

da <http://www.goleminformazione.it/vini/il-nerello-mascalese.html>

Il Nerello Mascalese

01 Marzo 2013

di Valentina Vercelli

Nella zona dell'Etna crescono antichi vitigni che danno finezza, longevità ed equilibrio. Tanto che qualcuno paragona il Nerello Mascalese ai Pinot di Borgogna.

Probabilmente Nerello Mascalese è un nome che dice qualcosa a pochissimi. Eppure questo antico vitigno autoctono siciliano a bacca rossa sta avendo un grande successo, dopo che finalmente si sono messe in luce le sue incredibili potenzialità.

Pochi viticoltori lo vinificano in purezza, ma chi lo fa raggiunge risultati straordinari e una pioggia di premi dalle guide di settore, come la cantina Passopisciaro. I più preferiscono vinificarlo in blend con una piccola percentuale di Nerello Cappuccio, altro antico vitigno autoctono della provincia catanese, per dare vita alla Doc Etna rosso, tipologia altrettanto premiata.

Il Nerello Mascalese cresce in provincia di Messina e di Catania, ma la sua zona di elezione è l'Etna, dove è spesso ancora coltivato con il sistema di allevamento ad alberello. Grazie al particolare suolo lavico, alle forti escursioni termiche e alle altitudini importanti (che possono raggiungere anche i 1.000 metri slm), il vulcano —anzi, la montagna come dicono da queste parti— riesce a dare vini di particolare pregio, soprattutto nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo, che potremmo definire i cru locali. Non per nulla l'Etna è stata la prima zona siciliana a ottenere la Doc, nel 1968. Storicamente, la diffusione del Nerello Mascalese nella provincia etnea risale al 1543, anno in cui Carlo V concesse al vescovo Caracciolo la “promozione” della piana di Mascali (da cui prende nome) a contea. Il prelado offrì queste terre in enfiteusi ai viticoltori contribuendo alla diffusione della varietà d'uva locale e della viticoltura in generale. Le prime notizie scritte sul vitigno si hanno invece nel 1760, nell'opera del Sestini *Memorie sui vini siciliani*. Il Nerello Mascalese è un vitigno vigoroso, di bassa resa, ma di elevata qualità e l'uva, di forma oblunga e colore rosso chiaro, si raccoglie di solito intorno a metà ottobre.

Come il Pinot Nero, il Nerello Mascalese dà un vino di colore scarico, essendo completamente privo di antociani acilati. La gradazione alcolica è importante, come la struttura, l'acidità e la complessità. Al naso, ha profumi fini ed eleganti, in cui predominano sentori di liquirizia, spezie e piccoli frutti

rossi; all'assaggio si presenta caldo, secco, pieno, armonico, sapido e fresco. A tavola si serve a una temperatura di circa 17°, in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, risotto ai funghi porcini, e secondi quali salsicce, carni rosse, polpette, grigliate, carne di cavallo alla brace e formaggi stagionati.

I produttori consigliati

Vini Biondi

Etna Rosso Doc Outis, 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio, venduto in enoteca a circa 35 euro.

Etna Rosso Doc M.I., 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio, venduto in enoteca a circa 50 euro.

Visite in cantina solo nel periodo estivo e solo su prenotazione; non c'è punto vendita per i privati.

Corso Buonarroti 61b, Trecastagni (CT), tel. 335.8002884, www.vinibiondi.it

Passopisciario

Contrada Rampante, 100% Nerello Mascalese, venduto in loco a 35 euro.

Contrada Porcaria, 100% Nerello Mascalese, venduto in loco a 45 euro.

Su prenotazione è possibile effettuare visite e degustazioni in cantina.

Contrada Guardiola, Castiglione di Sicilia (CT), tel. 0942.983225, 366.3589926, www.passopisciario.com

Tenuta di Fessina

Etna rosso Doc Il Musmeci, 100% Nerello Mascalese, venduto in enoteca a circa 30 euro.

Etna Rosso Doc Erse 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio, venduto in enoteca a circa 19 euro.

La cantina è in ristrutturazione e attualmente non si possono effettuare visite e degustazioni; non c'è punto vendita per i privati. Via Nazionale SS 120, 22, Contrada Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT), tel. 335.7220021, 348.0115329, www.cuntu.it