

Il Terroir lavico dell'Etna e le sue contrade

di Maurizio Aguglia



Iddu, che vuol dire Lui.

Così viene chiamato dagli anziani saggi il vulcano attivo più alto d'Europa, con grande senso di rispetto.

In questi luoghi, la pianta della vite è coltivata e vive in condizioni limite per la sua sopravvivenza. La pianta della vite sul vulcano, raggiunge e supera anche i 100 anni di età prima di assopirsi. La stessa età che può raggiungere anche l'uomo. Il tralcio della vite a questa età e in queste condizioni, s'incurva e prende una fisionomia con solchi e rughe, come, nell'uomo anziano e saggio che vive, lavora, cresce e si sviluppa anch'esso all'intemperie. In questi luoghi, la pianta della vite raggiunge questa età senza

prender malattie o parassiti (fillossera vastatrix), è quindi a piede franco. Come avviene all'uomo anziano e saggio che raggiunge la stessa età senza prender malattie, soprattutto in questi luoghi. In questi luoghi, gli anziani saggi guardano il vulcano con gran senso di rispetto per l'imponenza e la paura che "Iddu" incute. Perché essi sanno perfettamente che, dal vulcano nasce la vita e lo stesso la vita può levare; per questo è rispettato e visto come un grande Dio.

Anche da Lui (il Vino) nasce la vita, e anche Lui la vita può levare; all'interno anche Lui ha il grande Dio.

Guarda caso da entrambi nasce la vita ed entrambi la vita possono levare; esattamente come può fare solo un grande Dio.

Anche l'essere umano è come loro. Dall'uomo nasce la vita e anch'esso la vita può levare; anche l'uomo, se vuole, ha dentro il grande Dio.

*Similitudini e analogie fra il vino l'uomo e anche il vulcano.

Domenica 22 Marzo 2009 a Passopisciaro in contrada Guardiola a quota 750mt., si è svolta in casa di Andrea Franchettila la II° edizione delle Contrade dell'Etna. Sono stati ospitati 47 produttori (9 unità produttive in più rispetto all'edizione precedente) per promuovere, confrontare e divulgare le differenti espressioni di Nerello '08 che dimorano nelle contrade di Randazzo, Linguaglossa e Castiglione di Sicilia, a diverse quote, versanti, condizioni climatiche e alle differenti stratificazioni di colate laviche che il vulcano ha sviluppato nel corso del tempo. Quest'insieme di fattori e condizioni, che il vulcano attivo più alto d'Europa pone, diversifica ogni singolo Cru facendo esprimere ad ogni vino una propria e ben distinta personalità. Il valore aggiunto in più che si può soltanto riscontrare nei terroir vulcanici coltivati a vite del nostro Pianeta.

Gli En Primeur di Nerello Mascalese, Cappuccio o Mantellato vinificati in rosso dell'annata '08 sono stati prelevati dalle botti, barrique, tonneaux, tini, vinificatori di ogni genere, misure e dimensioni, e saranno messi in commercio non prima del '10.

Il Nerello Mascalese ha origine nella Piana di Mascali. Una particolarità del Nerello Cappuccio o Mantellato sta nel comportamento che assume la chioma di questa cultivar che, come un mantello copre i grappoli sottraendoli alla vista, ma è soprattutto il comportamento della singola foglia interessante, perché assume un atteggiamento protettivo, ed'oltre a svolgere la funzione clorofilliana, di respirazione e traspirazione, essa, essendo di grandezza uguale o un po' maggiore dell'infiorescenza (grappolo), scende dal picciolo come una mano aprendosi a mantello, riparando così il suo frutto dagli eventi atmosferici, vento, pioggia, neve, grandine, ecc...

