

[an error occurred while processing this directive]

In Corriere.it

ACCEDI

Cultura

Home Opinioni CorriereTV Economia Salute Ambiente Scienze Sport Motori Viaggi Scuola 27ora La tua città Cucina Giochi Libri Annunci Oroscopo

CRONACHE POLITICA ESTERI CULTURA 150 SPETTACOLI CINEMA E TV CASA ANIMALI MILANO ROMA BRESCIA ENGLISH

DIGITAL EDITION

» Corriere della Sera > Cultura - Vino Il tesoro è tra noi > «La mia avventura sbocciata sul vulcano»

Eventi

SICILIA / TENUTA DI PASSOPISCIARO

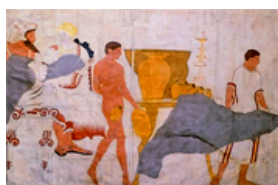
«La mia avventura sbocciata sul vulcano»

Franchetti, pioniere del successo dei vini dell'Etna

«L'Etna sale attraverso strati di aria sempre più fredda fino, e più, delle Dolomiti. Ogni notte quest'aria scivola lungo la polvere nera; tocca i vigneti e li sottopone a uno sbalzo che prima paralizza, poi gli fa distillare zuccheri e profumi alterati, distorti, deviati cioè da quello che verrebbe dal normale metabolismo di una pianta siciliana. Ho il vantaggio di fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica», annota Andrea Franchetti nell'incipit del racconto della sua avventura enologica sul vulcano. La seconda, dopo quella cominciata in Val d'Orcia nel 1991. Che continua con il successo dei vini rossi della Tenuta di Trinoro.

L'esperienza toscana del barone Franchetti (il suo avo Giorgio Franchetti, per rendere l'idea, nel 1894 acquistò la Ca' D'Oro di Venezia e ne curò i restauri) nacque da una passione tardiva («a quarant'anni, dopo averne passati cinque a New York a vendere vini italiani, decisi di produrli io stesso nella mia proprietà di campagna»), che si è rivelata subito vincente. Un dato: l'etichetta Tenuta di Trinoro 2009 ha ottenuto il punteggio di 97/100 dal famoso critico Robert Parker. Già nella prima annata (1998), il voto era stato 92/100. Grandi vini di taglio bordolese. «Del resto, la mia formazione enologica avvenne a Bordeaux, in un momento magico e innovativo della viticoltura francese», spiega. Di più: Franchetti si è applicato con passione, diventando un vignaiolo a tutto tondo: enologo, agronomo, produttore. Dalla Toscana alla Sicilia. Dove l'attrazione fatale per i vini, rossi e bianchi, che da qualche tempo produce a Passopisciaro, nel comune di Castiglione di Sicilia (Catania) è dichiarata apertamente. L'azienda, fondata nel 2001, ha lo stesso nome del borgo. Ci arriviamo in una giornata splendente. Fuori dal centro abitato, ecco la strada che s'arrampica verso la cantina. Il restauro dell'antica struttura - lo si nota subito - è rispettoso, conservativo. Alzi lo sguardo verso la cima e vedi la neve di primavera. Le viti sono piantate, più sotto, nei fazzoletti di terra nera, a 800-900-1000 metri. Incontriamo Andrea Franchetti, alla vigilia delle «Contrade dell'Etna», evento importante per i vignaioli del posto e di altri venuti da fuori che, proprio sulla scia del barone pioniere, hanno scoperto le potenzialità dei vigneti di questa montagna.

LE SUGGERZIONI



- Al party (pseudo) etrusco di Giuseppe Genna
- Simbolo dell'arte dagli dèi alla società di Francesca Bonazzoli
- «In vino veritas» da Platone a Erasmo di Armando Torno
- Rudolf Steiner e la biodinamica
- Vino da lettura

I VITIGNI D'ITALIA



- Da «Barbera» a «Vermentino»

VINITALY



- Naturalmente vino di Marisa Fumagalli
- Un mondo sempre più grande di Daniela Camboni
- Guida all'evento

L'INIZIATIVA

- I magnifici cento per lanciare l'export di Luciano Ferraro

saloneinternazionale

Vinitaly

Salone internazionale del vino e dei distillati

Veronafiere - V.le del Lavoro, 8

Verona

46esima edizione

Dal 25 al 28 marzo

Orari: dalle 9.30 alle 18.30

Verona : l'ingresso € 50; l'abbonamento a 4 giornate €

90. Ingresso riservato agli operatori registrati

Info: tel. 045/8298854 o www.vinitaly.com

Il supplemento

Lunedì 26 in edicola con il Corriere il supplemento speciale gratuito di 40 pagine, dedicato al mondo dell'enologia. All'interno:

il punto di vista di produttori, critici, intenditori e consumatori.

