

Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

Le Contrade dell'Etna 2013: ecco i vini del vulcano più intriganti ed i volti di chi li produce

APRILE 25, 2013

tags: andrea franchetti, benanti, girolamo russo, graci, le contrade dell'etna, migliori vini etna, passopisciario, tenuta terre nere



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-home-giornalevinocibo.jpg>) di Luigi Salvo

Le Contrade dell'Etna, giunta alla sesta edizione, è ormai diventato un evento imperdibile che consente il focus sui vini del vulcano favorendo il confronto tra i singoli produttori delle diverse Contrade dei vari versanti del vulcano ed agli addetti ai lavori di poter assaggiare confrontandole tutte le migliori produzioni.

Ideato da **Andrea Franchetti** nella sua cantina di **Passopisciario**, l'evento è cresciuto di anno in anno, sia in termini numerici sia qualitativi. Quest'anno sono state ben 62 le aziende presenti, due i saloni di degustazione, a quello storico si è aggiunto il nuovo caratterizzato da colonne esterne e dal soffitto ligneo.

L'interesse per i vini di questo fantastico territorio è ormai una certezza, sei anni fa lo scenario era completamente diverso, Andrea Franchetti ha attivato un meccanismo qualitativo produttivo e di comunicazione innegabile, la suddivisione del territorio in Contrade è stata un'idea che di per sé ha qualificato e dato un'anima alle diverse micro-aree ed è stata recepita anche nel disciplinare della Doc Etna.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-andrea-franchetti-luigi-salvo.jpg>)

A quest'ennesimo appuntamento Andrea Franchetti è visibilmente soddisfatto:

" L'Etna è come la Borgogna, il futuro di questa zona vinicola è nelle mani dei piccoli produttori e siamo solo all'inizio di una storia qualitativa importante. Dopo il recupero di vecchi vigneti sai che adesso è in partenza una nuova fase, la ristrutturazione delle vecchie strutture di cantina, dei vecchi palmenti mantenendo le loro caratteristiche originarie.

C'è bisogno di ricettività qui sull'Etna è bello creare un'architettura classica che si sposi con i vigneti circostanti ed io ho già inaugurato questo corso ristrutturando una parte della cantina che oggi ospita le degustazioni, adesso andiamo a vederla".

Mi parli del nuovo Cru il Guardiola?

Il Guardiola 2012 è straordinario, ho preso in affitto un vigneto fantastico, in questa contrada Marc de Grazia ha già fatto un vino di grande livello. E' una bella cosa che siamo in tanti a fare vino nelle stesse Contrade, sarà possibile apprezzare ancor di più le varie sfaccettature soprattutto tra alcuni anni.

Ecco il meglio di un'intera giornata di assaggi:

Tra i *bianchi* davvero interessanti l'**Etna Bianco Quantico '12** dell'azienda **Giulieni** che andrà in commercio dopo l'estate, intenso al naso ed in bocca ricco d'agrumi e note saline.

Dà conferma delle sue potenzialità l'affermato **Etna Bianco Salisire** di **Vivera**, in versione '12, ricco di pregevoli note fruttate fresche e giustamente saline.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-planeta-carricante.jpg>)

Ha bella freschezza olfattiva e lunga scia frutto sapida il nuovo **Carricante '12 Eruzione 1614 di Planeta** e debutta all'assaggio in maniera convincente anche il **Carricante Buonora '12 di Tasca d'Almerita**, giovanissimo alla beva ha gran vena acida e struttura gustativa.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-graci-carricante-arcuria.jpg>)

Godibile l'**Etna Bianco Arcuria '11 di Alberto Graci** in uscita il prossimo Settembre, dalle deliziose note olfattive agrumate e vegetali, dalla beva acida e piena che riempie il palato.

D'indubbia stoffa l'**Etna Bianco A' Puddara '11 di Tenuta di Fessina**, Silvia Maestrelli e Fedrico Curtaz ottengono questo Carricante in purezza dai vigneti di Santa Maria di Licodìa. Gran naso floreale e fruttato, spezie fini e roccia bagnata, un brivido salino lungo e continuo ravviva l'assaggio fondendosi alle persistenze gusto-olfattive.

L'Etna Bianco Archineri '11 di Pietradolce è un gran bel Carricante in purezza, dal naso poliedrico, frutta a polpa gialla, erbe aromatiche, aromi speziati e salmastri, all'assaggio è succoso e dal finale persistente.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-filippo-grasso-mari-di-ripiddu.jpg>)

L'Etna Bianco Mare di Ripiddu '11 di Filippo Grasso ha ventaglio olfattivo di mela, pepe bianco e mentuccia ed al sorso alterna vibrante sapidità al frutto carnoso.