Mi viene in mente una similitudine e analogia fra la foglia della vite e la mano dell'uomo. La foglia della vite ha le sembianze di una mano umana, con le sue cinque nervature principali, e i suoi cinque lobi come la mano con le sue cinque dita. Spesso, sono molto simili, anche per la loro dimensioni. Entrambi hanno anche

in comune lo stesso lato o pagina più o meno tomentosa (pelosa), per l'esattezza quella inferiore, ed' ambedue sono ricche di pori per la traspirazione; ed il picciolo da dove si apre la foglia sembra proprio un vero braccio.

*Similitudini e Analogie fra il Vino e l'Uomo.

Il Nerello è già ben noto che ha delle somiglianze con il cugino d'oltralpe Pinot Nero della Borgogna, come questo, e son convinto ancor di più, raggiunge canoni eccelsi quando è vinificato in bianco, rosé e ovviamente spumantizzato. Esso assume una valenza espressiva di notevole riguardo, condizionato dall'imprinting del terroir lavico-alcalino dell'Etna.

Il metodo di allevamento della vite prediletto sul vulcano, antico e sempre qualitativamente valido è l'alberello. Così si alleva dalle pendici fino alla quota dei 1100 mt. s.l.m., con una media intensiva d'impianto che si aggira intorno ai 7000 ceppi, per ha (ettaro), e una resa sempre al disotto dei 90q.li/ha, come da disciplinare.

Il sistema di allevamento ad alberello, in alcuni vigneti antichi e in casi particolari ha procurato anche danni. Un tempo s'impiantava senza dare un assetto geometrico al sesto d'impianto. Così facendo si otteneva maggiore densità vitata e resa produttiva, mettendo anche così i ceppi in stretta competizione fra di loro. Questo sistema d'allevamento facilitava il rimpiazzo delle vicine fallanze per la semplicità di propagazione che la vite ha in questa condizione.

Si è, in casi particolari, incappati in un innesco di propagazione naturale, istintivo e infestante. Con l'allevamento ad alberello e il suo basso portamento, il tralcio della vite arriva presto al suolo, venendo coperto dalla terra spinta dai venti, ma in ogni caso una volta al suolo e al suo contatto, subentra una maggiore umidità, che farà emettere al tralcio radici, anche quelle aeree che si scaturiscono dai nodi delle biforcazioni, indirizzandosi anch'esse verso terra, mettendo in vita nuove piante con un susseguirsi di proliferazione e di moltiplicazione. In pratica si scaturisce un effetto domino dannoso di proliferazione e propagazione della vite (esattamente come il gioco del domino).

Si sono riscontrati vigneti in condizioni d'impraticabilità alle lavorazioni colturali per l'eccessiva e incontrollata proliferazione.

In questi casi estremi, il proprietario o chi subentra, è stato messo in condizioni dell'estirpo del vigneto con ceppi quasi secolari.

E' successo in casi in cui il vigneto è stato abbandonato per un lungo periodo.

Mi preme ricordare che la vitis vinifera è una pianta, selvatica e rampicante, molto resistente anche alla siccità, specialmente quelle a piede franco che risultano ancor più resistenti.

E' già ben noto che sul vulcano le escursioni termiche fra il giorno e la notte sono repentine e benefiche, ma un altro fattore che a parer mio può essere interessante e particolare è una manifestazione vulcanica secondaria.

La presenza delle fumarole. Queste, laddove sussistono, arricchiscono ancor di più il già prezioso suolo vulcanico, con il loro vapore caldo umido ricco di sostanze minerali e nutritive. Dalle bocche di fuoriuscita delle fumarole si creano anche formazioni di humus.

Qualora ci fossero le condizioni ideali, le fumarole, potrebbero innescare degli effetti botritizzanti (Botrytis Cynerea) nell'uva, con risultati, presumo, altrettanto unici. Sto ipotizzando un Cru con queste condizioni. Sarebbe interessante poterlo verificare. Chissà, quali sensazioni organolettiche potrebbero scaturire dal "Muffato di Fumarola dell'Etna"?

