

[Home](#)
[Degustazioni](#)
[Assaggi italiani](#)
[Assaggi dal mondo](#)
[Didattica](#)
[Parliamo di...](#)


Ricerca

Inserisci una o più parole da ricercare negli articoli

Ultimi argomenti

Sei di Sei

(Nessun intervento)

Vinitaly: scommessa vinta!

(2 interventi sull'argomento)

Sotto il Vulcano

(Nessun intervento)

Cosa succederà in Chianti Classico?

(9 interventi sull'argomento)

Senza trucco, senza inganno!

(Nessun intervento)

Podere Marcarini in verticale. Il prima, il mentre e il dopo

(Nessun intervento)

Il primo giorno della settimana dopo Terre di Toscana e un Barolo

(1 intervento sull'argomento)

La vendemmia italiana uccisa dalla burocrazia

(4 interventi sull'argomento)

Piccoli Chianti crescono

(Nessun intervento)

I Limoni e il vino

(Nessun intervento)

Parliamo di...

Sotto il Vulcano

Alle Contrade dell'Etna: viticoltura vecchia e nuova alla pendici della Montagna

L'accoglienza della Montagna è uno sbuffo di cenere e lapilli che costringe il mio aereo a un'oretta da avvoltoio sopra l'aeroporto di Catania. Un avvertimento o un benvenuto?

L'Etna è viva e nessun racconto ascoltato o immagine scrutata rende tale verità quanto la visione, maestosa e sacra, del suo profilo, pulsante energia direttamente dal cuore incandescente della terra. Il vulcano attivo più grande d'Europa, il più antico e il più spettacolare costituiscono i riferimenti nozionistici appresi da un libro qualsiasi che mi avvicinano alle sue pendici.

Ma, purtroppo, non conosco quali siano le cicatrici culturali che la Montagna ha impresso nei suoi abitanti, quale carattere condiviso il fuoco ha forgiato nei secoli. E nemmeno ho la velleità di voler capire in questi giorni dedicati al vino del vulcano.

Uscire da Catania per dirigersi a Passopisciaro è una ridda vorticosa. Code e manovre improvvise, giovani senza casco che sfrecciano sugli scooter, faticanza e fascino di una città che ti dice di smettere l'oziosa ovatta toscana per drizzare le orecchie e aguzzare la vista che qui siamo a sud.

E il sud è meraviglia di luce e contrasto. Il bianco e nero di una civiltà dove tutto appare nitido: lo scempio e la bellezza, la sincerità e l'inganno. A questo penso, con gli occhi da sotto in su, fissi al pennacchio bianco che cambia repentino sulla sommità del vulcano e la cui prospettiva si schiaccia mentre mi avvicino al paese di Passopisciaro.

A malapena mi accorgo del colore della terra e del paesaggio che cambia. Eppure sono qui per assaggiare i vini etnei che sgorgano da queste zolle nere e da vigne che cominciano ad apparire, oltre il finestrino dell'automobile.

La storia della viticoltura etnea vanta una tradizione antichissima..... no, ferma, che palle, non ho intenzione di scrivere un resoconto da foglietto turistico. Arrivare alle Contrade dell'Etna, manifestazione organizzata da Andrea Franchetti, brillante proprietario delle Tenute, Trinoro in Toscana, e Passopisciaro qui in Sicilia, riservava il sapore dell'avanguardia forse qualche anno fa; il presente parla di una denominazione ambita e in parte già conquistata dalla viticoltura arretrante.

E te ne rendi conto entrando nella sala di degustazione, palcoscenico delle Contrade dell'Etna, dove, dietro all'enorme tavolo a ferro di cavallo sono posizionati più di cinquanta produttori. Alla vista di aziende come Planeta, Firriato, Cottanera, Tasca d'Almerita, inizia l'astrazione e comincio a sorvolare, a volo di uccello, la viticoltura etnea degli ultimi anni.

Non ci vuole molto a capire come sono andate le cose. Una viticoltura ai margini, ma consolidata e profonda. intuiva da alcuni brillanti imprenditori come Franchetti o



Parliamo di ... è la sezione di questo sito dedicata agli approfondimenti tecnici, agli spunti teorici e alle discussioni che riguardano il mondo del vino inteso nella sua più ampia globalità. Oltre a quanto scritto di nostro pugno, ospitiamo con piacere chiunque abbia degli argomenti utili e interessanti da divulgare, sia che proponga un testo composito d'esordio che intervenga nelle discussioni in corso con un proprio, anche breve, contributo.



