

# Wine Reality

Luigi Salvo WineBlog

## In anteprima i quattro grandi Cru siciliani di Andrea Franchetti, grande successo delle Contrade dell'Etna 2010

marzo 20, 2010 di [luigisalvo](#)

La terza edizione dell'interessante manifestazione "Le Contrade dell'Etna" ideata da Andrea Franchetti si è svolta Lunedì 8 Marzo come ormai tradizione nella cantina di Passopisciaro ed ha visto riuniti tutti i produttori del vulcano per presentare i vini dell'ultima vendemmia ed alcuni delle annate precedenti prodotti nelle varie Contrade dei comuni di Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo. Quest'anno l'evento delle Contrade, che negli scorsi anni è stato già polo attrattivo per le novità siciliane in bottiglia, si è arricchito di una vera e propria chicca: il giorno

precedente Domenica 7 Marzo presso l'innovativo Shalai Resort di Linguaglossa Andrea Franchetti ha presentato in anteprima, con una cena dedicata alla stampa organizzata da Laura Cirilli, i suoi quattro nuovi Cru da Nerello Mascalese. L'occasione ha visto all'opera importanti chef siciliani, Filippo La Mantia, Giovanni Santoro, Giuseppe Costa e Antonio Colombo, le cui deliziose preparazioni si sono sposate con i vini proposti all'assaggio.

Quattro Cru da quattro differenti contrade, ottenuti da un unico vitigno il Nerello Mascalese, che acquisisce caratteristiche organolettiche diverse secondo la diversa composizione del terreno nel quale è allevato, infatti, le colate laviche che si sono susseguite nel corso degli anni nel comprensorio etneo hanno creato substrati di minerali differenti da zona a zona contribuendo a caratterizzare fortemente i vini. Nelle due salette dello Shalai Resort Andrea Franchetti ha riunito una quarantina di giornalisti italiani e stranieri, tra i quali anche Stephen Brook di Decanter, ad ogni tavolo i posti erano stati già assegnati, nel mio ho fatto conoscenza con Brandom Tokash, personaggio

straordinario con il quale lo scambio di opinioni sui nuovi quattro Cru, sul Passopisciario e sul mondo del vino siciliano è stato molto piacevole e proficuo.

Andrea Franchetti, Sergio Grasso, noto antropologo alimentare e Giorgio Grai famoso enologo italiano, hanno introdotto con un video il tasting dei vini, tutti annata '08: il primo ad essere degustato è stato il **Rampante** ottenuto da vecchie vigne di Nerello Mascalese a piede franco poste ad oltre mille metri in terrazze sulla parete di lava di Solicchiata. Il terreno nel quale sono allevate è sabbioso ed ossidato. Nel bicchiere mostra trasparenza, l'olfatto è d'intensa finezza con note floreali e fruttate di ciliegia, lampone, spezie e mineralità, in bocca è di bellissima freschezza, con le note fruttate presenti in un lungo finale sapido. E' un vino particolare dal carattere deciso.

Lo **Sciaranuova** nasce tra gli 800 ed i 950 metri, in un terreno argilloso e morbido per moltissime ore esposto al sole, olfattivamente il vino è meno intenso del precedente, ma in bocca mostra più struttura con bella intelaiatura tannica e gran piacevolezza di beva. Il **Chiappemacine** è prodotto più in basso, a 550 metri, è caratterizzato dallo spettro olfattivo variegato e inebriante, al gusto sorprende per l'austerità sapida-tannica, un vino di gran equilibrio. L'ultimo il **Porcaria**, è prodotto tra i 700 e gli 800 metri, è il più concentrato dei quattro, si esprime al naso con sensazioni minerali completate da note dolci di ciliegia e lamponi, riempie la bocca con potenza setosa e lunghissima. Infine è toccato al **Passopisciario**, già noto, che nasce dall'unione di vini ottenuti da altre contrade, dal colore rubino caldo e trasparente, intenso ed attraente il bouquet di lampone, ribes, macchia mediterranea, balsamo e spezie. L'entrata in bocca è di finezza avvolgente, freschezza e sapidità di frutto lasciano una lunga scia finale.

Il giorno seguente prima di recarmi nella cantina di Passopisciario per l'esposizione delle Contrade, incontro Franchetti per un'approfondita intervista, seguito di quella (leggi) che due anni fa ebbi modo già di fargli.