Le fumarole fuoriescono dalle fenditure del suolo che il vulcano con le sue attività crea, sprigionando una componente gassosa e fumante, composta, di vapore acqueo, anidride carbonica, sostanze minerali e frazioni di zolfo che, sono benefiche per il suolo e di conseguenza per le piante che si trovano limitrofe o al di sotto della nube umida che in particolari condizioni quest'effetto può formare.

In cima al cratere si possono vedere a occhio nudo questi vapori stazionare con formazioni di cumuli d'umidità somiglianti alle nuvole.

A Pantelleria, isola del canale di Sicilia dove l'unicità e la similarità delle componenti del suolo lavico caratterizza e crea, anche qui, vini dalle caratteristiche organolettiche qualitativamente uniche, questo fenomeno è visibile lungo il periplo dell'isola anche dai bordi delle strade. Nel particolare in zona Rekale. Dalle fumarole i contadini Panteschi ne traggono benefici. I terreni limitrofi a queste fuoriuscite di vapori risultano già ad'occhio nudo più lussureggianti e rigogliosi, anche per il condizionamento caldo-umido (effetto serra) che questi vapori salubri forniscono. Gli stessi Panteschi, spesso, ne traggono profitto coltivando questi piccoli appezzamenti ad'orto, usando questo, per il loro fabbisogno personale, e raccogliendo le preziose acque che scaturiscono dai vapori per stillicidio.

E' giusto ricordare però, che la pianta della vite che produce grappoli per la produzione di vini d'alta qualità, predilige i terreni poco ricchi di sostanze nutritive.

Sono ben noti gli effetti salutistici che hanno questi vapori sull'uomo. Esistono grotte a Pantelleria (Montagna Grande) che sono arricchite da questi vapori e usate come saune naturali. Quest'utilizzo è già stato di beneficio anche ai primordiali abitanti dell'isola, i Sesioti.

Tutti i complessi vulcanici del mondo coltivati a vite sono propensi alla produzione di vini d'eccellenza e hanno quasi tutti le fumarole.

Altri sito vulcanici Italiani emblematici, dove, si producono anche qui vini d'alta qualità sono: il Vulture, Campi Flegrei, Eolie, Soave, Gallura, Val di Cembra, Colli Euganei, Monti Lessini ecc..., ma tanti altri né esistono in tutti i continenti del nostro Pianeta, e le loro produzioni di vino sono essenzialmente caratterizzate dal terroir lavico che li contraddistingue.

Queste fuoriuscite di vapore esistono anche nelle profondità dei fondali marini e sono anch'esse scaturite da origini vulcaniche.

Ancora tutt'oggi nascono da queste fuoriuscite di vapori delle profondità degli oceani, le primordiali forme di vita che si sono poi evolute nel nostro Pianeta, i Batteri.

Il Nerello è senza ombra di dubbio la cultivar siciliana con il più alto grado di ecletticità dell'isola. Questa cultivar può raggiungere valori eccelsi anche quando viene vinificato in bianco, rosé e ovviamente spumantizzato. Così lavorato evidenzia maggiormente l'imprinting di mineralità-alcalino-lavico caratteristico del vulcano.

Quest' ecletticità della cultivar di Nerello dà maggiori opportunità ai produttori dell'Etna di poter far conoscere il proprio territorio in maniera più immediata e con vinificazioni e prodotti di qualità a prezzi ragionevoli.

Il Nerello vinificato in chiaro si presenta al naso con fiori bianchi e gialli, con sensazioni agrumate di limoni e pompelmo, ma subentra prorompente l'imprinting mineral- alcalino-lavico che il terroir dell'Etna offre. Riscontrandolo inequivocabilmente alla beva con un'unica e ben distinta sensazione gustativa lineare che è: sapido-mineral-lavico-alcalino-persistente-interminabile, quasi perenne.

Vinificato in chiaro, si trova già in commercio l'Etna Bianco D.O.C. 2008 e L'Etna Rosé Doc 2008 e anche gli Spumanti, VSQ Metodo Classico con un rapporto qualità/prezzo ottimale.

