

Etna, più che moda, ormai una sicurezza rocciosa!

<http://www.slowfood.it/slowine/slowine/etna-piu-che-moda-ormai-una-sicurezza-rocciosa/>

April 26, 2013

Scritto da Jonathan Gebser



Le mode vanno e vengono ma il fermento attorno ai vini etnei dura da ormai parecchi anni e, come il vulcano stesso, non sembra proprio volersi dare una calmata. Un terroir che è ancora lontano dal passato glorioso (in termini di quantità) quando le vigne tappezzavano gran parte dei versanti dell'Etna (secondo i dati in nostro possesso: 50.000 ettari e più di 100 milioni di litri prodotti a fine Ottocento), ma oggi il territorio è di nuovo in crescita e attira appassionati da tutto il mondo. Infatti, la sesta edizione delle Contrade dell'Etna, l'annuale incontro dedicato alle nuove annate, ha visto un ulteriore aumento di pubblico ed espositori.

La simpatica manifestazione, ideata e promossa da Andrea Franchetti dell'azienda Passopisciaro, si è svolta il 15 aprile presso la sua cantina coinvolgendo oltre sessanta vignaioli etnei. Un evento curato ma allo stesso tempo informale e senza inutili fronzoli, con lunghi tavoli disposti a ferro di cavallo, cartelli scritti a mano, aziende grandi e piccole, storiche e appena nate una di fianco all'altra. Il vino è il vero centro di gravità. Dall'altra parte il panorama era occupato dall'Etna che, sullo sfondo, fumava placido. La formula è vincente: a metà mattinata la sala era strapiena, con operatori da tutta la Sicilia ma tra il pubblico si scorgevano anche tanti stranieri: americani, inglesi, svizzeri, tedeschi e giapponesi.

Ero andato per farmi un'idea più chiara di questi vini che ho imparato ad apprezzare durante le degustazioni della guida Slow Wine (mi piace sottolineare come le finali della Sicilia siano uno dei momenti più emozionanti dei nostri assaggi). Le variabili che definiscono



i diversi terroir dell'Etna giocano su degli estremi particolarmente accentuati: altitudini dai 400 a 1.300 metri, pressoché tutte le esposizioni immaginabili, diversi tipologie di suoli e formazioni laviche, età delle viti anche ultracentenarie, ma poi soprattutto tanti differenti stili produttivi. Alle Contrade dell'Etna le trovi tutte radunate sotto un unico tetto, anzi, due tetti in realtà perché ormai diventata troppo grande la degustazione quest'anno era divisa su due sale, una dedicata ai vini del versante nord, l'altra dei versanti est e sud.



L'annata in anteprima era la 2012, tra le più calde e asciutte degli ultimi, decenni ma in degustazione anche tanti vini dell'ottima annata 2011, considerata una delle migliori degli ultimi anni con vini di grande concentrazione e ottima maturazione fenolica. Per il resto rimanderei alle considerazioni fatte da Fabio Pracchia in [questo post di un anno fa](#), ma secondo me ancora attuali.

Passopisciaro

Sempre di gran classe la gamma proposta dal padrone di casa Andrea Franchetti: di elegante compostezza il base **Passopisciaro 2012**, mai sopra le righe attacca con un frutto deciso, profondo ma leggiadro. Tra la selezioni Contrade spicca in questo momento lo **Sciaranuova 2012**, da un ettaro di viti ottantenni a 850 metri di quota, forse meno espressivo al naso degli altri ma con un palato strepitoso, solido, perfettamente calibrato e teso. Ottimo anche il **Rampante 2012**, da viti centenarie a 1.000 metri di altitudine, che a deliziosi profumi floreali-fruttate affianca un intrigante nota d'erba sfalciata, buona struttura e sempre sollevato da una viva acidità e tannini succosi. Profilo più scuro e tostato per il **Guardiola 2012**, l'ultimo arrivato nella gamma delle contrade, si riprende bene al palato, ben estratto e dalla chiusura molto tesa. Più ricchi e caldi il **Porcaria 2012** e **Chiappemacine 2012**, quest'ultimo figlio di una vigna a 550 metri sul livello del mare con terreni misti calcarei-sabbiosi.

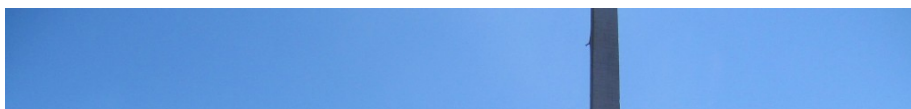
Girolamo Russo

Un vino di bella dinamica e contrasto l'**Etna Bianco Nerina 2012**, da uve caricante con un 30% di altre varietà bianche, fermentato in legni usati: morbido e gentile sia nei profumi sia all'attacco in bocca; chiude con ottimo slancio e freschezza. Tra i rossi, con profilo piuttosto ricco e caldo, mi è piaciuto particolarmente l'**Etna Rosso San Lorenzo 2011**, integro, terroso e profondo, dal profilo gustativo solido e ben delineato.



