

In evidenza

ViniMilo 2026. Etna, la Borgogna d'Italia? Un paragone che comincia a stare stretto

di: Gianmaria Tesei

17 settembre 2026



“Etna, la Borgogna d’Italia?”. Il punto interrogativo finale avrebbe meglio inquadrato un dibattito divenuto piuttosto caldo e vivo da quando il vino etneo è assunto a protagonista del panorama vitivinicolo internazionale. La questione, in occasione della 46esima edizione di ViniMilo, ha attraversato la degustazione-convegno tenutasi al Centro Servizi di Milo lo scorso 6 settembre, moderata dai sommelier della giovane associazione di divulgazione e avvicinamento al vino Sapori e Sapere, Giulia Li Rosi, Giuseppe Micali e Francesco Currò, con la partecipazione della sindaca di Milo Aurora Maria Catalano.

Qualche breve considerazione sul paragone Etna-Borgogna

Il tema appassiona neofiti ed esperti del settore e appare, a volte, come il tentativo di certificare la qualità etnea attraverso un paragone che, per certi versi, oltre a essere lusinghiero può risultare calzante, per altri molto meno. A un primo approccio, tra i fattori comuni si rilevano la presenza delle contrade, accostabili con le dovute cautele ai "climats" francesi e, in un certo senso, ai "crus", e sempre più identificative anche sull'Etna; la verticalità e l'eleganza, caratteristiche condivise da molti vini delle due realtà; la funzione del vitivinicoltore come custode del paesaggio e soggetto posto a tutela delle tradizioni e della biodiversità. Senza addentrarsi troppo in una questione che richiederebbe ben altro spazio, sul versante delle differenze emergono con chiarezza il clima, l'orografia, la storia produttiva, gli ettari complessivamente vitati e la natura dei vitigni, per citare soltanto alcuni elementi.

In realtà l'Etna, per molti versi e a buon diritto, sta scolpendo una propria identità, ma dovrebbe al contempo far tesoro dell'esperienza e del know-how sedimentati nel tempo in un territorio come la Borgogna, coltivando le proprie consuetudini ed esaltando le proprie unicità. Una provocazione che circola recita così: la Borgogna, un giorno, sarà considerata l'Etna francese. Una prospettiva francamente difficile, ma soprattutto poco utile. Occorre progressivamente slegarsi dagli accostamenti con altri terroir e contesti, perché l'identità dell'Etna è un obiettivo verso il quale il territorio si sta muovendo e può diventare il segno distintivo del vino del vulcano nel mondo.

La degustazione

Appellation Chablis Contrôlée, Premier Cru Vaillons 2022 – La Chablisienne

Chardonnay 100%

L'azienda si trova nello Chablis, areale vitivinicolo nella parte nord-occidentale della Borgogna. Il territorio è fortemente vocato alla produzione di vini bianchi, caratterizzati da mineralità e sentori di pietra focaia. Un profilo legato anche ai suoli, in prevalenza kimmeridgiani, con alternanza di marne e calcari marnosi e presenza di fossili di conchiglie di ostriche. L'azienda nasce nel 1928 grazie alla coesione di un gruppo di agricoltori guidati dall'Abbé Balitrand, sacerdote che introdusse in quella zona l'idea della cooperativa. Dal 1950 l'azienda cominciò ad avere il controllo della filiera sin dal mosto, crescendo e sviluppando uno stile proprio attraverso la collaborazione tra gli agricoltori e coloro che guidano la cooperativa, con l'obiettivo di elevare il livello qualitativo del prodotto. Sono 1.220 gli ettari coltivati, prevalentemente a chardonnay, con sauvignon blanc, aligoté e pinot noir, tra i 130 e i 300 metri s.l.m., da 250-300 famiglie di viticoltori locali. La produzione ammonta a circa un quarto di quella della zona e interessa le denominazioni Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru. Il gioiello della cooperativa è il celebre Château Grenouilles. Questo vino affina un anno sui lieviti in vasche d'acciaio e botti. Il colore è giallo paglierino e si spinge verso il dorato. Al naso si affermano sentori floreali di giglio e lillà e note di frutta a polpa bianca. Si svelano anche aromi di limone, erbe officinali, anice, pietra focaia e vaniglia. In bocca entra dritto, per diventare successivamente più avvolgente e morbido. Il sorso gioca tra una persistente acidità e una sapidità che connota soprattutto il lungo finale.

