

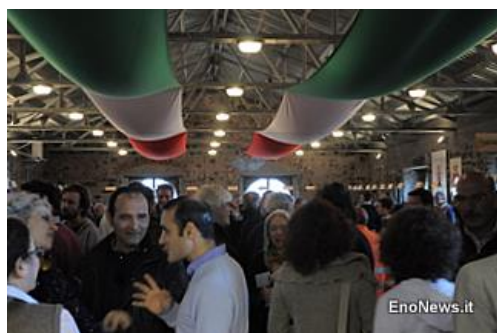
WWW.ENONEWS.IT

Territorio

[STAMPA](#) - [CHIUDI](#)

ALLE "CONTRADE" L'ETNA DIVENTA REGINA

di Orazio Di Maria



La manifestazione Le Contrade dell'Etna organizzata da Andrea Franchetti ha celebrato la sua quinta edizione.

Il 19 marzo 2012, come ogni anno dal 2008, le aziende vitivinicole dell'Etna hanno presentato i loro prodotti nella consueta sala dell'azienda "Passopisciario", ordinate per contrade. I "cru" dell'Etna, come ama dire lo stesso Franchetti, la cui importanza e specificità è oggi riconosciuta nel recente nuovo disciplinare dell'Etna DOC.

Una rassegna ormai pressoché esaustiva della realtà vitivinicola dell'Etna sia dal punto di vista geografico, dal blasonato versante Nord al meno conosciuto e ancora poco valorizzato versante Sud che da quello della tipologia delle aziende; dalle aziende più grandi ai

piccoli produttori, dai marchi affermati alle aziende emergenti, dai produttori convenzionali alla realtà sempre più diffusa del "biologico" con una significativa presenza di produttori "naturali", da Cornelissen, ai Custodi, a Calabretta fino alla sperimentazione, connessa alla fisica quantistica, di Quantico.

I protagonisti principali della rassegna sono ancora i vini rossi e il nerello mascalese.

Quest'anno abbiamo degustato principalmente i vini del 2009, annata particolare caratterizzata da forti piogge nel periodo della vendemmia. Parecchi comunque i vini interessanti, meno potenti e strutturati di quelli del 2008 ma forse più aderenti al territorio; citiamo, fra gli altri, il San Lorenzo di Girolamo Russo, l'Archineri di Pietradolce, il Primaterra dell'omonima azienda, ancora in botte, il Porcaria del padrone di casa Passopisciario.

Da segnalare la sperimentazione di Antichi vinai di maturazione in botti di castagno. L'azienda ha presentato una interessante versione di Koinè 2010, blend paritario di vini (nerello mascalese e nerello cappuccio) maturati in botti grandi di castagno e rovere.

Una ulteriore possibilità espressiva per i nostri vitigni tradizionali? Le premesse sono buone, anche se certamente da verificare.

In costante crescita la realtà dei vini bianchi dell'Etna con particolare riferimento a quelli da carricante in purezza, ormai estesa, con vini di buona e, in molti casi, eccellente qualità, a tutte le zone viticole del vulcano.

Le annate degustate sono varie (dal 2008 al 2010), compresi diversi assaggi, dell'annata 2011, ancora in maturazione, che promettono ottimi sviluppi.

Notiamo in generale quest'anno, nei bianchi, una più marcata riconoscibilità varietale e territoriale rispetto ad alcune esperienze degli anni precedenti di vini con aromi e caratteristiche gustative che facevano pensare a vitigni non dell'Etna.

Molti i vini interessanti degustati; citiamo, accanto gli ormai tradizionali e affidabili vini di Alice Bonaccorsi e del Barone di Villagande, dell'annata 2010 il Carricante di Terre di Trente, il Salisire di Vivera, il Puddara di Fessina, il Millemetri di Feudo Cavaliere e, degli assaggi 2011, Girolamo Russo, Graci, Filippo Grasso.

Interessante l'assaggio del Bianco da carricante (futuro Outis?) dell'azienda Biondi maturato in barrique con sentori di legno presenti ma non invasivi, possibile ulteriore prospettiva per il carricante in atto quasi sempre maturato senza passaggio in legno.

Da segnalare, infine, l'ulteriore espansione della realtà degli spumanti metodo classico con la conferma dei prodotti di Murgo, extra brut in particolare, e la presentazione di nuovi prodotti da vitigni autoctoni, come il bianco da carricante di Planeta o internazionali, come il bianco da chardonnay e il rosé da pinot nero (secondo me più interessante) di Terrazze dell'Etna.





31/03/2012