

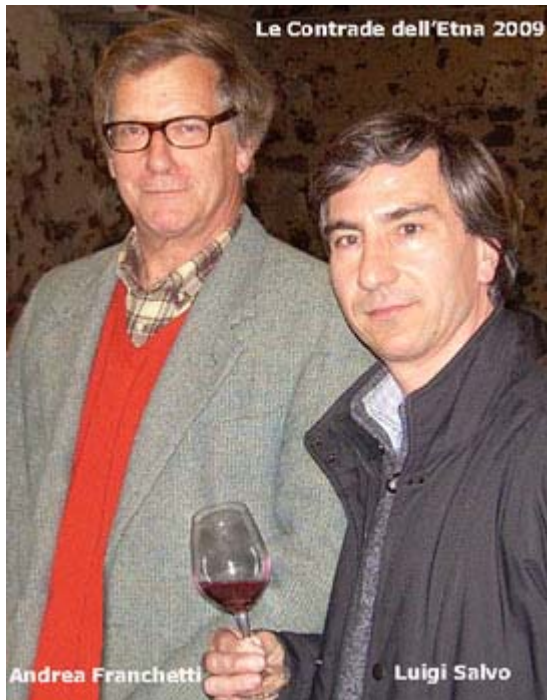
Le Contrade dell'Etna 2009, nuova frontiera del vino siciliano

Marzo 29, 2009 di [luigisalvo](#)



Un paesaggio inconsueto per la fine di Marzo sull'Etna, infatti Domenica 22 Marzo 2009 a quota 750 metri s.l.m. una nevicata di primavera ha imbiancato i vigneti e reso magica l'atmosfera di questa seconda edizione del tasting dei vini delle varie contrade dell'Etna. I produttori ospitati da Andrea Franchetti nella sua Passopisciara sono stati ben 47 del comprensorio tra Linguaglossa, Randazzo, Castiglione, per presentare i loro vini non ancora imbottigliati dell'annata '08 insieme ad alcuni di annate precedenti.

Questo straordinario territorio che è l'Etna è ormai in fermento da un pò di tempo, vecchie vigne sono ritornate in produzione con un vero e proprio recupero di antichi vigneti i quali godono, nelle diverse contrade, dell'apporto di terreni di diversa composizione e possono esprimersi a differenti altitudini. In tutta sincerità questi vini da Nerello Mascalese e Cappuccio mi emozionano, hanno grandissime potenzialità e se è pur vero che quest'uve hanno una certa somiglianza con il francese Pinot Nero, la loro nota differenziale è data dal "terroir", grazie al vulcano che ha creato il substrato di coltivazione ricco di sali minerali a composizione lavica. Le caratteristiche pedoclimatiche date dal caldo sole e dalle grandi escursioni termiche stagionali e giornaliere donano alle uve qualità organolettiche di primissima grandezza. I Nerelli sull'Etna sono coltivati dai 300 metri s.l.m. fino ai 1100, il sistema d'allevamento adottato è quello antichissimo ad alberello con densità di viti che può variare da 6.000 fino a 12.000 ceppi per ettaro nei vigneti più antichi.



L'evento promosso da Andrea Franchetti, produttore di origine romane che in Toscana dà vita a grandi vini e che in Sicilia è stato il motore della riscoperta enologica dell'Etna con il suo pluri premiato Passopisciara, è stato ancora più riuscito dello scorso anno sia per la presenza di colleghi giornalisti che come me dopo il tasting siracusano di Sicilia in Primeur non hanno perso l'occasione di salire sull'Etna per questa illuminante degustazione comparativa dei vini delle varie contrade sia per pubblico che malgrado il tempo inclemente è accorso numeroso.

Nella postazione dei vini Passopisciara c'è Erika Tribaldi che amabilmente li mesce e ne tesse le lodi, incontro Andrea Franchetti visibilmente soddisfatto e, presentandomi una produttrice laziale che è appositamente arrivata per apprezzare i Nerelli, mi dice: *"Sono contento che i produttori possano confrontarsi tra loro, che esperti, enologi ed anche produttori di altre zone italiane siano entusiasti dei*

vini che questo territorio può dare", ha perfettamente ragione, d'altronde era il risultato che si era prefisso quando ha pensato questa manifestazione.

