

Il 22 marzo a Passopisciaro torna Le Contrade dell' Etna, manifestazione promossa da Andrea Franchetti. Degustazioni e confronto tra 48 produttori delle zone di Linguaglossa, Castiglione e Randazzo.

Festa del vino
ai piedi dell'Etna

Quarantacinque produttori e tanta voglia di fare. Anche l'Etna del vino è un vulcano in piena attività, e così come in Borgogna si tende a fare sistema e a puntare sulla qualità. Ne è un esempio l'iniziativa "Le contrade dell'Etna", giunta alla sua seconda edizione e promossa dal produttore Andrea Franchetti. L'appuntamento è per il 22 marzo a Passopisciaro, alle pendici dell'Etna. La degustazione in anteprima dell'annata 2008 metterà in luce la varietà del terroir catanese, che rende il vitigno principe dell'Etna, il Nerello mascalese, diverso a seconda delle zone da cui proviene.

"Abbiamo voluto intitolare questa manifestazione le contrade dell'Etna - racconta Franchetti -, perché è proprio di contrada in contrada che cambiano le proprietà del vitigno". Il Nerello, infatti, che è stato più volte paragonato al Pinot nero di Borgogna per le sue caratteristiche organolettiche e per le proprietà del terreno, assume aspetti diversi a seconda del luogo in cui è coltivato. La differente mineralità dei terreni e le lave che nel corso del tempo hanno coinvolto il territorio sono i fattori che provocano le diversità. Ma non solo. La data della raccolta è un ulteriore elemento di distinzione: alcuni produttori infatti hanno lavorato le uve prima delle precipitazioni autunnali, altri in un secondo momento.

Le tre zone coinvolte sono Linguaglossa, Castiglione e Randazzo, per un totale di 1500 ettari di terreno. Nel corso della manifestazione spazio al confronto tra i produttori che potranno scambiarsi opinioni sui loro prodotti. Dopo la degustazione ad invito nel corso della mattina, nel pomeriggio invece le porte saranno aperte al pubblico, a partire dalle 15. "Gli imprenditori del vino - continua Franchetti - si scambieranno il bicchiere. Così mi piace definire l'intento della manifestazione, poiché è proprio dallo scambio e dalla degustazione reciproca dei prodotti che si migliora".

I produttori saranno divisi per comune di provenienza e dimostreranno attraverso i loro vini le diversità che contraddistinguono le loro etichette.

C. d. G.