Doc Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti

Carricante 100% – Magnum

1734. È questa la data d'esordio della famiglia Benanti nel mondo dell'agricoltura, mentre il 1890 segna il debutto nella vitivinicoltura. Nel 1988 arriva la svolta: il compianto Giuseppe Benanti dà vita all'azienda, avvalendosi in seguito delle competenze e della passione dei figli Antonio e Salvino, che oggi ne sono alla guida. L'assetto produttivo è composto da 30 ettari di vigneti che riflettono le caratteristiche di diversi versanti etnei. I possedimenti si trovano infatti in Contrada Calderara Sottana, a Randazzo; Contrada Dafara Galluzzo, a Castiglione di Sicilia; Contrada Monte Serra, a Viagrande, la più alta, a quasi 1.000 metri; Contrada Cavaliere, a Santa Maria di Licodia; Contrada Rinazzo, a Milo. Proprio da quest'ultima contrada trae origine il vino omonimo in assaggio, sul versante est dell'Etna, a 800 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici e sabbiosi, ricchi di minerali, a reazione subacida. L'affinamento ha luogo in vasca sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per 12 mesi. La maturazione prosegue in bottiglia per circa 6 mesi. Il colore è giallo paglierino, con tenui tonalità verdoline. Al naso offre sentori di zagara, mela e pera. Si delineano poi profumi di agrumi, arancia dolce e limone, con indizi di mandorla e sensazioni saline. Il sorso è lungo e si svolge con eleganza e finezza, sostenuto da un'acidità significativa che conferisce freschezza, agilità e dinamismo, richiamando inoltre quanto colto all'olfatto.

Appellation Saint-Aubin Contrôlée, Premier Cru 2021 – Louis Latour

Chardonnay 100%

La famiglia Latour conduce l'azienda, nata nel 1797, proseguendo un'attività vitivinicola iniziata nel Seicento. A guidare attualmente la cantina è Louis-Fabrice, esponente dell'undicesima generazione, affiancato dalla figlia Eléonore Latour. La produzione, circa 130 vini, si concentra prevalentemente nella Côte d'Or, con 50 ettari vitati, di cui 27 Grand Cru, posti tra i 240 e oltre 315 metri s.l.m. Le principali tenute della maison si estendono nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, soprattutto ad Aloxe-Corton, zona di provenienza della famiglia e sede della storica cantina di Château Corton Grancey, eretta nel 1834. Altri possedimenti si trovano nei territori di Pierres Dorées, Ardèche, Var, Chablis, Mâconnais e Beaujolais. Chardonnay e pinot noir occupano gran parte delle estensioni vitate; il resto è impiantato a gamay, aligoté e viognier. I vigneti insistono su suoli kimmeridgiani, calcarei, argillosi e granitici. Il domaine è noto anche per il prestigioso Corton-Charlemagne. Questo vino affina da 8 a 10 mesi in botti di rovere francese di produzione propria, con tostatura media, di cui il 10% nuove. Il colore è giallo paglierino luminoso. All'olfazione mostra profumi agrumati di mandarino e di frutta matura, tra cui l'albicocca. Si percepiscono anche sentori di timo e rosmarino e aromi burrosi, fumé e vanigliati. In bocca è elegante, riempie con delicatezza il cavo orale ed è dominato da una grande freschezza e da una buona acidità, con un finale gradevolmente amaricante.

Contrada PC 2022 – Passopisciaro

Chardonnay 100%

A creare l'azienda, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, è stato il compianto Andrea Franchetti, al quale si deve il format "Contrade dell'Etna", manifestazione dedicata alla valorizzazione delle differenti espressioni territoriali del vino del vulcano. Imprenditore eclettico, attivo anche nella ristorazione del Centro Italia, Franchetti è noto nel mondo del vino sin dagli inizi degli anni Novanta.

È stato infatti il fondatore di due importanti cantine: la toscana Tenuta di Trinoro, alla quale ha dato vita nel 1991-92, orientata in particolare alla valorizzazione di varietà internazionali, e Passopisciaro, fondata nel 2000 nell'omonima frazione di Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna. L'azienda etnea si estende su 26 ettari di vigne impiantate a nerello mascalese e chardonnay, con qualche filare di cesanese d'Affile e petit verdot. Le viti dimorano a quote comprese tra i 500 e i 1.000 metri s.l.m., su terreni eterogenei, tendenzialmente post-eruttivi, accomunati da una spiccata componente minerale.

