



Un brindisi sotto l'ombra del vulcano

di Luigi Salvo

**LO STRAORDINARIO
TERRITORIO DELL'ETNA,
DOVE I PERCORSI DELLE
VIGNE SONO STATI
TRACCIATI DALLA LAVA,
CI REGALA VINI UNICI
GRAZIE ALLE
PARTICOLARI
CONDIZIONI
PEDOCLIMATICHE CHE
CARATTERIZZANO
QUESTA ZONA**

La "Montagna di Fuoco", terra dove la lava ha tracciato i percorsi delle vigne, è un susseguirsi di terrazzamenti e muretti a secco in pietra lavica, antichi palmenti, bellissime case padronali che si alternano a casolari erosi dalle colate laviche, paesaggi di incomparabile bellezza plasmati dall'operosità dell'uomo che, malgrado le numerose devastanti eruzioni, mai ha abbandonato del tutto le coltivazioni delle vigne e anche dei castagni, ciliegi, noccioli, meli che segnano garbatamente il comprensorio. Lo straordinario territorio dell'Etna e i vini di grandissima finezza che da esso derivano sono da qualche anno sotto i riflettori per la loro unicità, figlia di particolari condizioni pedoclimatiche differenti, non solo rispetto al resto della Sicilia, ma anche tra una zona e l'altra dello stesso vulcano. Il lungo periodo caratterizzato da una viticoltura impegnata a produrre vini da taglio ad alta gradazione utili a dare corpo e colore ad anemici vini del Nord sta finendo, il nuovo fermento è la riscoperta della qualità, vecchie vigne sono ritornate in produzione con meticoloso lavoro di recupero e godono, nelle diverse contrade, dell'apporto di terreni di diversa composizione. Possono esprimersi a differenti altitudini, un vero e proprio paradiso in cui l'autoc-tonia di vitigno e territorio si fondono veramente al meglio.

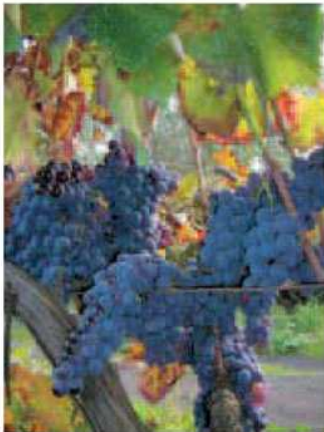
I vignaioli che vivono sotto l'ombra del vulcano più alto d'Europa, lo considerano un punto di riferimento, il primo sguardo al mattino è dedicato a lui, alla direzione che prende il pennacchio di fumo che da esso fuoriesce, e che svela come sarà il tempo del giorno. In queste terre, coltivati da oltre quattro secoli, i più importanti vitigni autoctoni a bacca rossa sono il Nerello



L'**Etna** (*Mungibeddu* o semplicemente *'a Muntagna* in siciliano) è un vulcano attivo che si trova sulla costa orientale della Sicilia, tra Catania e Messina. È il vulcano attivo più alto del continente europeo e uno dei maggiori al mondo. La sua altezza varia nel tempo a causa delle sue eruzioni, ma si aggira attualmente sui 3.340 m.s.l.m. e il suo diametro è di circa 45 chilometri.



