dalla passione per la vitivinicoltura delle generazioni precedenti, nel 2006 i fratelli Gianni e Franco, insieme a Giusy, figlia di quest'ultimo, decidono di dare nuova linfa all'attività agricola e imbottigliare in proprio. Gli appezzamenti, per complessivi 6 ettari, sono collocati principalmente a Passopisciaro, dove sorge la sede della cantina, sul versante nord dell'Etna, nelle contrade Arcuria e Feudo di Mezzo, tra i 650 e i 700 metri s.l.m. L'azienda produce anche a Milo, sul versante est, in Contrada Volpari, a 850 metri s.l.m. La componente minerale dei suoli rappresenta un elemento comune ai due areali. Questo vino affina per il 50% della massa in acciaio e per il restante 50% in barrique. Il contatto con le fecce fini dura 5 mesi; segue un ulteriore anno di maturazione in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con nuance verdognole. Al naso si stagliano aromi agrumati ed erbacei, accompagnati da sensazioni fumé, lievemente balsamiche, saline e vanigliate. Il sorso è diretto e glicerico, con una spalla acida notevole e una persistenza significativa.

Etna Bianco Superiore Doc, Contrada Volpare 2022 – Maugeri

Carricante 100%

La proprietà si estende per 8 ettari, coltivati a nerello mascalese, carricante e catarratto, nelle contrade milesi di Volpare e Praino, a 700 metri s.l.m. L'azienda della famiglia Maugeri, condotta da Renato e dalla figlia Carla, con l'aiuto delle sorelle Michela e Paola, ha deciso alcuni anni fa di riavviare l'attività vitivinicola familiare, interrottasi negli anni Settanta. I terreni vulcanici, ricchi di minerali, che nutrono le vigne circondano il Country Boutique Hotel di Contrada Volpare, progettato dalla stessa Carla. Il mosto di questo vino, illimpidito a freddo, fermenta per il 90% in acciaio e per il 10% in tonneau di rovere francese da 500 litri. In seguito sosta sulle fecce fini per 8 mesi. È costituito per il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco", etichetta dell'azienda la cui vigna è rivolta verso un bosco. Il colore è giallo paglierino, con sfumature che intercettano l'oro e il verde. All'olfatto dominano frutta a polpa bianca matura e agrumi maturi. Emergono poi senape, capperi, salvia e nepitella, con accenni mentolati. Il sorso è elegante e diretto, caratterizzato da freschezza e, al tempo stesso, spessore, sapidità e persistenza.

Etna Bianco Superiore Doc, Imbris Caselle 2022 – I Custodi delle Vigne dell'Etna

Carricante 100%

A creare I Custodi è l'imprenditore romano Mario Paoluzi, che si stabilisce a Catania per dedicarsi ai vini etnei e per amore della futura moglie, Manuela Tesei. L'azienda viene fondata nel 2007 sul versante nord e dispone di circa 11 ettari di vigne coltivate tra i 600 e i 700 metri s.l.m., in Contrada Feudo di Mezzo e Contrada Moganazzi, dove i suoli sono sabbiosi, vulcanici, ricchi di minerali e a reazione subacida. Da alcuni anni Mario è attivo anche sul fianco est dell'Etna, 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. In questo areale le caratteristiche dei terreni sono simili a quelle delle altre proprietà. Questo vino affina per un anno e mezzo in vasche di acciaio e matura nei successivi 2 anni in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso colpisce per fragranze di fiori di ginestra e zagara e per le note agrumate. Si delineano timo e nepitella, con accenni mielati, mandorla, cenere e fumé. Il sorso è raffinato e consistente, lungo e persistente. L'acidità attraversa il palato con gradevolezza e accompagna una progressione dotata di una corrispondenza gusto-olfattiva di rilievo.

