

anteprima 2011 vini dell'Etna

La vendemmia 2011 sull'Etna è stata sicuramente una delle migliori dell'ultimo decennio. L'inverno è stato molto rigido mentre la primavera è stata caratterizzata da piogge al di sopra della media, a cui è seguita un'estate calda che ha fatto maturare al meglio le uve. Il risultato lo troviamo in un caricante ricco di frutto e note minerali, un nerello mascalese caratterizzato da elegante polposità e note di sottobosco, e un nerello cappuccio gentile e molto fruttato. Nel 2011 è stato anche definitivamente approvato il nuovo disciplinare della Doc Etna, che finalmente consente ai produttori di poter aggiungere la menzione geografica del luogo di produzione, cosa per cui si è battuto per anni, e all'inizio quasi in solitudine, Giuseppe Benanti. Il nuovo disciplinare ricalca il precedente, e non tocca perciò in alcun modo i confini geografici della Doc, lasciando fuori da questa quasi tutti i vigneti ad altezze superiori ai seicento metri (in alcune zone si arriva anche a mille, ma non di più) che negli ultimi anni sono stati ripresi e rimessi in produzione. Si tratta di vigneti storici bellissimi a volte vecchi anche un centinaio di anni, spesso a piede franco. Ne esistono diversi, ad esempio, in contrade come Sciarra Nuova, Guardiola, Rampante o Barbabecchi. Ebbene i vini prodotti in queste stupende vecchie vigne, monumenti viventi all'enologia dell'Etna, non potranno fregiarsi della Doc: un vero paradosso. Nel passato sull'Etna si coltivava la vite fino a 1.200 metri, ma il disciplinare del 1968 già tagliava fuori le vigne più alte. Nessuno si oppose perché all'epoca importava poco rivendicare una denominazione ormai in decadenza. Dopo aver giustamente inserito nella Doc Etna le menzioni geografiche sarebbe giusto, ed anche bello, alzarne i limiti geografici verso l'alto, includendo per intero contrade che oggi sono considerate solo in parte, o addirittura andando ad individuare le antiche linee di coltivazione apicali.

CONFERME

Tenuta di Fessina ETNA BIANCO A' PUDDARA '10

Da un vecchio vigneto nel versante Sud dell'Etna, a Motta Sant'Anastasia, sapientemente recuperato da Silvia Maestrelli e Federico Curtaz nasce questo vino, Carricante in purezza, che matura in legno da 35 ettolitri. Floreale, balsamico, marino, A' Puddara '10 si conferma come uno dei bianchi più interessanti dell'intera regione.

Girolamo Russo ETNA ROSSO FEUDO '10

Giuseppe Russo è tra i produttori più intimamente legati all'Etna, terroir che sente come parte di se stesso, cosa che non gli impedisce però di proporre un'interpretazione del tutto originale, sia dal punto di vista agronomico sia di cantina. Il millesimo '10 del Feudo è ricco al naso di piccoli frutti rossi, ribes, glicine, note ferrose, tabacco ed agrumi, fresco ed in buon equilibrio tra dolcezza ed acidità al palato.

Cottanera ETNA ROSSO '09

La cantina ed i 60 ettari di vigneto della famiglia Cambria si trovano in un altopiano a circa 700 metri di quota nell'agro di Castiglione di Sicilia. Da un vigneto di nerello mascalese di una quarantina d'anni nasce il loro Etna Rosso '09 austero, maturo, balsamico al naso, ricco di tannini ancora indomiti ma di indubbia finezza all'assaggio.

Benanti ETNA BIANCO SUP. PIETRA- MARINA '08

Giuseppe Benanti, uno dei pionieri dell'Etna, quest'anno ha deciso di cambiare la conduzione tecnica della sua azienda, ingaggiando il giovane enologo friulano Michele Beàn. Il Pietramarina '08 dopo un deciso attacco minerale vira poi verso più dolci profumi di frutta a polpa bianca, anice ed agrumi. In bocca è lungo, persistente, vibrante di fresca acidità e dotato di un bel finale condotto tra frutto e sapidità.

Barone di Villagrande ETNA BIANCO '11

La cantina della famiglia Asmundo Nicolosi, che può vantare qualche secolo di storia, continua con passo deciso a produrre vini tecnicamente ben fatti e stilisticamente coerenti con il terroir etneo. Buono l'Etna Bianco '11, che profuma di fiori gialli, erbe aromatiche e frutta a polpa bianca con il tipico timbro minerale del vulcano di sottofondo, iodato e molto persistente al palato.

Destro ETNA BIANCO ISOLANUDA '11

Le uve, carricante al 70% e catarratto, con cui è prodotto questo interessante bianco provengono da un bel vigneto sul monte La Guardia a circa 750 metri di quota. L'Isolanuda '11 ha eleganti profumi di ginestra, pesca bianca ed erbe aromatiche ma si distingue soprattutto per la spiccata mineralità che ritorna al palato in equilibrio con un bel frutto fragrante e persistente.

Passopisciaro SCIARANUOVA '10

Sono quattro i cru che Andrea Franchetti vinifica separatamente. Al momento dei nostri assaggi ci ha decisamente convinto il Nerello Sciaranuova '10, prodotto nell'omonima contrada a circa 850 metri di quota. Molto elegante l'olfatto, con un blend di erbe aromatiche quali timo, origano e finocchio selvatico in evidenza, ma anche pepe e piccola frutta rossa, prugna matura, ciliegia e toni speziati che tornano coerentemente al palato.

Tenuta delle Terre Nere ETNA ROSSO GUARDIOLA '10

Marco De Grazia continua con coerenza e passione il suo lavoro sull'Etna che lo ha portato a vinificare separatamente, sul modello della Borgogna, le diverse vigne di sua proprietà. Il Guardiola '10 è un vino di grande eleganza e buona struttura, fresco, fitto e persistente al palato, dotato anche di un profilo olfattivo di tutto rispetto dove si alternano toni floreali e fruttati su un fondo minerale e balsamico.

Scammacca del Murgò ETNA BIANCO '11

Sempre molto piacevole l'Etna bianco di questa cantina ricca di storia e tradizione come poche altre sul vulcano. Il millesimo '11 colpisce per i profumi di pesca bianca segnati da sfumature minerali, note di fiori di campo ed agrumi. Bocca nitida, fresca, con un bel finale giocato tra frutto e fresca sapidità.

EMERGENTI

Firriato ETNA BIANCO CAVANERA RIPA DI SCORCIA- VACCA '11

La tenuta etnea di Vinzia e Salvatore Di Gaetano è ormai entrata in produzione a pieno regime e questo bianco, carricante all'80% e catarratto, ne completa felicemente la gamma. L'approccio olfattivo è classico per un bianco dell'Etna, salino, floreale e con una bella scala di sentori fruttati; in bocca è fresco, sapido, vibrante ben dosato tra struttura e freschezza acida.