

I LOVE

SICILIA

ANNO II - NUMERO 3
APRILE 2005

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA - TOURIST INFORMATION MAGAZINE

CIN CIN SICILIA

Cheers Sicily!

Edizioni

Zer3Tre

L'ULTIMA SFIDA ESTREMA UN VINO PARTORITO DALL'ETNA



Produttore, enologo, appassionato dei vini estremi, Andrea Franchetti, non ama i compromessi.

E ha scelto per investire un territorio aspro, difficile e ancora per certi versi inesplorato come l'Etna.

Originario di Roma, 55 anni, Franchetti è il produttore di "Passopisciaro", un ottimo rosso, un Nerello Mascalese in purezza. Ha cominciato nel 2001 con appena duemila bottiglie. Oggi, con la vendemmia 2004 le bottiglie sono diventate 12 mila.

Ci descrive la sua azienda?

"Si trova nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna, in contrada Guardiola. Quaranta ettari di vigneti tra i 900 e i

mille metri di altezza. Le terrazze erano abbandonate. Ho ripreso tutto, ho piantato i viti, ho recuperato un pezzo di terra bellissimo. La cantina sarà pronta tra breve. Ho recuperato un immobile diroccato".

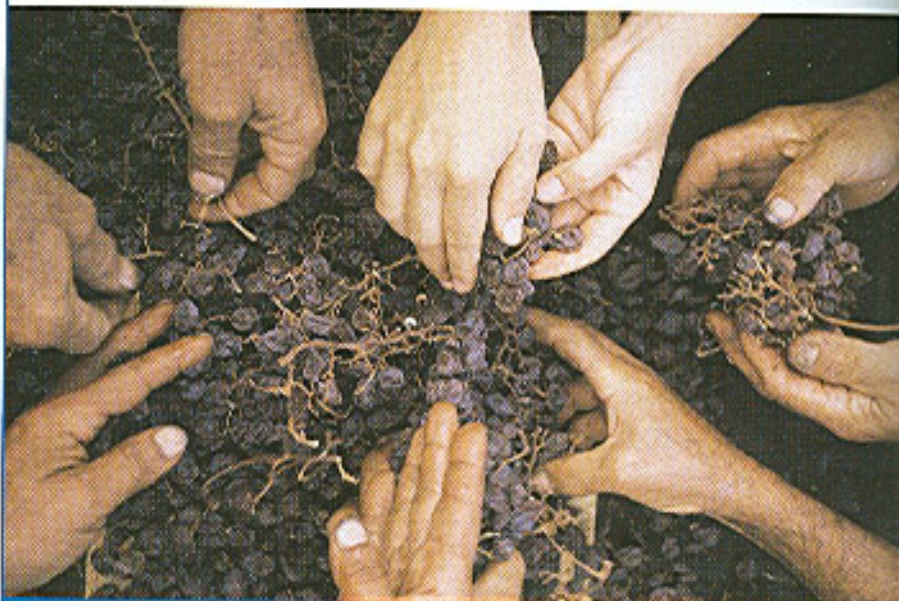
Perché ha investito in Sicilia?

"Ero attratto dalla vostra terra ma non è stato facile trovare la zona che mi piacesse. Ho girato molto il Ragusano ma non ho trovato nulla di interessante. Alla fine la folgorazione: l'Etna. Cercavo un posto freddo. Quando sono capitato sull'Etna ho visto gli sbalzi di temperatura, anche 15 gradi in meno lasciandosi alle spalle il mare e la riviera ionica.

E poi il colore della terra: nera, nera come il caffè espresso.

Ho trovato quello che cercavo. Un clima temperato e non mediterraneo, il clima dei grandi vini".

«Una grande qualità si fa solo con una resa molto bassa. Per questo ho girato molto prima di scegliere il luogo dove produrre: la terra dei grandi vini»





THE LAST EXTREME CHALLENGE: A WINE BORN ON MOUNT ETNA

A producer, oenologist, fond of 'extreme' wines: Andrea Franchetti doesn't love compromises. And he's decided to invest in a harsh, difficult and still partly unexplored territory such as the Mount Etna area. Born in Rome, 55 years old, Mr Franchetti is the producer of "Passopisciaro", an excellent red, a pure Nerello Mascalese. He started in 2001 with just two thousand bottles. Today, with the vintage of 2004, his bottles have become 12 thousand.

How would you describe your farm?

"It's in the territory of the municipality of Castiglione di Sicilia, in the North slope of Mount Etna, in the 'contrada Guardiola'. Forty hectares of vineyard between 900 and one thousand meters altitude. Terraces were abandoned. I started from scratch, I planted the vines, I reclaimed a marvellous piece of land. The winery will be ready soon. I've recuperated a crumbling building".

Why have you invested in Sicily?

"I was attracted by your land, but it wasn't easy to find an area I liked. I toured the Ragusa area a lot, but I did not find anything interesting. And, eventually, the enlightening: Mount Etna. I was looking for a cold place. When I happened to be on Mount Etna, I saw temperatures dropping, even 15 degrees lower when you leave the sea and the Ionian coastline and move inland. And then, the colour of the soil: black, black as espresso coffee. I found what I was looking for. A temperate and not Mediterranean climate. The climate of great wines".

You are famous for the production of extreme wines: your farm in Tuscany is in Sarteano, in Orcia Valley, at 5-6 hundred meters of altitude, where vine growing didn't exist. Why this passion?

"Because high quality can only be achieved with a very low yield. And low yields are possible in very high places where there is no risk of having grapes mature too much and thus have too alcoholic wines".

An adjective for your wine...

"Inspired. Inspired by the place. A bit home-made. Yes, I've found it. I would call it singing".

The Etna region is said to be the ideal territory to produce excellent Pinot Noir. What do you think about it?

"I don't know. Of course Pinot Noir results great only on calcareous soil".

An advice to Sicilian producers?

"The trend is prevailing to make sort of 'cosmetic' wines. So I say: make them more impudent, more audacious...". ■

Lei è noto per la produzione di vini estremi: la sua azienda toscana si trova a Sarteano, in Val d'Orcia, 5-600 metri di altitudine, dove la viticoltura non esisteva. Perché questa passione?

"Perché una grande qualità si fa solo con una resa molto bassa. E le rese basse sono possibili in luoghi molto alti dove non c'è il rischio di far maturare le uve eccessivamente e avere vini troppo alcolici".

Un aggettivo per il suo vino...

"Ispirato. Ispirato dal posto. Un po' casereccio. Ecco, ho trovato. Lo definirei: cantante".

Dicono che l'Etna è un territorio ideale per produrre ottimi Pinot Nero. Lei che dice?

"Non saprei. Certo è che i Pinot Nero vengono grandi solo sul calcare".

Un consiglio da dare ai produttori siciliani?

"Sta prevalendo questa tendenza a fare vini un po' cosmetici. E allora dico: fateli più impertinenti, più audaci...". ■