

GIORNALE DI SICILIA

EURO | VENERDÌ 12
1,10* | MARZO 2010

CATANIA

GIORNALE DI SICILIA
VENERDÌ 12 MARZO 2010

VINO/1. A Castiglione di Sicilia 46 aziende della zona invitate dal produttore Andrea Franchetti

«Contrade dell'Etna» E il vulcano ti offre da bere

Quarantasei produttori della zona dell'Etna hanno partecipato a una maxi-degustazione nell'azienda «Passopisciaro» di Andrea Franchetti. Ed è stato un successo.

Laura Di Trapani
CASTIGLIONE DI SICILIA

●●● Grande successo per la manifestazione Contrade dell'Etna, tenutasi nelle campagne di Passopisciaro sul territorio di Castiglione di Sicilia. L'evento, giunto alla terza edizione, è stato organizzato dal produttore vinicolo Andrea Franchetti, proprietario dell'azienda etnea Passopisciaro, che ha aperto le porte a più di quarantasei aziende etnee per

una maxi-degustazione. I produttori della zona sono stati suddivisi per contrada di provenienza tra Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo e comuni limitrofi. Gli ospiti sono stati circa duemila tra giornalisti, buyer ed appassionati dei vini dell'Etna. L'iniziativa ha come obiettivo quello di coinvolgere tutti i produttori a portare i propri vini in degustazione, meglio se le nuove annate ancora non in commercio, proprio come accade in Borgogna zona di altissima vocazione le cui etichette sono famose in tutto il mondo.

La giornata è stata preceduta da una cena presso lo Shalal resort di Linguaglossa, durante la quale sono stati presentati i nuo-



PRESENTATI 4 NUOVI
PRODOTTI
DELL'AZIENDA
«PASSOPISCIARO»

vi quattro cru (dove per cru si intende il vino proveniente da un vigneto di particolare pregio) di Andrea Franchetti, ognuno prodotto in una diversa contrada etnea di cui porta il nome. Quattro vini rossi. Eccoli: Rampante, Sciaranuova, Chiappemacine e Porcaria. Tutti ottenuti da uve Nerello mascalese che è la varietà a bacca rossa più diffusa sulla

terra scura dell'Etna. Come anche il Passopisciaro, un altro rosso, un blend che mette insieme le uve delle 4 zone.

«Ogni cru è profondamente diverso dall'altro perché è coltivato in zone diverse l'una dall'altra. Sull'Etna infatti, si hanno mix di terreni differenti perché le colate laviche di periodi diversi hanno reso la composizione del terreno unica da un metro all'altro. Inoltre il cratere d'origine non è uno solo, ma sono molti, infatti ad ogni eruzione si generano molte bocche eruttive», spiega Franchetti che ha anche un'azienda in Val d'Orcia in Toscana, altra zona estrema per produrre vini. La serata dello Shalal è stata accompagnata dalle preparazioni di cinque chef siciliani, Filippo La Mantia, Giuseppe Costa, Giuseppe Barone, Giovanni Santoro e Antonio Colombo. Ogni piatto proposto è stato dedicato al territorio siciliano ed abbinato ai vini dell'azienda Passopisciaro.