Profondo il Carricante '11 **Terre di Trente**, le produzioni di Trente Hargrave e Filip Kesteloot continuano ad esprimersi su gran livelli.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-benanti-pietramarina.jpg>)

L'Etna Bianco Superiore Pietramarina '09 di Benanti conferma il suo gran corredo olfattivo, floreale di ginestra, di pesca gialla, note di salvia, timo e corteccia. Ha bocca piena e riconoscibile con lunghi ritorni olfattivi in scia sapida.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-feudo-cavaliere-rosato.jpg>)

Tra i *rosati* eccellente l'**Etna Millemetri '12 di Feudo Cavaliere** che evoca profumo di rosa e viola, ciliegia, ribes e tocchi minerali, ed in bocca ha precisi ritorni olfattivi in lunghezza. E' invitante l'**Etna Prima Rosa '12 di Primaterra**, dall'olfatto fresco di rosa, note di ciliegia, cassis e speziate, dal sorso piacevolmente fresco e minerale.

I *rossi* del vulcano hanno certamente un fascino particolare:

Frutto vivido di ribes, viola e humus illuminano le potenzialità dell'**Etna Rosso '12 Tenuta delle Terre Nere**, c'è tutto il fascino del piacere della gioventù nell'**Etna Rovittello '12 di Benanti**, storico vino di riferimento dell'Etna.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-passopisciaro-varie-contrade.jpg>)

I **5 Cru** di Andrea Franchetti ed il **Passopisciaro** tutti **2012**, mostrano l'universo nel bicchiere del territorio Etneo.

Il **Rampante** è ricco di particolare freschissima intensità olfattiva e gustativa, lo **Sciaranuova** ha più corpo e calore, il **Chiappemacine** svela in bocca il tannino del Nerello, il **Porcaria** è il più

concentrato ed ha già lunghezza gustativa.

L'ultimo nato è il **Guardiola**, ha naso intenso, sorso di vena acida e spezie piacevolmente dolci. Il **Passopisciario** è l'unione di vini delle varie contrade ed esprime la sintesi di questo fantastico comprensorio.

L'**Etna Rosso di Aitala '11** al naso è un concentrato di frutto e spezie e salsedine, in bocca svela vigoria acidica e polpa fruttata.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-cisterna-fuori-biondi.jpg>)

Stratosferico l'**Etna Rosso Cisterna Fuori '11** di **Ciro Biondi**, mix d'eleganza e potenza, naso di rosa rossa, fruttato di ribes, chiodi di garofano, sorso di viva freschezza con continui ritorni fruttati e minerali.

Bellissimo il nuovo **Etna Cru di Girolamo Russo il Feudo '11**, naso già poliedrico, roselline, melograno, timo, ribes, spezie orientali, palato fitto e coerente.

L'**Etna '11 dell'azienda agricola Irene Badalà** ha vigoria ed integrità di frutto e spezie sia al naso che in bocca, le sue caratteristiche di genuinità appagano l'assaggio.



giornalevinocibo.com

(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-2013-allegracore-vigo.jpg>)

L'Etna **Allegracore '10 Fattorie Romeo del Castello** sfoggia rosa canina, lampone, carruba, cannella, sorso godibilmente fresco e minerale con coerenti richiami olfattivi.

Sugli scudi l'Etna **Martinella '10 di Vivera** dall'olfatto variegato di note di frutto scuro, spezie e mineralità, fresco ed invitante in bocca con finale lungo.

Mi è piaciuto molto anche l'Etna **'10 Contrada Barbabecchi Quota 1000 di Albero Graci**, ribes, macchia mediterranea, sottofondo di anice stellato e china. Dal corpo deciso, d'acidità e mineralità, nel quale la trama tannica sorregge il lungo finale



giornalevinocibo.com

(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-paolo-caciorgna.jpg>)

Elegante espressione di finezza è l'Etna **Rosso N'anticchia '09 di Paolo Caciorgna**, la sottile intensità nasale è un mix di frutto, spezie, toni di rosa, ginepro, china e liquirizia. Al palato le doti di freschezza e mineralità addomesticano la voce alcolica dando agilità e proporzione.



(<http://giornalevinocibo.files.wordpress.com/2013/04/le-contrade-delletna-tenuta-di-fessina-silvia-maestrelli.jpg>)

Da antichi e bellissimi alberelli è prodotto il **Musmeci '08 di Tenuta di Fessina**, il millesimo consente oggi d'apprezzare sfaccettature cesellate, naso di rosa canina, ribes, erbe aromatiche fresche, spezie, ottima la fusione con il legno. In bocca precisi i ritrovi olfattivi, il tessuto tannico occupa la bocca mirabilmente, la scia frutto sapida domina il lungo finale.

About these ads (<http://stazioniipress.com/levanti-these-ads/>)

3 commenti leave one →

1. **Lorenzo Boggi** PERMALINK
aprile 25, 2013 3:38 pm

Davvero vini entusiasmanti, alcuni li cionosco , altri li proverò.

RISPOSTA

2. **sara lacci** PERMALINK
aprile 25, 2013 5:30 pm

Un territorio così interessante che produce vini così importanti merita tutta l'attenzione possibile. Non ho un mio vino preferito dell'Etna, in questo articolo ve ne sono alcuni che sono veramente il top, come dice un mio amico da comprarne tre bottiglie, una da bere e due da dimenticare in cantina!!!!

RISPOSTA

3. **Bill** PERMALINK
aprile 25, 2013 6:38 pm

Dear Luigi your writing about the wines of Etna is fantastic!

RISPOSTA

[Blog su WordPress.com.](#)

Tema: [Vigilance di The Theme Foundry.](#)