Le Aziende che producono le vinificazioni in chiaro di Nerello Mascalse che, promuovono e caratterizza l'ecletticità di questa cultivar e del suo territorio d'appartenenza sono: Patria, Antichi Vinai, Gambino, Barone di Villagrande, Scammacca del Murgo, (elenco dettagliato di tutte le aziende in fondo all'articolo).

Altre due cultivar autoctone a bacca bianca del vulcano che letiziano gli organi di senso con altrettante

piacevoli fattezze olfattive di fiori, agrumi e insistenti mineralità, ma soprattutto gustative-interminabili, quasi eterne sono: il Carricante e la Minnella vitigni antichi coltivati solo in loco.

All'evento in casa Franchetti i vitigni vinificati in chiaro hanno avuto la fortuna di trovarsi in condizioni ottimali di temperatura per il servizio, cosicché si sono potuti esprimere al meglio. La causa è scaturita dalle condizioni atmosferiche. Cadeva copiosa la neve a Passopisciaro.

I produttori del vulcano che hanno una gamma di prodotti più ampia hanno pensato bene di portare in degustazione da Franchetti, i loro lavori in rosso delle annate precedenti, ma anche i lavori in chiaro dell'annata '08 che sono già in commercio. Si è avuta la possibilità di potere apprezzare il Nerello Mascalese in condizione già ottimali e nelle differenti vinificazioni.

Ho apprezzato l'Azienda Vivera esordiente sul vulcano che, produce nel comune di Linguaglossa in contrada Martinella a 550 mt.s.l.m. Mi sono piaciuti i vini, ma soprattutto il carattere ambizioso che sta svolgendo il parco tecnico giovanile di cui si avvale quest'azienda. Ho chiacchierato con una mia concittadina tecnico/enologo Irene Vaccaro nativa di Palermo, affiancata da un suo coetaneo anch'esso giovane tecnico/enologo nativo di Castelvetro; Paolo Errante Parrino. Entrambi hanno già alle spalle esperienze con aziende di rilievo, provengono dalle scuole di Viticoltura ed' Enologia di Marsala, D'Alba e Dell'Astigiano dove, io presumo che, i giovani enologi abbiano fatto buona padronanza delle tecniche di affinamento sui lieviti (sur lies). L'azienda si avvale anche di un altro giovane consulente tecnico/enologo proveniente dalla vicina Puglia, Giovanni Dimastrogiovanni. Ho sentito nel bicchiere un Etna Bianco '08 Carricante in purezza ben fatto. Mi è piaciuto al naso, ma ho apprezzato alla beva le sensazioni morbido-tendenzialmente -dolce-fresco- glicerico che vengono fornite dalla sosta che il vino svolge sui lieviti. Anche qui saltano fuori dal bicchiere le caratteristiche del territorio che sono prorompenti facendo esprimere al naso sensazioni di fiori bianchi, gialli e un po' di mela con impregnante mineralità che sovrasta e poi ritorna indiscutibilmente in bocca con un'unica e lineare sensazione ben distinta che è: sapido-mineral-salmastro-fresco-asciutto-glicerico-interminabile, risiedendo in bocca un'eternità. Questa permanenza in bocca molto marcata e indelebile è una delle caratteristiche principali dei vini bianchi e rosé dell'Etna.