▲ Vignaioli al lavoro sulle pendici dell'Etna



▲ Grappoli di Nerello Mascalese

Mascalese e il Nerello Cappuccio. Il Mascalese è presente con una varietà di popolazioni clonali eterogenee e la sua resa è fortemente condizionata dal versante del vulcano nel quale è coltivato, dall'altitudine, lo si trova infatti dai 300 metri sul livello del mare fino ai 1.100, e dal sistema d'allevamento adottato. Il migliore e ancora oggi il più diffuso è quello ad alberello sostenuto dal tradizionale palo in castagno, con alte densità di viti per ettaro da 6.000/9.000 ceppi, ma esistono antichi vigneti anche a 12.000 ceppi per ettaro. In alcuni di questi manca il sesto d'impianto geometrico delle viti, questo perché sull'Etna per tradizione si è spesso praticata la propagazione della pianta per propaggine, ovvero l'interramento del tralcio di vite allo scopo di poter ripristinare le vicine fallanze, permettendo in questo modo la presenza di viti franche di piede. Il Nerello Cappuccio o Mantellato deve il suo nome al singolare portamento a cappuccio o a mantello della pianta coltivata ad alberello. Negli ultimi decenni è stato soggetto a un continuo abbandono da parte dei viticoltori tanto da rischiare l'estinzione. Sul vulcano vi sono tre grandi zone elettive per la coltivazione della vite: quella compresa tra i 400 e gli 800 metri nel versante rivolto a nord, quella tra i 400 e i 900 metri sul livello del mare nel versante rivolto ad est e quella fra i 600 e i 1.100 metri nel versante rivolto a sud. In particolare nel versante nord si concentra oggi quasi il 50 per cento della produzione vinicola e nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo si produce oltre il 40 per cento del vino dell'Etna. Le temperature medie sono più basse rispetto a quelle di tutta l'Isola, quelle minime in inverno e anche nel periodo dell'inizio del germogliamento scendono sotto lo zero, nel corso dell'estate le temperature massime non sono mai elevate. Le piogge sono per lo più distribuite nel periodo autunno-inverno e a volte in concomitanza con il periodo vendemmiale e sono molto più presenti nella parte est rispetto a quelle nord e sud. Le uve raggiungono qualità organolettiche di primissima grandezza grazie alle grandi escursioni termiche stagionali e giornaliere. Spesso sull'Etna si vendemmia a Novembre inoltrato con temperature che scendono a 6-8 gradi, gli sbalzi termici tra il giorno e la notte arrivano a sfiorare i 30 gradi.

I vini da Nerello Mascalese e Cappuccio emozionano, e se è pur vero che il Nerello ha una certa somiglianza con il francese Pinot Nero, nota differenziale importante è il "terroir" che è unico in Europa, e ciò grazie al vulcano che ha creato con varie colate in epoche diverse un substrato ricco di particolari sali minerali a reazione sub-acida, di microelementi quali ferro e rame, potassio, fosforo, magnesio e azoto. L'apporto che le vigne ricevono influisce sulla componente olfattiva dei vini. Oggi gli ettari di vigneto coltivati a Nerello Mascalese sull'Etna sono circa 2.500, quelli a Nerello Cappuccio meno di 100, mentre quelli iscritti all'Albo dei vigneti Etna a Doc sono in totale 250, di questi la metà hanno oltre 30 anni d'età, e alcuni sono più che centenari.

Gli antichi vigneti sul vulcano hanno un grandissimo fascino, alcuni d'impianto 1870-1880 sono uno spettacolo della natura, ogni pianta con il suo tronco spesso e contorto è vicinissima all'altra, tutte insieme creano un disegno figlio del tempo. La magia di questo territorio vinicolo si esprime attraverso vini dalla chiara connotazione.

Salvo Foti, enologo etneo di grande esperienza, dice a questo proposito: «Definire a parole come debba essere un vino dell'Etna è difficile. È più facile capire che è etneo dalle sensazioni che riesce a dare. D'altronde, il nostro modo di essere, così come per il vino, è relativo e dipende dall'ambiente (la zona) in cui si vive, dal proprio passato (la vigna e i vitigni), dal presente (l'annata), dalla propria cultura (il viticoltore, il vinificatore), dal momento (la vinificazione), dal futuro (l'affinamento). Vi sono due tipi di vino: il vino dell'uomo e il vino degli uomini. Il primo ha una durata relativa a una persona. Il secondo dipende da una civiltà, da un territorio e sopravvive al singolo uomo. Il vino dell'Etna è il vino degli uomini».