Biondi

Per **Ciro Biondi** è la vigna a



determinare l'essenza di un vino prima ancora dell'uomo e del vitigno, per cui dal 2010 ha deciso di imbottigliare separatamente il prodotto di due parcelle straordinarie: **Chianta 2011**, bianco prevalentemente da carricante, ha incantevoli profumi di fiori e frutta bianca e un palato semplicemente delizioso, morbido ma dal cuore sapido, teso e vibrante; il **Cisterna Fuori 2011** è un rosso aggraziato, sanguigno e incisivo da nerello mascalese e cappuccio. Dopo la versione monumentale dell'anno scorso, Vino Slow sulla nostra guida, **l'Etna Rosso Outis 2012**, campione ancora da botte, promette bene con un frutto davvero esplosivo e notevole materia.



Frank Cornelissen

I vini di Frank Cornelissen non sono certamente di facile approccio e immediata lettura ma chi è disposto ad ascoltarli troverà un'interpretazione del tutto personale, incisiva e ricca di carattere che può piacere o meno. Gli alti e bassi tra le varie annate sono una naturale conseguenza di una filosofia produttiva che accetta e rispetta pienamente ciò che la terra regala di anno in anno. Calore, materia e tannino robusto che marca il finale sembra il filo conduttore dell'annata 2012. Sorprendentemente fresco e integro **MunJebel Bianco 2012**, di bella speziatura, palato ricco che chiude tannico e deciso. Dinamico, di buon spessore e succo il **Contadino 2012** con intriganti note terrose e di frutta rossa, l'attacco in bocca è ampio e dolce, finché compenetra e emerge anche qua una fitta matrice tannica. Note sapide e saporite molto gradevoli, un frutto caldo e macchia mediterranea fanno da corollario al **MunJebel Rosso 2012**, in bocca un succo caldo che funziona, vivo e contrastato, sorretto da una solida struttura tannica.

Masseria Setteporte

L'**Etna Rosso 2011** affina solo in acciaio e comprende un 5% di nerello cappuccio. Intensamente profumato, vivo e scattante al palato, mentre la versione 2012 da botte è più densa e calda. Il **Nerello Mascalese 2011** in purezza, affina invece in barrique e rispetto al rosso ha più profondità e maggiore struttura mantenendo sempre un'ottima beva.

Benanti

Un grande classico etneo l'Etna Bianco **Superiore Pietramarina 2012**, da uve carricante coltivate a 950 metri di quota a Milo sul versante est, unica zona dove il Bianco può fregiarsi dell'aggiuntivo "Superiore": estremamente giovane e contratto,



difficile da giudicare ma di notevole sostanza e fitta acidità. Ultra roccioso e austero invece la versione 2011.



Tenuta di Aglaea

Sorprendenti i due vini frutto della collaborazione tra l'enologo Paolo Caciorgna e la danese Anne-Louise Mikkelsen, che colpiscono per finezza e leggiadria al palato. Estremamente profumato l'**Etna Rosso Thalia 2011**, fruttato e floreale con ricordi di pesca e roccia polverosa. Al palato viaggia leggero ma lascia un lungo ricordo sapido-minerale. Sullo stesso profilo, ma più profondo e complesso l'**Etna Rosso N* Anticchia 2009**, sempre di carattere piuttosto leggero, raffinato e pulsante.

Infine una menzione per il mio rosato del cuore, assaggiato non alle Contrade dell'Etna, ma durante una visita all'azienda I Vigneri. Il Vinudilice nasce da una spettacolare vigna ultracentenaria a 1300 metri di quota, forse la vigna più alta d'Europa da cui si ricava un vino commercializzato), lavorata esclusivamente a mano e col mulo. Le uve, nella maggior parte alicante, grecanico, minella e altri vitigni minori vengono raccolte a inizio novembre, fermentati con lieviti indigeni, senza controllo di temperatura e imbottigliati con pochissima solforosa. Iperfloreale ma con note anche fruttate, vegetali e sulfuree, palato di aerea leggerezza, ma impronta decisa, questa versione con una lievissima dolcezza che smorza l'elevata acidità... naturalità di beva senza precedenti.



Altri assaggi curiosi:

Prima Terra – Rosato Prima Rosa 2012

da uve nerello mascalese con breve passaggio in legno, un rosato di notevole struttura ma perfettamente equilibrato, deliziosamente fruttato, croccante e lungo.

Scirto – Bianco Don Pippinu 2010

La prima annata imbottigliata di questa giovane realtà. Naso di bell'ampiezza e florealità seguito da un sorso naturale e disinvolto, di bel volume e interessante gioco tra morbidezza e spinta acido-sapida.

Irene Badalà – Etna Rosso 2011

Prima annata di questo vino, proveniente dalla Contrada Santo Spirito a Passopisciaro, colpisce per il timbro quasi “nebbiolesco”. Palato slanciato, fresco, di piacevole beva.

Graci – Etna Rosso Quota 1000 2010

raffinato, fresco, delicato e leggiadro ma di bella profondità.

Alice Bonnacorsi

Etna Bianco Valcerasa 2010

Deliziose note di nocciola e mandorla, sale e qualche piacevole cenno ossidativo (NON ossidato!!), palato di buona statura, ottima freschezza e slancio.

Noir 2009

prodotto in piccole quantità, da vecchie vigne di carricante, catarratto, inzolia e minella, macerato sulle bucce regala al naso un misto di spezie e brezza marina; al palato funziona bene, beva naturale e disinvolta, lunga e sapida