L'affinamento sui lieviti è una tecnica nativa della Borgogna, con la caratteristica che lì è svolta essenzialmente in barrique. Questa tecnica di affinamento ha l'obiettivo d'ottenere vini di qualità dotati di stabilità chimico fisica e sensoriale. Il processo autolitico consente d'ottenere vini più morbidi e rotondi, meno aggressivi e più equilibrati, inoltre, migliora la persistenza dell'aroma caratterizzandolo, dà stabilità al colore, proteica e tartarica. La pratica tradizionale per i vini bianchi ha inizio dal deposito che i lieviti lasciano dopo che hanno condotto la fermentazione alcolica, e cioè, quando hanno perso vitalità. Mantenendo per mesi il vino a contatto con tale deposito le numerose componenti delle cellule dei lieviti passano progressivamente nel vino dando importanti conseguenze alle caratteristiche organolettiche dello stesso. C'è un lasso di tempo prima che finisca completamente questo passaggio, ed' è di circa sei mesi. E' fondamentale rimettere in sospensione le lies con adeguati batonnage per agevolare questo rilascio, e non solo.

Gli studi e le esperienze effettuate negli anni e sul campo danno prova che il vitigno principe che fa ottenere le lies dalle caratteristiche qualitativamente migliori è lo Chardonnay.

Queste lies di Chardonnay sono preferite e utilizzate anche per la conduzione all'affinamento dei vini rossi d'alta qualità.

L'azienda Vivera con i suoi giovani tecnici a messo in campo un Igt Sicilia '08 che è un ibrido di due cultivar impiantate in altrettanti terroir diametralmente opposti. Chardonnay 60% provenienti dalle colline di Corleone (Palermo) a 400mt.s.m.l., e dal restante 40% di Carricante coltivato nei terrazzamenti lavici dell'Etna in contrada Martinella nel comune di Linguaglossa. Anche questo prodotto lasciato ad affinare sur lies per circa sei mesi.

Nel bicchiere si evidenzia lo Chardonnay per la maggiore presenza di sostanza colorante che dà riflessi

dorati. Il varietale del vitigno si riscontra immediatamente al naso e in bocca con le sue caratteristiche note floreali, fruttate, di agrumi e mela, questo, in particolare è caratterizzato dalle uve lievemente surmature, per poi chiudere con il finale prettamente Etneo (Carricante) fresco-minerali-sapido-persistente.

Quest'assemblaggio di territori così vicino, ma nel contempo agli antipodi per le loro caratteristiche, li può solo regalare il Grande-micro-cosmo vitivinicolo Siciliano.

L'Etna Rosso D.O.C. 2008 dell'Azienda Vivera; formato da Nerello Mascalese 80%, e Nerello Cappuccio 20%, come da disciplinare.

Affinamento in barrique per almeno sei mesi. La durata effettiva dell'affinamento in legno non è stabilibile a priori e sarà differente nelle diverse annate.

Si presenta nel bicchiere giovane, rubino con riflessi nettamente violacei, al naso emana vinosità di frutti rossi e ciliegia con note lievemente dolci speziate e minerali. In bocca è sapido-fresco-lavico con tannini giovani e vivaci, sostenuto da un'ottima acidità un po' nascosta dall'insistente nota mineral-alcalina. Il tutto è il preludio per una longeva e ottima lunga vita.

Tenuta di Fessina della Sig Silvia Maestrelli. I vini sono condotti dall'enologo/agronomo Federico Curtaz. La Tenuta si trova nel comune di Castiglione di Sicilia in Contrada Rovitello a 700mt., s.l.m., ha ceppi d'ottant'anni circa d'età. La scommessa che la signora Silvia intraprende in Sicilia ha inizio nel 2007, ma, in effetti, il vero lavoro indipendente di quest'azienda ha inizio dal '08, da quando la ristrutturazione e il completamento del vecchio palmento del XVIII secolo sono stati consolidati, svolgendo finalmente le proprie attività in piena autonomia. Quest'autonomia effettivamente è riscontrabile dentro il bicchiere, avendo, l'annata '07 (Musmeci) sì il varietale del vitigno e l'espressione del territorio, ma, in effetti, si riscontra maggiormente nell'annata '08 (Erse) il dettaglio minuzioso dei profumi, e la beva di maggiore rotondità ed eleganza. Sostanzialmente si sente in maniera inequivocabile nel bicchiere '08 (Erse) un vino già più sereno e maggior serenità questo vino nel tempo esprimerà.