E poi interviste, racconti e il focus su scuole e professioni legate a questo mondo così antico e così moderno. E un racconto finale di Giuseppe Genna

PIÙletti

- 1 Perché chi sa leggere la Qabbalà ha una chiave per capire il mondo - Corriere.it
- 2 Se l'architettura è senza equità - Corriere.it
- 3 Le strategie della Francia per difendere le librerie - Corriere.it
- 4 Dalla magia all'impegno etico-politico in una Lisbona fantastica e reale - Corriere.it

IN PRIMO piano

ECONOMIA

«Qui, fino a qualche tempo fa chi aveva una vigna produceva un po' per sé, poi cedeva le uve a terzi; oppure non andava oltre la vendita del vino sfuso - racconta Franchetti - Sull'Etna, io ci sono arrivato quasi per caso. Sulle prime, il Nerello Mascalese, il vitigno autoctono, non mi convinceva. Cominciai con i vitigni internazionali. Poi, dovetti ricredermi: il Nerello, dal colore rubino brillante, dalla straordinaria mineralità, era riconducibile al borgognone Pinot Nero. Dunque, mi lanciavi in un nuovo progetto».



La tenuta di Trinoro

Risultato? Il critico del Financial Times gli ha dedicato un'intera pagina. E l'inizio dell'età dell'oro per i vini dell'Etna. Franchetti gli ha dato i nomi delle varie Contrade: Chiappemacine, Porcaria, Rampante, Sciaranuova. «Le Contrade - spiega - sono cru

dell'Etna, antiche proprietà feudali che nel tempo sono state frazionate, ma tuttora ben mappate. Si trovano ciascuna su una colata lavica con minerali, granulometria e altitudini differenti. Ciò mi ha spinto a vinificare le uve di ogni Contrada, separatamente». Oltre a questi vini (2.500 bottiglie per ogni Contrada), il barone produce anche Passopisciaro, Guardiola e Franchetti (rosso). «Porta il mio nome - nota - È il vino più complesso e importante della cantina». Il bilancio di un decennio rivela che anche altri piccoli viticoltori ora seguono la sua linea. Non è tutto: aziende siciliane importanti come Tasca d'Almerita e Planeta hanno acquisito alcuni cru sull'Etna avviando nuove produzioni. Succede allora che la manifestazione di marzo, voluta da Franchetti e organizzata nella sua cantina di Passopisciaro, è diventata per molti un appuntamento imperdibile. Lunedì scorso, per l'edizione 2012 delle «Contrade dell'Etna», la quinta, gli espositori erano una sessantina. Atmosfera informale, allestimento semplice ma convincente. C'erano i produttori, e tantissima gente a degustare i vini nuovi. E c'erano buyer stranieri, dagli Stati Uniti, dal Giappone, da altre parti del mondo. L'anteprima del Vinitaly per loro è cominciata qui.

Marisa Fumagalli

23 marzo 2012

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO SCENARIO



- **Italia. Perché si beve sempre meno?**
- **Scaffali e convenienza di Fausta Chiesa**
- **Aziende uniscono le forze di Corinna De Cesare**
- **Sostegni Doc a produttori di Viviana Vestrucci**
- **Tra ricordi e suggestioni di Massimo Bubola**

PASSIONI



- **Le cinque regole per il vigneto «fai da te» di Anna Tagliacarne**

L'ALTRO PATRIMONIO



- **Basta svilire l'olio di Luigi Caricato**
- **La Tonda Iblea amata da Veronelli ora vince di Maurizio Di Gregorio**

Recupero evasione, incassati 12,7 miliardi nel 2011: +15,5% rispetto all'anno precedente

CRONACHE

Verona, si dà fuoco davanti all'Arena Era da quattro mesi senza stipendio

POLITICA

Semplificazioni, il Senato vota la fiducia
Il decreto torna alla Camera

CRONACA

Dell'Utri si aggiudica i volantini Br
Offerta telefonica di 17 mila euro

SPORT

Indebitamento serie A: 2,6 miliardi (+14%)
Perdita netta 428 milioni, solo 19 club in utile

