

Nuova frontiera del vino italiano, l'Etna seduce il mondo



«Tutti i produttori di vino rivendicano proprietà magiche per la loro regione, ma l'Etna è davvero uno dei terrors più straordinari del mondo. Ecco perché tanti produttori di vino, come dei pionieri, si stanno ancora dirigendo laggiù per attingere al fascino del capriccioso vulcano». Così scrive di recente, sulla rivista specializzata Club Oenologique, Adam Lechmere, giornalista che scrive di vino da 20 anni e che ha collaborato con Decanter e The Guardian.

D'altra parte, l'Etna è uno dei vulcani più attivi del mondo: le frequenti eruzioni – come quelle di questi giorni – producono diverse colate laviche che, tuttavia, raramente mettono in pericolo gli abitati. Alcuni terreni sono il risultato di eruzioni di decine di migliaia di anni fa, altri sono molto più recenti: generalmente più il terreno è sabbioso, più è vecchio. Le oltre 130 contrade dell'Etna mostrano un'enorme variazione di età e tipi di suolo: ecco perché i vini cambiano caratteristiche anche a distanza di pochi metri. Tutto ciò non solo rende questo luogo affascinante, ma genera un terroir unico, vocato per una viticoltura di eccellenza. Ma la scoperta è solo recente. Pur essendo infatti l'Etna Doc tra le denominazioni più antiche d'Italia (fu istituita nel 1968), il vino dell'Etna era sostanzialmente sconosciuto a livello nazionale e internazionale fino a circa 20 anni fa. Eppure qui si produce vino da prima dei romani.

Nella metà del XIX secolo si contavano 52 mila ettari di vigneto, mentre ora gli ettari in produzione sono appena tremila. Prima del 2000, sul vulcano si trovavano centinaia di piccoli viticoltori che producevano grandi quantità di vino sfuso, spesso utilizzato per uso familiare o per l'assemblaggio nel nord Italia e in Europa. Le cantine capaci di produzione erano poche: a Santa Venerina, la famiglia Scammacca del Murgo, tra le prime aziende a investire nella spumantizzazione; a Milo, Nicolosi di Villagrande che ha avuto il merito di definire i confini della denominazione; a Solicchiata, sul versante nord, la famiglia Russo. C'era anche la famiglia Benanti. Antonio Benanti – che oggi è anche il presidente del Consorzio di tutela dei vini dell'Etna – mi ha raccontato qualche anno fa l'inizio della loro storia. «Era il 1988 e mio padre Giuseppe, imprenditore farmaceutico, si trovava al circolo del golf di Castiglione, Il Picciolo, a pranzo con un amico medico. Chiedono del vino. Ma il vino dell'Etna non è nella carta. "Possibile che non si possa fare nulla di meglio? Con la storia che abbiamo?", si chiese mio padre che, nel corso della sua attività lavorativa, aveva viaggiato tanto e bevuto bene. "Se io conoscessi un buon enologo – disse – proverei a fare del vino!" Aveva raggiunto dei successi, aveva disponibilità economiche e voglia di novità. L'amico medico gli rispose: "conosco un enologo catanese che lavora per altri in Sicilia". Si può dire che l'azienda vitivinicola Benanti nasca lì».

Quell'enologo era Salvo Foti e diede un contributo cruciale all'avvio dei primi esperimenti di eccellenza vitivinicola nella zona. Alla sua attività di consulente associa oggi l'azienda agricola i Vigneri e un progetto di recupero delle competenze delle antiche maestranze dell'Etna e degli antichi metodi di coltivazione ad alberello.

Nonostante l'impegno di questi antesignani che ancora oggi sono sulla cresta dell'onda – basti pensare che il bianco Pietra Marina di Benanti è diventato un vino icona dell'Etna a livello globale – il territorio restava marginale.

Con i primi anni del nuovo millennio cambia tutto. Per una serie di fortunate coincidenze, di scelte deliberate e di appassionate ricerche, sull'Etna arrivano tre "pionieri": Andrea Franchetti, Frank Cornelissen e Marc de Grazia. Grazie a loro la fama vitivinicola del vulcano crescerà a dismisura.

Andrea Franchetti, nobile romano titolare della Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia, arriva sull'Etna nel 2001, conquistato dalla potenza primigenia del luogo: dapprima sottovaluta le potenzialità dei vitigni autoctoni, ma poi rivaluta il Nerello Mascalese, facendone uno dei cavalli di battaglia di Passopisciaro, l'azienda che prende il nome da una frazione del paese di Castiglione. A lui si deve l'invenzione dell'evento "Contrade dell'Etna" dove raggruppa ormai da 15 anni i produttori della zona, costruendo un palcoscenico per favorire la scoperta e l'affermazione dei vini Etnei a livello nazionale e internazionale. Marc de Grazia, un commerciante italo-americano che aveva già avuto un ruolo fondamentale nel successo dei Barolo Boys in Piemonte, acquista nel 2002 degli appezzamenti nella zona di Randazzo fondando la Tenuta Terre Nere. Mette subito a frutto le sue abilità imprenditoriali e di marketing in vari mercati internazionali, soprattutto quello americano. A lui si deve anche la valorizzazione delle diverse contrade dell'Etna, che un po' ricalca la logica dei Cru del Barolo.

(...)