



12.7.16  
di *Alberto del Giudice*



[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Food & Drinks](#)

# Il Nerello Mascalese e la magia del vulcano

Fatagione è il nome di uno dei vini più incantevoli dell'Etna. Ma non il solo. Una visita alla cantina di Cottanera

Come un cornetto i vitigni del **Nerello** e del **Carricante** abbracciano da Nord a Sud l'Etna. Si nutrono, affondando le radici nel fertile terreno vulcanico che può avere caratteristiche molto diverse anche a distanza di pochi metri, tra un appezzamento e l'altro. Si va da terreni rocciosi a suoli quasi sabbiosi, a seconda delle eruzioni. È questa la principale ricchezza di un territorio unico da cui prendono vita vini di grande varietà e qualità.

Grazie a **Sicilia en Primeur** tra le contrade dell'Etna abbiamo visitato sette di queste cantine e assaggiato decine di vini, molti dei quali eccellenti. Abbiamo quindi compiuto un tour enologico che non possiamo non suggerirvi di provare a ripercorrere personalmente. Dopo la visita ad **Alta Mora** e quella alla cantina di **Tenuta di Fessina**, siamo ospiti di **Cottanera**, un'altra azienda leader dell'Etna Doc.

### **Una terra magica**

Si stendono da 700 metri sul livello del mare fino alla riva del fiume Alcantara i vigneti di **Cottanera**: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, i bianchi autoctoni Carricante, Inzolia, Catarratto e uve internazionali, quali il Merlot e il Cabernet Sauvignon e il Syrah.

Tutti nutriti dal terreno lavico, ma suddivisi in particelle vocate a produrre i frutti migliori. Con un tocco di magia, perché non ci troviamo in un territorio qualunque, ma in un luogo per molti aspetti incantato e seducente. Le cui sirene terrestri sono le tante donne impegnate ogni anno nella vendemmia. Per questo cominciamo la nostra degustazione, contro ogni regola da un rosso, da **Fatagione**, uno dei vini più seducenti e irresistibili di **Cottanera**. Anzi, i bianchi li tralascieremo, ma solo per ragioni di spazio. Tecnicamente Fatagione è un IGT Sicilia Rosso, 85% Nerello Mascalese, 15% varietà internazionali. Proviene da un vigneto, Aurora, posto a 700 mt. slm. Esposto a Nord, vinificato in acciaio, matura 12 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Ma, lasciati da parte questi dettagli, pur significativi, il risultato è un piccolo capolavoro viticolo ed enologico. Un piccolo capolavoro da gustare in uno o più calici.

L'altro asso nella manica – ma non ultimo – della cantina è l'Etna Rosso Riserva **Zottorinoto** (provate il 2012, in sostanza ancora un'anteprima). Le bacche di Nerello Mascalese provengono da un piccolo vigneto di 60 anni, matura 2 anni in botte di rovere francese e altrettanti in bottiglia. Questo è un cru di cui l'azienda è, a ragione, particolarmente fiera. Un fiore raro di cui può andar fiera anche l'intera regione dell'Etna Doc, in grado di competere con grandi Pinot Noir, per finezza ed eleganza.

Chiudiamo con un altro vino pregiato, **L'Ardenza**, che apparentemente con l'Etna c'entra poco. È un **Mondeuse** in purezza, un vitigno originario dell'Alta Savoia, un'altra magia, fatagione, di Cottanera. Una vera e propria rarità che esprime la grande versatilità del territorio dell'Etna, su cui regna il Nerello, ma dove se affidati a mani esperte possono crescere anche vitigni "stranieri". L'Ardenza è stato coltivato qui quasi per caso, quasi per una scommessa. Una scommessa vinta. Bere per credere.