La Sig. Silvia Maestrelli promuove un concorso letterario a Villa Petriolo a Cerreto Guidi in Toscana alla sua III° edizione, dove il tema di quest'anno è: "S'io fossi Vino". Questa tematica mi sta molto a cuore, perché in effetti, io sono cosciente che Noi (Essere umani) e il Vino nasciamo entrambi dalla trasformazione del frutto della pianta della vite.

Sono affascinato e mi piace divulgare le "Similitudini e Analogie fra il Vino e l'essere Umano".

Affianco alla Sig. Silvia Maestrelli c'è il caposaldo dell'azienda di Andrea Franchetti; Erika Ribaldi che mette a disposizione la sua divulgazione sull'azienda e sul territorio Etneo. Mesce con maestria l'07 Passopisciaro e i diversi Cru delle contrade Guardiola, Rampante, Sciaranuova e Feudo di Mezzo che spaziano dai 750 ai 1100 m.t., s.l.m., dell'annata '08 ed' anche già qualcosa d'assemblato. E' apprendo con piacere che nei Cru dell'azienda di Franchetti, sono stati riscontrati sparuti ceppi di Alicante che entrano a far parte integrante dell'Igt Passopisciaro.

I grappoli d'Alicante sono raccolti e vinificati insieme al Nerello caratterizzando ancor di più l'armonia dell'ormai già ben nota etichetta. Inserendosi così, con delle piccole sottigliezze organolettiche, dove, solo forse l'assidua frequentazione a questo vino potrebbe far carpire.

Tutti i vini dei singoli Cru sono senza dubbio differenti fra di loro, ma sostanzialmente tutti ricchi di frutta, ben vitali di tannini e di acidità, mineralità, speziature e con ottima struttura e corpo. Dalle prospettive sempre più intriganti.

L'Alicante è coltivato nel comune di Linguaglossa ed'è vinificato e prodotto anche in purezza.

Sul vulcano si coltivano altri vitigni alloctoni a bacca rossa come: il Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, la Moundeuse (Cottanera). C'è anche il Pinot Nero già prodotto e imbottigliato da Patria. Anche Benanti sta svolgendo sperimentazione con questa cultivar. Qui il conduttore dei vini della Casa Vinicola Benanti è l'enologo/Winemaker per eccellenza nel territorio Salvo Foti. Presta la sua opera in tante altre realtà della Sicilia Orientale. Definibile anch'esso in maniera amichevole e con un po' di campanilismo Siculo che ci

accomuna: “Iddu” come il vulcano e con grande senso di rispetto.

Sono sempre un numero maggiore i produttori provenienti d’oltre lo stretto e in particolare dalla Toscana, che acquistano antichi vigneti abbandonati, casolari e palmenti del comprensorio Etneo ristrutturandoli per potersi prodigare in nuove sfide con se stessi, credendo giustamente nell’unicità di questo terroir e della sua autoctonia.

Tanti altri occhi sono puntati sul vulcano!

Tante aziende sono una conferma per le produzioni già ben fatte che hanno svolto nelle annate precedenti, ed’altre ancora si sono poste l’obbiettivo di raggiungere e superare questo gruppo già ben nutrito.

Azienda Terre di Trente, Alberto Aiello Graci, Tenuta delle Terre Nere, Fattorie Romeo del Castello, Tenuta Moganazzi, Biondo, Benanti, Cottanera, Az.Ag. Pietro Caciorgna. Questi produttori del vulcano in particolare creano produzioni da cultivar di Nerello di ottimo livello.

Ho trovato simpatico e divertente, ma ancor di più intelligente il prodigarsi dei produttori, ognuno di loro con le smanie di mettere in mostra con le proprie fattezze, a dir poco alchemiche, mettendosi alla prova con se stessi e con le proprie capacità.

Buon Lavoro a tutti Voi.