**Ha iniziato questa sua avventura in Sicilia relativamente da poco, ma ha avuto grandi soddisfazioni?** *“Nel lavoro fatto sono stato ispirato da questo posto bellissimo che stimola a pensare alla natura ed anche dalla*

*manodopera locale piena di grande volontà. Il terreno qui sull'Etna cambia ad ogni metro ed il vino cambia da alberello ad alberello, in quanti altri posti si vendemmia a Novembre con temperature che arrivano a 6-8 gradi. Per la collocazione delle vigne, inoltre, è una vendemmia eroica".*

**Da questo vitigno il Nerello Mascalese quattro Cru differenti, ognuno dona un'espressione diversa, mi è piaciuto molto il Rampante, il Porcaria è il più intrigante di tutti, lei quale predilige?** *Il Porcaria è sicuramente il più complesso, ma ognuno ha qualcosa di particolare. Il Nerello non è un'uva facile, si ossida facilmente, non si difende, ma se riesce ad avere espressione tersa, trasparente, ad essere tagliente, dona grande piacevolezza, mi piace definirlo un bianco come vino rosso.*

**Lei da tempo vinifica separatamente le uve delle varie contrade?** *Tutte le contrade sono ben mappate e danno vita a vini diversi per la variazione d'altitudine e per la differente granulometria dei terreni. Prima tutti i vari vini assemblati davano vita al Passopisciario, adesso lo si ottiene dalle restanti Contrade che non danno vita ai quattro Cru.*

**Le etichette di questi Cru sono tutte uguali, cambia solo la piccola scritta della Contrada?** *Si non c'è l'esigenza di riconoscere le bottiglie da lontano, chi le comprerà probabilmente già le conosce bene.*

**Quante le bottiglie prodotte annata 2008?** *Dei quattro Cru complessivamente 10.000 bottiglie, del Passopisciario sono circa 38.000*

**Per chiudere una domanda fuori tema, che ne pensa della possibile istituzione della Doc Sicilia?** *Non credo serva a fare la differenza, se è per questo sulla bottiglia dell'IGT c'è già la scritta Sicilia.*

Lunedì 8 marzo l'azienda di Franchetti, ha aperto le porte a ben 46 produttori etnei, realizzando un importante momento di confronto tra loro e dando la possibilità a giornalisti, operatori del settore ed appassionati di approfondire una realtà enologica di grande spessore, vini emozionanti, che hanno come nota assolutamente distintiva il "terroir" d'origine. Tra le novità assolute la presentazione del nuovo vino da uve Nerello Mascalese con

piccole percentuali di Cappuccio di **Tasca d'Almerita "Tascante"** (nella foto con etichetta provvisoria) che deriva da vigneti della zona di Randazzo nelle contrade di Sciaranuova e Boccadorzo, l'annata '08 ha fatto 14 mesi di botte

grande, il naso su toni di fiori rossi, frutta rossa di bella concentrazione, note speziate e lieve

tabacco, fa da preludio alla beva di ottima coerenza con tannino presente e buona fresca persistenza. Altro debutto per un'altra azienda affermata, **Planeta** presenta il suo Carricante '09 prodotto in contrada Sciaranuova non fa legno anche se nasce per essere un bianco longevo, sarà in commercio a fine Novembre. Dal bicchiere emergono profumi di fiori di ginestra e frutta fresca a polpa gialla, all'assaggio mostra tutta la sua gioventù,

con persistenza acido-sapida. Tra i numerosi Carricante assaggiati mi sono piaciuti in modo speciale, quello dell'**Azienda Agricola Cavaliere** di Margherita Platania (nella foto la bottiglia con etichetta provvisoria) del compresorio di S. Maria di Licodia, intenso al naso di fiori, frutta e mineralità, dalla beva piena, ricca di freschezza e persistenza, ed anche il **Mari di Ripiddu** '09 dell'**Azienda Agricola Filippo Grasso**, fresco e minerale all'olfatto ed al palato, un vino d'ottima

piacevolezza. Tra i Nerello Mascalese più interessanti sicuramente quello di **Romeo del Castello Vigo** '08, che sarà in vendita solo a fine anno, pieno di viola, fragola, ciliegia, note di grafite e spezie, al gusto è pieno, di buona freschezza, con pregevole intelaitura tannica. Buono l'Etna '08 di **Chiuse del Signore**, dal naso poliedrico e dalla particolare beva di rotondità, ed il **Setteporte** '08 che è intenso e pulito al naso e riempie poi la bocca di fresco frutto. Eccellente il Nerello Mascalese '08 di **Terre di Trente**, ricco di eleganza e finezza gustolfattiva, con una lunga chiusura minerale. Tra le annate '07 tante conferme: il Musmeci di **Tenuta di Fessina**, il San Lorenzo di **Girolamo Russo**, il Don Michele di **Moganazzi**, il Quota 600 di **Graci**, l'Outis di **Biondi** e l'Archineri di **Pietradolce**.