Questo vino proviene dalle viti di Contrada Passochianche, donde il nome PC, da un terrazzamento posto tra gli 870 e i 1.000 metri s.l.m., sopra la cantina di Passopisciaro. La fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono in grandi botti di rovere di Slavonia. Successivamente il vino affina per 16 mesi, con qualche breve passaggio in cemento, a contatto con le fecce fini. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso emergono sentori floreali di rosa e gardenia. Si palesano anche aromi di frutta tropicale, anice, menta, mandorla e liquirizia, insieme a note di tostatura e accenni mielati e vanigliati. In bocca è morbido, strutturato e insieme fresco. Permane sul palato grazie anche a una sapidità che si intreccia con il ricordo dei frutti colti all'olfatto.

Appellation Savigny-Les-Beaune 1er Cru Contrôlée, La Dominode 2023 – Domaine Bruno Clair

Pinot noir 100%

Siamo a Marsannay-la-Côte. L'attività vitivinicola della famiglia prende corpo all'inizio del XIX secolo e Bruno, rappresentante della sesta generazione, fonda la tenuta omonima nel 1979. Nel tempo sarà affiancato dalla moglie Isabelle e, successivamente, dai figli Edouard, Margaux e Arthur. L'azienda nasce dalla divisione di una realtà familiare più grande, avvenuta sul finire degli anni Settanta. Gli appezzamenti vitati sono distribuiti in un'area che va dalla Côte de Nuits settentrionale alla Côte de Beaune settentrionale. Si tratta di 27 ettari, coltivati tra i 280 e i 325 metri s.l.m., prevalentemente a pinot noir, oltre a chardonnay e aligoté. Le vigne abbracciano otto villaggi e ricadono in 32 denominazioni diverse. Nei vigneti non si fa uso di diserbanti chimici; i suoli risalgono al Giurassico medio e superiore e sono caratterizzati da formazioni calcaree, marne e argille. Questo vino affina per 18-20 mesi in botti di rovere, il 40% delle quali nuove. Il colore è rosso rubino, con contorni violacei. Al naso si stagliano sentori di violetta, ciliegia, prugna, mora e mirtillo. Il bouquet olfattivo si compone anche di note ematiche, liquirizia, tabacco e caffè. In bocca è percorso da una buona acidità ed è lungo, potente, mediamente strutturato e morbido, con un tannino di carattere ma levigato. Termina con ricordi fruttati.

Doc Etna Rosso, San Lorenzo 2022 – Girolamo Russo

Nerello mascalese e piccole percentuali di nerello cappuccio

L'azienda si trova sul versante nord dell'Etna, nell'area che ha per centro produttivo Passopisciaro. In questa frazione di Castiglione di Sicilia è nato Giuseppe Russo ed è in questi luoghi che ha deciso di vivere e produrre vino, partendo dai 18 ettari di vigneti di famiglia, circondati da noccioleti e uliveti. Nel 2005 Giuseppe crea l'azienda e la dedica al padre, dal quale deriva il nome della cantina e al quale lo lega anche un profondo amore per l'agricoltura e il vino. Tra i 650 e i 780 metri s.l.m. le viti crescono tra "sciare", termine arabo sicilianizzato che indica la lava raffreddata, e suoli sabbiosi e minerali. Cinque le contrade da cui Russo vinifica: Feudo di Mezzo, Piano delle Colombe, Feudo, Calderara Sottana e San Lorenzo. Proprio da quest'ultima Giuseppe attinge per realizzare il vino omonimo, il cui affinamento si svolge per un anno e mezzo in botti di rovere da 2.600 litri di secondo passaggio, prima di una maturazione di almeno 6 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino, luminoso, limpido. All'olfatto compone un gradevole ed elegante pot-pourri di violetta, mora, ribes, arancia sanguinella ed erbe aromatiche. L'insieme è arricchito da sentori di agrume rosso, incenso, cioccolato e cuoio. In bocca è ampio e morbido, con tannini setosi che ne accompagnano la freschezza, la lunghezza e la persistenza.

Tra gli altri, è intervenuto Giuseppe Russo, per Girolamo Russo

di Gianmaria Tesei