

All'ombra del vulcano. Etna alla riscossa: panoramica delle aziende e delle nuove annate di Etna Rosso (e Rosato)

di Fernando Pardini



"Etna, Etna, fortissimamente Etna!" Il *leit motiv* giubilante della critica enologica nostrana, che per molto tempo aveva ignorato questo autentico scrigno di cultura e sapienza agronomica, sta tutto in quel refrain. Una esplosione di entusiasmo, sì, anche se con indebito ritardo! Oddio, un briciolo di ragione sta pure dalla parte della critica, perché se è vero che il carattere dei vini che se ne escono da lì non ha niente a che spartire con il *main stream* imperante in Sicilia, fatto di mollezze esasperate, colori saturi e sdolcinate dolcezze (lo stile molto apprezzato proprio da certa critica, per fortuna in lento ma progressivo ripensamento), e che quindi il modello di vino etneo si riteneva non incontrasse il gusto del mercato, forse perché troppo poco omologabile (sic, che errori di visuale!), è anche vero che la denominazione Etna è stata fatta

oggetto di ripetuti investimenti in ottica di qualità da parte dei produttori vecchi e nuovi solo da qualche anno a questa parte (se si eccettuano due o tre realtà radicate e non trascurabili), cosicché l'opera di valorizzazione del grande patrimonio viticolo dell'area, spesso e volentieri caratterizzato da vecchissimi impianti ad alberello di nerello mascalese e nerello cappuccio (uve nere), carricante e minnella (uve bianche), ha incontrato la ribalta della cronaca solo di recente. Eppure l'impressione è che comunque qualcosa sia andato colpevolmente perduto, ché nessuno mi può impedire di pensare quanti vini sentitamente contadini - nella accezione più nobile del termine - siano stati dimenticati e soffocati nella rincorsa frenetica verso il successo e l'affermazione, che non contemplava (non intendeva contemplare) tali caratteri, troppo diversi e - forse - troppo poco "consolatori".

E in effetti, nella panoramica che vado a dettagliare qui sotto, troverete più di una realtà di recente fondazione (o rifondazione), ma che magari grazie a patrimoni viticoli di rara bellezza è riuscita a piazzare fin da subito una zampata di personalità. Oggi l'Etna è in reale fermento, e sembra davvero difficile non poter scorgere in questo lembo di terra uno dei paradisi di italica autoctonia da vantare agli occhi del mondo. Perché l'Etna, a ben vedere, è una delle poche terre del vino di Sicilia dove i risultati reclamano fortemente la loro individualità, una individualità che appare irripetibile altrove. Perché l'Etna è paesaggio estremo e



caratterizzante, contundente e unico. Ebbene sì, l'Etna del vino ha il futuro davanti a sé, e può generare vini di grande personalità e bellezza (diversi esempi a seguire), ad una condizione però: non disperdere per strada la tipicità e gli insegnamenti di quella terra nera, di quel vulcano che regola e domina gli equilibri dei luoghi. Le ragioni di quella terra diversa sono le ragioni legittime del privilegio, quelle che non possono/devono essere soffocate/disperse dalla "civiltà e dalla omologazione" del gusto, dall'imbastardimento agronomico, dal prepotente interventismo cantiniero. L'Etna è un porto franco di espressività senza filtri, è naturalezza sprezzante e non pacificata da trattare coi guanti, è viticoltura arcaica dalle mille risorse. La finezza di quei vini, con la profonda, sapida mineralità di cui si intridono, potrà allora non avere eguali. Sarà così che una appassionata viticoltura di montagna potrà aspirare a diventare un altro fulgido esempio di rispetto della biodiversità, e portare con sé un messaggio "alto". Di più, un "messaggio" tutto da bere.

Dopo tanti svolazzi un mero, quanto dovuto, dispaccio "di

servizio": il panorama delle aziende offerto qui sotto non è esaustivo (ma sicuramente esauriente). Si tratta di quelle delle quali ho assaggiato i vini. Semplice. Perciò vi accorgerete magari che manca **Cottanera**, la quale però avrà dedicato uno spazio a parte su L'AcquaBuona, vista la recente visita aziendale; o che manca **Il Cantante**, alias Mike Hucknall, celebre voce dei Simply Red, che da qualche anno a questa parte ha deciso di produrre un vino (con l'ausilio del mentore etneo Salvo Foti) di cui si mormora negli ambienti golosi degli enoappassionati, ma che purtroppo non ho assaggiato. Non faranno parte infine del gruppo i vini, rarissimi e difficili da reperire, di **Frank Cornelissen**, estroso produttore belga approdato sull'Etna per concepire vini di selvaggia quanto spiazzante forza espressiva con metodi iper-naturali, e quelli di Salvo Foti, che nella sua micro-realtà chiamata **I Vigneri** produce, con metodi antichi (e un mulo) il rosso Vinupetra (prima annata 2001), emblematico vino di territorio da uve provenienti da vigne franche di piede che stanno su a Vignacalderara, nel versante nord dell'Etna, a quasi 1000 metri slm. Di queste chicche rare, figlie di una viticoltura arcaica ma piena di suggestioni, mi riprometto ricerca e ricognizione quanto prima.

Passopisciario



Dopo la folgorazione per l'Etna, avvenuta qualche anno addietro, **Andrea Franchetti** (do you remember Tenuta di Trinoro, in Toscana?), passo dopo passo, sta portando il suo progetto vitivinicolo isolano a sempre maggiori compimento e definizione. In attesa della imminente uscita dei nuovi vini da uve provenienti dai fittissimi impianti ad alberello messi a dimora recentemente (sulla rampa di lancio il Franchetti 2005, a base di cesanese d'Affile e petit verdot), registriamo l'ennesima prestazione da incorniciare per il capostipite Passopisciario, figlio più che legittimo della sua terra, un nerello mascalese di grande seduzione e fascino le cui uve ci provengono da alcune fra le contrade più suggestive dell'alta Valle dell'Alcantara (a sfiorare i 1000 metri sul livello del mare), là dove la diversa composizione minerale delle colate laviche ha creato terreni distinti con la vocazione di cru, dove i venti freddi che scendono dall'Etna consentono escursioni pazzesche giorno/notte e dove la vendemmia può avvenire anche a novembre, come è successo appunto per il Passopisciario 2005. In questo caso l'annata in gioco sembra aver messo ancor più a nudo (a fuoco) l'anima di un vino intimo e colloquiale, espressivo e slanciato. Una presenza scenica mai "ridondata" la sua: non la tracotanza, non la smargiassata, non il muscolo per il muscolo, solo una silhouette sfumata, di vibrante naturalezza, a disegnare i contorni del vino di classe. Un vino che, insieme ad una fisionomia che negli anni si è fatta via via più compiuta, riesce a far brillare profonde suggestioni d'altura (leggi mineralità), al punto che la sua compagnia è divenuta un conforto amico.

Passopisciario 2005

Nei dintorni nessuna forzatura, solo un colore saldo e trasparente assieme, poi un respiro minerale, flemmatico, di macchia e fiori secchi, che pian piano si diffonde e protende. La trama di bocca è fine e pervasiva, sottile e vibrante, in continuo chiaroscuro. E' bocca limpida e cristallina. Di quel finale salino, su richiami di erbe aromatiche, ne apprezzo il cesello tannico e l'intrigante speziatura. L'incontro si fa amorevole.