



## A TAVOLA



# Questi vini sono un vulcano

## Le migliori etichette dell'Etna, aromatiche e piene di carattere

Quando si parla di vino e di Sicilia la mente corre subito all'Etna, la meravigliosa mitica terra di lava e di fuoco protagonista nell'ultimo decennio di una delle più straordinarie avventure enologiche italiane. I vini nati alle pendici del vulcano più alto dell'Europa sono ormai apprezzati e amati non solo in Italia malgrado una produzione tutto sommato limitata rispetto all'ampiezza della denominazione, peraltro la più antica di Sicilia. Fino a pochi decenni fa l'enologia etnea era eroica, marginale, rozza, illuminata solo da pochi lampi. Oggi invece in questa ampia fascia di territorio della Sicilia orientale, che comprende una ventina di comuni tra cui Castiglione di Sicilia e Randazzo, è lo scrigno da cui escono alcuni dei migliori vini dell'isola.

A proposito di isola, l'Etna si definisce spesso appunto come isola nell'isola, per il suo godere di condizioni pedoclimatiche assolutamente eccezionali. Il clima, intanto: l'Etna è ricoperto da nevi per molti mesi all'anno, eppure si affaccia sull'azzurro dello Jonio. Ciò fa sì che le vigne, che vanno dai 300 metri fino a sfiorare quota 1000, beneficiano di escursioni termiche pronunciate che, come si sa, esaltano le componenti aromatiche e di

eleganza delle uve. Inoltre i neri terreni, di origine ovviamente vulcanica, sono a volte sabbiosi, a volte calcareo-argillosi, comunque straordinariamente ricchi di stimoli per le uve che vi vengono piantate. Ne originano ovviamente vini eccezionalmente minerali, dotati di una sapidità, di una freschezza, di una personalità impareggiabile. Unico limite, una longevità non sempre pari all'eleganza.

I vitigni classici dell'Etna sono, tra i rossi il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio. Imparentati, come sottintende il nome, eppure assai diversi. Il più nobile e il primo, che però ha un deficit di colore e a volte di forza, per i quali interviene il secondo. Tra i bianchi ci sono invece il Catarratto e il Carricante: anch'essi si dividono il lavoro, il primo ci mette il talento e il secondo la possanza.

Grazie alla recente edizione di "Sicilia en primeur" abbiamo potuto visitare con cura questa terra aspra e magica, questo Mediterraneo di montagna, assaggiando i vini di molte cantine. Vi raccontiamo sei vini, sei pagine di una storia straordinaria: uno spumante, due bianchi, tre rossi. Fatene tesoro.



► 1 giugno 2017

di Andrea Cuomo

**COTTANERA**

**Etna Rosso doc Riserva Zottorinoto**



Un vino maestoso, uno dei più interessanti dell'intero panorama enologico isolano, vanto di un'azienda simbolo dell'Etna, che vanta 65 ettari in un unico corpo nel territorio di Castiglione di Sicilia, sulla pietra lavica e a 700 metri sul livello del mare. Lo Zottorinoto è un "cru" di Nerello Mascalese in purezza da vigne sessantennali, che fa 24 mesi di affinamento in botti di rovere e poi riposa per altri 24 in bottiglia. L'annata 2011 è la prima prodotta: straordinaria per balsamicità e croccantezza

**FIRRIATO**

**Etna doc Spumante Gaudensius Blanc de Noir**



Firriato è una delle cantine più note della Sicilia. La sede principale è nel Trapanese, ma l'azienda possiede tenute anche sull'isola di Favignana, dove ha riportato l'enologia qualche anno fa, e nel versante Est dell'Etna, dove produce alcune etichette molto interessanti. Tra cui due spumanti metodo classico: un blanc de blanc da uve Carricante e Chardonnay e un più interessante blanc de noir da uve al cento per cento Nerello Mascalese vinificato in bianco, elegante e molto in stile Pinot Noir.

**TENUTE DI FESSINA**

**Etna Rosso doc Riserva Il Musmeci**



Silvia Maestrelli è una donna elegante, vulcanica, irrefrenabile che è cresciuta nella tenuta toscana di Villa petriolo a Cerreto Guidi, in Toscana. Qualche anno fa Silvia si è innamorata dell'Etna e ha creato questa cantina entusiasmante che ha sette ettari in Contrada Rovittello e altri sette a Biancavilla. Tutti i vini hanno silhouette definite, ma quello per noi più interessante è il Musmeci Rosso, dalle migliori uve di Nerello Mascalese di vigne centenarie. Elegante, profondo, longevo,

**CANTINE NICOSIA**

**Etna Bianco doc Riserva Monte Gorna**



Un'altra azienda simbolo del territorio, per il fatto di avere legato la sua esplosione a quello dell'intera enologia etnea. Possiede terreni anche nel Ragusano, a Vittoria, terra di Cerasuolo, ma dà il meglio a Trecastagni, nel versante Sud del vulcano. Il vino che più ci ha colpito della carta è questo "cru" bianco, da uve Catarratto (80 per cento) e Carricante (20), affinato per almeno dodici mesi in botti di rovere. Il naso è quasi tropicale nella sua esuberanza, la bocca elegante e fresca, con promesse di longevità

**GIROLAMO RUSSO**

**Etna Rosso doc San Lorenzo**



Un produttore poco avvezzo alle luci della ribalta che va per la sua strada senza concessioni al mercato e al red carpet. Una tenuta a Passopisciaro su cui l'Etna incombe a volte serafico a volte minaccioso, altre due a Calderara Sottana e a Feudo. Una raffica di "cru" che esprimono tutti i colori della tavolozza etnea, diversi eppure con uno stile inconfondibile. Il San Lorenzo è un Nerello Mascalese quasi in purezza (un po' di Cappuccio dà colore), con aromi balsamici e terziari e una bocca setosa

**TASCA D'ALMERITA**

**Sicilia Bianco doc Tascante Buon'Or**



Tasca d'Almerita è un marchio storico del vigneto Sicilia, che come tanti ha deciso di esplorare le potenziali dei vini vulcanici per arricchire ulteriormente una carta dei vini già ricca. Dei vini che escono dalla tenuta Tascante scegliamo questo che abbiamo assaggiato in anteprima nella sua "edizione" 2016 perché è uno dei pochi Carricante in purezza. Un vino che rieleganza parecchio, mostrando acidità, salinità e una affascinante nota di idricarburi che ci ha conquistato al primo assaggio