PUBBLICA QUI LA TUA INSERZIONE PPN



SDA Bocconi

Programmi di formazione in General Management
www.sdabocconi.it



Conto Corrente Arancio

Zero spese, carta di credito gratis. Scopri i vantaggi!
www.contocorrentearancio.it



Vodafone Station 2

Passa a Vodafone: avrai l'ADSL e la nuova Station a 29 €/mese per 2 anni!
www.vodafone.it/adsl

Commenta la notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE.IT

0

[Leggi tutti i commenti](#)

From Corriere della Sera 29.3.2012

"My adventure blossomed on the volcano"

Franchetti, pioneer of the success of Etna wines

"Mount Etna rises through layers of increasingly cold air, higher than the Dolomites. Every night this air slides along the black dust to the vineyards and subjects them to a sudden swing in temperature, which first paralyzes them at first, and then makes them distil sugars and altered, distorted aromas, deviated from what would normally come from the metabolism of a normal Sicilian plant. It's best to do one's viticulture in climatic strangeness" these are Franchetti's opening words of the story of his enological adventure on the volcano. The second one, after the first one which began in 1991 in Val d'Orcia. That carries on the success of Tenuta di Trinoro's red wines.

The Tuscan experience of Baron Franchetti (his ancestor was Giorgio Franchetti, to give a better idea, he's the one who bought the Cà d'Oro in Venice in 1894 and did the restoration of the palace) began from a late passion ("when I was forty, after spending 5 years in New York distributing Italian wines, I decided to produce my own wine in my property in Tuscany"), that was immediately successful. A fact: the famous critic Robert Parker rated Tenuta di Trinoro 2009 97/100 points. Already in the first vintage (1998) the rating was 92/100. Fine Bordeaux blends. "After all, my wine education had place in Bordeaux, in a magic and innovative period for French viticulture" he says. Furthermore: Franchetti was very passionate about it, becoming a holistic vintner: enologist, agronomist, winemaker. From Tuscany to Sicily. Where he has a declared attraction for red and white wines, that he has been producing in Passopisciaro, in the commune of Castiglione di Sicilia (Catania). The winery was established in 2001 and was named after the town. We get there on a radiant day. Just outside the populated center you'll find the road that climbs up to the cellars. The restoration of the ancient building - you notice it immediately - was respectful, conservative. You look up towards the peak and you see the spring snow. The vineyards are, just below, on the black plots sitting at 800, 900 and 1000 meters. We meet Andrea Franchetti, the day before "Le Contrade dell'Etna", important event for local vintners and other winemakers coming from far, which, following the steps of the pioneering baron, have discovered the potential of the vineyards on this mountain.

"Here, up until some time ago, those growing vineyards would make wine for themselves and then they would either give the grapes away or they would sell in bulk - Franchetti goes on saying - I arrived here on Etna almost by accident. At first, the Nerello Mascalese, the local grape variety, didn't convince me. I started growing international varieties. Then I had to change my mind: the Nerello with its brilliant ruby color, the extraordinary minerality, was related to the Burgundian Pinot Noir. Therefore, I launched myself in a new project."

Conclusion? The Financial Times reviewer wrote an entire page on him. Thus began the golden age for Etna wines. Franchetti named his wines after the different Contrade: Chiappemacine, Porcaria, Rampante, Scaiaranuova. "The Contrade - he explains - are Etna's crus, ancient feudal properties that over the years have been fractioned but are still well mapped today. Each of them sits on a different lava flow, with different minerals, grain sizes and altitudes. This led me to vinify each Contrada separately". Besides these wines (2500 bottles per Contrada) the baron also makes Passopisciaro, Guardiola (white) and Franchetti (red). "It's named after me - he says - it's the cellar's most important and complex wine". An assessment of this past decade proves that other small wineries now

follow his footsteps. And even more: important Sicilian wineries like Tasca d'Almerita and Planeta have acquired some crus on Etna and have started new productions. Hence, the event scheduled for March, conceived by Franchetti, and organized in his cellar at Passopisciaro, has become a must for many people. Last Monday, for the 2012 edition of "Le Contrade dell'Etna", the fifth, there were almost 60 exhibiting producers. Casual atmosphere, simple although convincing set up. There were producers and a lot of people tasting the new vintages. There were also foreign buyers from the U.S., from Japan and from other parts of the world. For them the preview of Vinitaly started here.

Marisa Fumagalli
March 23rd 2012