Passopisciara 2007 I.G.T. Sicilia Nasce da diversi vigneti antichi posti a varie altitudini dagli 800 metri s.l.m. fino a 1110 s.l.m., quest'annata '07 nel bicchiere ha un colore rubino trasparente, naso intenso di grande eleganza, con frutto polposo, spezie, macchia mediterranea, balsamo e liquirizia. Al palato di grande eleganza e spessore, lo trovo di viva freschezza con avvolgente frutto in morbidezza che leviga il tannino

nella lunga persistenza aromatica intensa. Assaggio anche le annate '08 dei vari vigneti Sciaranuova e Feudo di Mezzo e un primo blend d'insieme, le premesse gustative sono di tutto rispetto per il vino che nascerà.

Tanti gli altri vini di gran livello che ho testato: quelli dell'azienda che da sempre valorizza il territorio etneo, Benanti, le interessanti annate '07 e '08 di Tenuta delle Terre Nere, Cottanera, Biondi, l'Etna di Barone di Villagrande, ma voglio descrivervi le migliori assolute novità e giovanissime conferme.



Tenuta di Fessina Musmeci 2007 D.O.C. Etna Rosso

Chi lo produce è Silvia Maestrelli, toscana, ha acquistato terreni sull'Etna a Rovitello, nasce per mano dell'enologo Federico Curtaz, l'etichetta è dedicata al signor Musmeci colui che ha curato le vigne di oltre ottanta anni dal quale deriva che si trovano a 670 metri s.l.m. su terreno sabbioso ricco di scheletro e cenere vulcanica, la densità d'impianto è di 8000 ceppi per ettaro. L'annata '07 è la prima annata di produzione e sarà imbottigliata a giugno, la assaggio alla cieca nel tasting di "Sicilia en Primeur" e la risento l'indomani alle "Contrade": vivo colore

rubino, naso con eleganti note di rosa, ciliegia, amarena sotto spirito, lieve vaniglia e tabacco scuro. La bocca è fresca e poliedrica, minerale dalla nobile trama tannica. L'annata '08 ha fatto solo un mese dei 15 da passare in legno, è di viva freschezza sia al naso che in bocca, una gran bella materia, con ottima corrispondenza gusto-olfattiva nella persistenza aromatica intensa.



Terre di Trente 2007 I.G.T. Sicilia

I belgi Trente Hargrave e Filip Kesteloot producono il loro vino da un ettaro di vigneto in contrada Mollarella di Linguaglossa da vigne di oltre 50 anni a 400 s.l.m. e da due ettari di oltre 80 anni a 800 s.l.m. in contrada Verzella a Castiglione di Sicilia. Ottima conferma la '07 elegante e di spessore, naso fresco e variegato, rosa, marasca, ribes, note mentolate e di tabacco, bocca piena con tannini compatti.

Vivera 2008 D.O.C. Etna Rosso Etna '08 prima annata di produzione, il vino dovrà ancora fare altri sei mesi di legno, ma già adesso mostra finezza al naso con impatto floreale e fruttato, mirtillo, fragole di bosco,

polposa e fresca ciliegia, note di speziatura e leggera vaniglia, in bocca l'appena accennata morbidezza lascia spazio alla freschezza del frutto ed alla mineralità.



Quota 600 Graci 2007

D.O.C. Etna Rosso Le vigne di Alberto Graci sono a Passopisciaro ad un'altitudine tra i 600 e 1.000 s.l.m. con una densità tra i 6.000 ed i 10.000 ceppi per ettaro, una parte dei vigneti è impiantata a piede franco, cioè senza portainnesto. I terreni di coltivazione d'origine vulcanica sono bruni, ricchi di scheletro, franco sabbiosi, ricchi di ferro e ad alto contenuto d'azoto. Altra grande conferma, il Quota 600 annata '07 sarà commercializzato ad Ottobre, ma già adesso è intrigante: colpisce per finezza ed eleganza olfattiva, un ventaglio che dal floreale al fruttato passa poi a ritorni

balsamici, vaniglia e liquirizia. Bocca profonda e complessa di lunga persistenza.

Vigo 2008 Fattorie Romeo del Castello D.O.C. Etna Rosso Chiara Vigo di Romeo del Castello presenta il vigo '08, seconda annata di produzione. Nel bicchiere ha un colore rubino con riflessi porpora, il naso è pieno di sentori floreali di rosa, fruttati di ciliegia, marasca, eucalipto e speziatura. La beva è tutta freschezza e mineralità, i tannini ancora in evoluzione sono di pregevole spessore, chiude lungo nel frutto carnoso.

Tanti, davvero tanti, i vini interessanti, tutti espressione unica di un territorio che sembra essere destinato ad essere la punta di diamante dell'isola.