LA DEGUSTAZIONE

Pietradolce – Etna Rosso Doc Archineri 2008 Trecastagni (Ct) – Nerello Mascalese – 14,5°

Tra Solicchiata e Passopisciaro sul versante Nord dell'Etna, tra i 600 e gli 800 Mt. s.l.m., si estendono i 10 ettari di Michele Faro, vigne ad alberello di Nerello Mascalese a piede franco tra i 50 e i 60 anni d'età. Esordisce con lucente rubino pieno. Sprigiona aromi eleganti e complessi di rosa canina, note di ciliegia, prugna fresca, cuoio, cioccolato. Di notevole presa, ha tannino di fine estrazione e una precisa continuità che mette in relazione naso e bocca. Affinato 14 mesi in tonneaux. Abbinamento consigliato tagliatele al sugo di cinghiale. Prezzo consigliato in enoteca: 26 euro.



Passopisciaro – Passopisciaro Igt Sicilia 2008 Castiglione di Sicilia (Ct) – Nerello Mascalese – 15°

Andrea Franchetti produttore di origine romane, ma toscano d'adozione, ha animato il rilancio della viticoltura Etna. Il suo vino nasce da uve raccolte risalendo lungo il fianco settentrionale del vulcano, tra i 550 ed i 1.100 metri sul livello del mare nelle contrade Malpasso, Moganazzi, Feudodimezzo, Santo Spirito, Sciaranuova e Guardiola. Rubino caldo e trasparente, intenso e attraente il bouquet di lampone, ribes, macchia mediterranea, balsamo e spezie. In bocca è di finezza avvolgente, tra freschezza e sapidità di frutto. Con rosette di maiale e radicchio. Prezzo consigliato in enoteca: 34 euro.



Graci – Etna Rosso Doc Quota 600 2007 Castiglione di Sicilia (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14,5°

Nel territorio di Passopisciaro i vigneti a piede franco di Alberto Graci sono coltivati ad altitudini che vanno dai 600 ai 1000 Mt. s.l.m. Nel bicchiere il vino è rubino trasparente, dal sipario olfattivo variegato caratterizzato da sentori di rosa, viola, ciliegia, lampone e suadenti note speziate e selvatiche. La bocca è ricca di calore e di tannini fitti ma flessuosi spalleggiati da viva freschezza, colpisce la sua lunga chiusura di persistenza frutto-minerale. Un anno in botte grande. In abbinamento con agnolotti al ragù di cervo. Prezzo consigliato in enoteca: 26 euro.



Girolamo Russo – Etna Rosso Doc San Lorenzo 2007 Castiglione di Sicilia (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14,5°

Giuseppe Russo ha deciso di cambiare vita dando un contributo significativo all'azienda di famiglia rilevata dal padre. Le uve del San Lorenzo provengono dall'omonima contrada a 820 Mt. s.l.m. da vigne di età compresa fra i 50 ed i 100 anni, il vino affina 12 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio. Dal luminoso colore rubino, veicola al naso intense note di frutti rossi, grafite e spezie. In bocca si mostra elegante, avvolgente, equilibrato da sfaccettature aromatiche di freschezza e solida mineralità. Ideale con agnello brasato. Prezzo consigliato in enoteca: 26 euro.



Cottanera – Etna Rosso Doc 2007 Castiglione di Sicilia (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14,5°

Deriva da 5 ettari in contrada Solicchiata a 730 Mt. s.l.m., a composizione prettamente lavica, segnati da microclima con forti escursioni termiche tra giorno e notte, di proprietà della famiglia Cambria. Vestito rosso rubino trasparente, ha naso elegante e seduttivo, con fresche note di rose, amarena e ciliegia, sentori vegetali e minerali. La bocca è di calore e sostanza, una vivida sponda di freschezza conduce al finale avvolgente di sapidità vulcanica. È maturato 12 mesi in barriques. Ottimo con filetto di manzo agli odori. Prezzo consigliato in enoteca: 24 euro.



