

# IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 27 NUMERO 1 GENNAIO - MARZO 2013

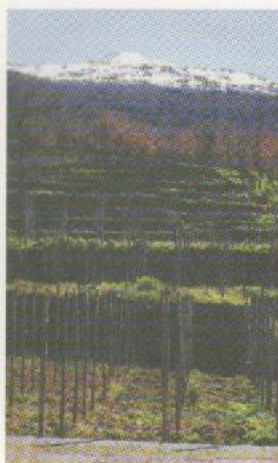
POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003  
(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 2, DCB BERGAMO

## I VINI ROSSI DELL'ETNA

*L'incontro di lunedì 10 dicembre 2012*

**E**tna, un paesaggio straordinario ed insolito per la viticoltura. Siamo in una regione del sud, tra 38° e 39° parallelo, quasi al centro del Mediterraneo, eppure il clima e l'ambiente sono tutt'altro che roventi ed accaldati; mostrano, piuttosto, caratteristiche che siamo abituati a ritrovare ben più a nord, addirittura nelle aree viticole alpine. La conformazione troncoconica del grande vulcano favorisce l'azione di due fattori preponderanti, ovvero l'altitudine (i vigneti allignano a quote comprese tra 400 e 1000 metri s.l.m.) e l'esposizione che, collegati fra loro da diverse correlazioni, favoriscono l'instaurarsi di microclimi molto peculiari e diversificati. I versanti a sud e ad ovest non sono particolarmente adatti alla viticoltura di qualità e vengono perlopiù sfruttati per la coltivazione di agrumi e pistacchi. Il versante nord-nord/est, invece, risulta eccezionalmente vocato e su di esso si concentra il 45% di tutta la produzione enologica etnea. La composizione dei suoli è costituita, come è ovvio, dalle secolari eruzioni del vulcano; lave millenarie, tufo ed ossidiane, sulle quali il tempo ha potuto lavorare a lungo e lentamente fino a renderli un eccellente substrato per la vite e per l'elegante sviluppo dei suoi aromi. In questo contesto nei secoli scorsi fiorì una prospera viticoltura, basata sulla prevalente coltivazione di due varietà, le stesse che tuttora costituiscono la base ampelografica dei vigneti: il nerello mascalese ed il nerello cappuccio. Il primo, da sempre il vitigno più diffuso nella zona etnea, è probabilmente originario della piana di Mascali, mentre il secondo, sulle cui origini le notizie sono più incerte, deve il suo nome al tipico affastellamento del suo fogliame. Da essi si ricavano ingenti quantitativi di vino che, insieme a Frappato e Perricone, di solito veniva utilizzato per tagliare il Nero d'Avola. A partire dai primi anni del Novecento si è, però, assistito ad un progressivo declino della viticoltura etnea, dovuto con ogni probabilità alla sua antieconomicità, considerate le giaciture irte e ripide dei vigneti e la conseguente difficoltà di lavorazione. Solo nei primi anni Ottanta del secolo appena trascorso, qualche azienda ha riscoperto le grandi potenzialità di quei suoli, di quei climi e di quelle vigne. Inizialmente vi è stata forse un poco di incertezza; la maturazione non sempre perfetta delle uve a bacca rossa in quelle condizioni di coltura ha spinto qualcuno a sperimentare nuove strade, utilizzandole per le vinificazioni in bianco o per produrre basi spumante. Poi è arrivata un'intuizione, o meglio una suggestione lanciata da Giacomo Tachis, che suggerì come l'ambiente etneo sarebbe stato particolarmente vocato per la coltivazione del pinot nero. Fortunatamente nessuno lo ha seguito su questa strada, però la sua ipotesi ha sicuramente aiutato a comprendere come dal territorio, dal clima e dai vigneti dell'Etna non si dovesse cercare di ricavare vini caldi, mediterranei, in questo senso "siciliani", bensì qualcosa di diverso, puntando sulla fragranza, sull'eleganza, sulla finezza, ovvero su vini di impostazione, per così dire, più "borgognona", complice anche il clima della zona, piuttosto incostante e spesso molto diversificato tra un'annata e l'altra. Alcune aziende hanno cominciato, dunque, ad impegnarsi sulla viticoltura, introducendo concetti più attuali, preservando i vecchi vigneti e gli antichi sistemi di allevamento ad alberello, ma curando con maggiore attenzione la maturità delle uve, soprattutto quella fenolica; anche in cantina si sono messi a punto sistemi di vinificazione più accurati ed efficienti; a poco a poco i risultati si sono fatti vedere, sebbene i primi pionieri e protagonisti della rinascita e del successo viticolo dell'Etna siano stati dei "forestieri" venuti dal continente, provenienti da contesti culturali e culturali più moderni. Ben presto, tuttavia, gli ottimi risultati raggiunti