I più commentati

La Guida è morta...

(34 interventi sull'argomento)

Biodinamica: fede o pratica contadina quotidiana?

(26 interventi sull'argomento)

Slow Wine 2011 - Scelti

per voi!

(26 interventi sull'argomento)

Slow Wine 2011 - Seconda Puntata - Il potere della Lista

(21 interventi sull'argomento)

La Verità ci renderà liberi

(15 interventi sull'argomento)

una conoscenza e presenza, insieme ad alcuni eremiti imprenditori come Francesco De Grazia, quale potenziale di grandi vini di qualità. Accanto, un movimento di difesa della tradizione e presa di coscienza del proprio valore, predicato da Salvo Foti. Le due spinte coesistono e anzi lavorano l'una per l'altra. Ma una volta che il vino scorre fuori dalla Sicilia, le pendici della Montagna si trovano ben presto a essere l'oggetto del desiderio di grandi aziende italiane.

La situazione, più o meno, è questa. Resta da vedere se l'espansione del territorio vitato sarà in armonia con un ambiente che, per condizioni naturali, non permette una libertà d'azione infinita. A meno di interventi pesanti sulla morfologia del paesaggio, in perenne trasformazione, del resto, grazie alla vita del vulcano. Dietro agli investimenti sono arrivati anche i tecnici. Enologi e agronomi: toscani, campani, piemontesi. Tutti a misurarsi con il nerello mascalese, il nerello cappuccio per i vini rossi, il catarratto e il carricante per i vini bianchi.

Questa immigrazione al contrario ha reso più nebuloso il quadro della viticoltura etnea. Nebbia dissipata in qualche modo dalla degustazione che ha evidenziato vini emozionanti, testimoni di una vocazione territoriale assoluta e indiscutibile.

A mio giudizio sia il nerello mascalese per i rossi che catarratto e carricante per i bianchi raggiungono l'apice qualitativo laddove l'intervento enologico è teso alla sottrazione. Mi spiego. Durante la degustazione era evidente il discrimine di personalità tra vini meno tecnici e vini esasperati dall'intervento enologico.

Se i primi, pur con alcune asperità, trascinavano il palato attraverso la purezza e l'energia della materia, gli altri sembravano frenati da un sapere tecnico, ridondante e inutile nel contesto di questi vitigni così legati al suolo di provenienza.

Per questo ho apprezzato quei vini, dove, l'enologia non ha stravolto il potenziale delle uve a disposizione. È il caso dell'Etna Rosso San Lorenzo 2010 di Russo, del Quota 1000 2010 di Graci, dello Sciaranuova 2010 e Rampante 2010 di Passopisciaro, o ancora l'Etna Bianco A'Puddara 2010 della Tenuta di Fessina. In questi vini ho incontrato il connubio tra tecnica e naturalezza espressiva.

Mi hanno invece stupito e affascinato, la profondità, la finezza e il senso di appartenenza dei vini delle aziende agricole Cornellisen, dei Custodi delle vigne dell'Etna, del Castello Romeo e di Alice Bonaccorsi. In questi vini ho avuto l'illusione di avvicinarmi al vulcano.

Non so quando tornerò sotto la Montagna, ma in quel momento, spero di vedere un ambiente non troppo dissimile da questo. Me lo auguro per la qualità di questo vino e la sostenibilità della viticoltura presente che ha sicuramente tratto vantaggio dall'intervento di capitale esterno ma che difficilmente potrà assorbirne all'infinito senza subire danno.

Fabio Pracchia

Intervieni nella discussione

Nominativo	<input type="text"/>
Web	<input type="text"/>
Email	<input type="text"/>
Sei un socio Slow Food?	<input type="radio"/> si <input type="radio"/> no
Intervento	<input type="text"/>

Controllo di sicurezza

Inserisci nel campo di testo le due parole che ti vengono proposte. Questo sistema serve per evitare l'inserimento di interventi da parte di sistemi di spam.



Invia il tuo intervento relativo a questa discussione