Fattorie Romeo del Castello – Etna Rosso Doc Vigo 2007
Randazzo (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14,5°

Rosanna Romeo del Castello e la figlia Chiara Vigo si occupano dell'azienda in contrada Allegracore sul versante Nord dell'Etna. Il vino deriva da una vigna centenaria denominata "la fruttiera", coltivata ad alberello è sopravvissuta all'eruzione vulcanica del 1981. Colore rubino vivo, il naso è pieno di sentori floreali di rosa, fruttati di ciliegia e marasca, eucalipto e spezie. La beva è tutta freschezza e mineralità, i tannini sono di pregevole spessore, chiude lungo con finale fruttato. Accompagna medaglioni di vitello alla piastra. Prezzo consigliato in enoteca: 22 euro.



Biondi – Etna Rosso Doc Outis 2007
Trecastagni (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 13,5°

Da vigneti ad alberello del Monte Ronzini nel versante Est dell'Etna, Ciro Biondi produce Outis (Nessuno), matura in barriques per 12 mesi. Nel bicchiere è rubino trasparente, dall'impianto olfattivo di grande eleganza che spazia da viola, rosa, ciliegia e fragola sotto spirito, a sensazioni mentolate, vaniglia ed evidente brezza minerale. Al palato anche se vigoroso incede sul velluto, rinfrescato da viva spalla acida, tannino fine in evoluzione e lunga chiusura tra frutto e mineralità. In abbinamento con costatine di maiale. Prezzo consigliato in enoteca: 23 euro.



Tenuta di Fessina – Etna Rosso Doc Il Musmeci 2007
Castiglione di Sicilia (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 13,5°

Fessina è un atto d'amore della Toscana Silvia Maestrelli per la Sicilia, il vino nasce con l'intervento dell'agronomo ed enologo Federico Curtaz, le vigne di contrada Rovitello di oltre 80 anni d'età sono a 670 metri s.l.m., affina 15 mesi in parte in botte da 36 hl e in tonneaux. Dal vivo colore rubino, ha naso con eleganti note di rosa, ciliegia, amarena sotto spirito, vaniglia e tabacco scuro. La bocca è fresca e poliedrica, minerale, dalla nobile trama tannica, è persistente nella lunga scia di gran fascino. Abbinamento con involtini d'agnello. Prezzo consigliato in enoteca: 35 euro.



Benanti – Etna Rosso Doc Serra della Contessa 2006
Linguaglossa (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 13,5°

Questo Cru di Giuseppe Benanti maturato per oltre un anno in barriques, deriva da un vigneto centenario in parte franco di piede posto nel Monte Serra, un cono vulcanico a 500mt s.l.m. nel versante Est nel comune di Viagrande. Si presenta alla vista rubino intenso, ha un bel naso aperto di amarena, ribes, piacevoli note mentolate, tabacco e spezie scure. Beva importante, composta da tannini coesi, netta sensazione di freschezza, lunga e persistente chiusura di sapidità minerale. Abbinamento consigliato: agnello alla senape. Prezzo consigliato in enoteca: 30 euro.



Paolo Caciorgna Etna Rosso Doc N'anticchia 2006
Randazzo (Ct) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14°

L'enologo toscano Paolo Caciorgna produce l'eccellente Etna "N'anticchia" ("un poco" in dialetto siciliano), nome appropriatissimo visto la micro produzione di sole 2600 bottiglie. Rubino trasparente, di viva lucentezza, dal bicchiere lascia emergere sensazioni di prugna, amarena, origano, vaniglia e soffi balsamici. Bocca che si allarga su registri di calore e morbidezza, presente spina acida sostenuta, perfetta corrispondenza gusto-olfattiva con lunghi e piacevoli ricordi di frutta e spezie. Affinato sei mesi in barriques, in abbinamento con arista al forno. Prezzo consigliato in enoteca: 30 euro.