hanno risvegliato anche l'interesse locale ed ormai sono numerose le aziende, sia storiche sia di più recente fondazione, ad operare in quello che è oggi a tutti gli effetti il comprensorio vitivinicolo più interessante e dinamico dell'isola. Ma queste storie le abbiamo già raccontate nell'aprile del 2008, in occasione della prima degustazione dedicata dal Seminario Veronelli ai Rossi dell'Etna. All'epoca ne uscì un quadro affascinante, con vini fini, eleganti, fragranti, tutti caratterizzati da un livello qualitativo decisamente elevato. L'incontro di questa sera si propone, attraverso una nuova panoramica, di andare ad indagare se e come le cose siano cambiate durante gli ultimi cinque anni. Una delle questioni più spinose a proposito dei Rossi etnei riguarda la loro capacità di invecchiamento. Recenti assaggi di alcuni vini delle annate 2003 e 2004 (non molti, per la verità) ci hanno un poco delusi, mostrandoci evoluzioni già piuttosto avanzate, in qualche caso ben oltre la soglia estrema dell'apprezzabilità. È difficile per ora confermare in via definitiva questo presunto limite, così come comprendere, qualora fosse appurato, da cosa potrebbe derivare, ovvero se ascrivere ad una carenza dei vitigni o del



## PASSOPISCIARO SICILIA ROSSO 2010

Passopisciaro

Castiglione di Sicilia (Catania)

Le note floreali molto eleganti, lo schietto profumo di fragole, pepe e menta delineano un profumo finissimo, giocato su equilibri sottili e ben calibrati. Al sorso rivela un frutto freschissimo e fragrante, stimolato dall'acidità e da un intenso aroma di menta e pepe; il tannino si pone in piacevole rilievo, rendendo il finale spido e succoso.

CONTRADA P (PORCARIA)  
SICILIA ROSSO 2010

Passopisciaro

Castiglione di Sicilia (Catania)

Nettissimi l'impatto e l'intensità di frutto e spezie, ingentiliti da un tocco floreale molto fresco, fragrante ed

elegante, che sembra riuscire a fondere ogni elemento in un insieme assai equilibrato di forza, dolcezza e brío. Il gusto è ancora decisamente intenso, con fresche sensazioni di fragola, lampone, menta, scorza d'arancia, tannino fine e fittissimo, il tutto scandito con progressione precisa, dinamica, serrata e vivace.

### IL PUBBLICO

Ad una prima analisi il panorama dei vini etnei non sembra aver subito profondi sconvolgimenti rispetto a quanto registrato cinque anni orsono. Anzi, se qualcosa è cambiato ciò è avvenuto in meglio. In questi ultimi anni, infatti, diverse aziende sono andate alla ricerca di vigneti molto vecchi ed hanno cominciato a vinificare per singolo cru, rendendoci disponibili vini dal carattere molto diversificato, nei quali è possibile leggere le diverse sottili sfumature di cui sono capaci i differenti terroir offerti dal vulcano. In linea generale la personalità dei vini è apparsa, come sempre, improntata all'intensità, alla fragranza, alla raffinata eleganza, con nitide sensazioni di frutta succosa, fiori dolci e delicati, variegata spezie, fresca menta e tannini dalla trama finissima ed aristocratica. Le impressioni suscitate sui nostri degustatori sono state del tutto positive, grazie a vini che hanno colpito per la loro bevibilità davvero sorprendente, che invoglia ed incita

al costante riassaggio. Tra gli otto campioni in degustazione si è subito capito che due vini stavano rapidamente catturando l'attenzione del nostro fidato pubblico: l'Etna Rosso Calderara Sottana 2010 di Tenuta delle Terre Nere (Randazzo) ed il Contrada P (Porcaria) Sicilia Rosso 2010 di Passopisciaro (Castiglione di Sicilia) hanno, infatti, monopolizzato i commenti finali. Per quanto ci riguarda, resta in sospenso il giudizio sulla capacità di evoluzione di questi vini, anche perché la loro storia –

almeno quella moderna – è tutto sommato piuttosto breve e mancano, quindi, validi riscontri. Diciamo, allora, che per qualche anno ancora considereremo i Rossi dell'Etna alla stregua di "sorvegliati speciali"; li terremo, dunque, sotto stretta osservazione assaggiandoli e riassaggiandoli a distanza di tempo per comprendere quali strade prenda la loro terziarizzazione. Considerate la bontà e le potenzialità emerse anche questa sera dai calici, non sarà certo un compito ingrato.

## I PREFERITI

CONTRADA P (PORCARIA) SICILIA ROSSO 2010  
PASSOPISCIARO - CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

Estensione vigneto: 1,5 ettari.

Pendenza del terreno: pianeggiante.

Orientamento e altitudine del vigneto: nord-sud.

Tipologia del terreno: vulcanico.

Vitigni: Nerello Mascalese.

Forma di allevamento: alberello.

Ceppi per ettaro: 8.000.

Resa di vino per ettaro: 19 ettolitri.

Periodo di raccolta

delle uve: 24 ottobre

Fermentazione: in

botti di acciaio per 12-

15 giorni.

Elevazione: in grandi

botti di rovere per

18 mesi.

Affinamento in bot-

tiglia: 4-6 mesi.

Bottiglie prodotte: 2.300.