Etna Bianco Superiore Doc Caselle, VignadiMilo 2022 – I Vigneri

Carricante 100%

“Vini umani”, ossia vini prodotti secondo antiche pratiche agricole. È uno dei precetti che ispira Salvo Foti, guida de I Vigneri e figura storica del vino etneo. Dopo varie esperienze con aziende del Ragusano e del Trapanese, diventano particolarmente importanti le collaborazioni con alcune cantine etnee, soprattutto Benanti, con cui Foti lavora a lungo, contribuendo alla fase di ascesa del vino dell’Etna. Accanto alle attività di docente di enologia e autore di varie pubblicazioni sul vino, Foti, affiancato dai figli Simone e Andrea, produce in proprio, con particolare attenzione alla preservazione della biodiversità, su 6 ettari distribuiti tra diversi versanti dell’Etna e caratterizzati da suoli differenti. Sul versante nord, gli appezzamenti si trovano a Passopisciaro, in Contrada Porcaria, Feudo di Mezzo, a 550 metri s.l.m. Sul versante nord-ovest, a Bronte, le vigne dimorano in Contrada Nave, a 1.300 metri s.l.m. Sul versante est, a Milo, le viti crescono in Contrada Caselle, a 750 metri s.l.m., dove si trovano i possedimenti storici e la sede della cantina, il Palmento Caselle, edificato nel 1840. Il nome aziendale deriva dalla “Maestranza dei Vigneri”, corporazione istituita a Catania nel 1435 con la finalità di tramandare e difendere l’arte della viticoltura. Per alcuni anni Foti ha inoltre portato avanti un progetto che ha coinvolto varie aziende etnee, volto al recupero delle tecniche manuali e dell’allevamento ad alberello, facendo perno sui metodi tradizionali e limitando l’impiego di tecnologie invasive. Questo vino affina per un anno in botti da 2.500 litri. Il colore è giallo tendente al dorato. Al naso emergono ginestra, pesca bianca, timo, senape, nepitella e resina, con accenni di idrocarburi e vaniglia. Il sorso è ampio e voluttuoso, sostenuto da una decisa acidità; la chiusura è segnata da una sapidità importante e dal richiamo alle sensazioni percepite all’olfatto.

Etna Bianco Superiore Doc 2022 – Federico Curtaz

Carricante 100%

Una frase sintetizza origini e approdi del percorso umano e professionale di Curtaz: “un valdostano in Sicilia”. Dopo aver lavorato con rinomati produttori del vicino Piemonte, l’agronomo ed enologo Federico parte alla volta della Sicilia. Sull’Etna avvia collaborazioni con alcune aziende del territorio. Particolarmente importante il rapporto con Roberto Silva e la compianta Silvia Maestrelli, con i quali fonda Tenuta di Fessina. Il 2015 segna la svolta personale, con la creazione dell’azienda che porta il suo nome e che dispone di 5,5 ettari di vigneti coltivati a nero d’Avola, nerello mascalese e carricante. I possedimenti, caratterizzati da suoli differenti, si trovano a Noto, in Contrada Buonivini Bonniscuro, a poche decine di metri s.l.m.; a Biancavilla, oltre gli 850 metri; a Passopisciaro, sul fianco settentrionale dell’Etna, in Contrada Feudo di Mezzo, intorno ai 700 metri; e a Milo, in Contrada Rinazzo, a 800 metri s.l.m., sul versante est. Proprio da quest’ultimo contesto nasce il vino in assaggio, che affina per un anno in botte da 2.500 litri. Il colore è giallo carico e luminoso. Al naso offre sentori di frutta matura, con echi agrumati e di macchia mediterranea. Emergono anche note di idrocarburi e vaniglia. Il sorso è contraddistinto da una texture rilevante e da una buona avvolgenza. La componente acido-sapida si intreccia con la struttura e accompagna il vino fino alla chiusura, che richiama la frutta percepita all’olfatto.

Etna Bianco Superiore Doc, Biancomilo 2022 – Sive Natura

Carricante 100%

L’azienda di Giuseppe Paoli dispone di 2 ettari a 450 metri s.l.m., sul versante est dell’Etna, tra Sant’Alfio e San Giovanni Montebello, frazione di Giarre (CT). Il nome della cantina, nata nel 2020, rimanda alla formula del filosofo Spinoza “Deus sive Natura”, “Dio ossia Natura”, e richiama la volontà del produttore di intervenire il meno possibile in cantina, lasciando che le viti si nutrano degli elementi presenti nei suoli vulcanici, sciolti, ricchi di depositi piroclastici e sostanza organica. Questo vino affina sur lies in acciaio e in tonneau di rovere francese da 500 litri per circa un anno, quindi per alcuni mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. All’olfatto propone ginestra, zagara, scorza di agrume verde e anice. Seguono timo, rosmarino, mandorla e miele, con lievi note vanigliate e balsamiche. Il sorso è segnato da un’acidità significativa, accompagnata da buona rotondità, scorrevolezza e persistenza.

Sono intervenuti tra gli altri: Maria Aurora Catalano, Sindaca di Milo; Marco Nicolosi Asmundo, per Barone di Villagrande; Seby Costanzo, per Cantine di Nessuno; Angelo Iuppa, Iuppa; Fabio Costantino, per Terra Costantino; Gea Calì, per Maugeri; Agatino Failla, per Benanti; Marco Marinetti, per I Custodi delle Vigne dell’Etna; Rosario Raciti, per Azienda di Rachele; Giuseppe Paoli, per Sive Natura

