



Quando il vulcano fa rosso il bicchiere



Racconti dalle delegazioni

27 novembre 2019

Vini soavi, eleganti e che non lasciano trasparire la latitudine di produzione. Così si presentano i vini dell'Etna. O meglio, i vini rossi del versante Nord dell'Etna. AIS Monza e Brianza ha dedicato a questi vini una serata guidata da Giorgio Fogliani, sommelier e autore

Paolo Valente

L'Etna, è bene ricordarlo, è un vulcano "giovane", nato solo mezzo milione di anni fa; ancora in attività anche se considerato non pericoloso. Il susseguirsi delle sue eruzioni ha modificato le caratteristiche del territorio diversificandole a seconda dei luoghi, delle contrade, come chiamate localmente.

Maggiori percentuali di ceneri piuttosto che di lapilli o pomice o sabbia rendono i suoli, in prevalenza sub-acidi, differenti.



Giorgio Fogliani

Il **versante nord**, un po' più caldo e asciutto di quello Est senza però raggiungere il calore di quello Sud, si caratterizza per

un clima sostanzialmente continentale; qui la vite cresce tra i 400 e i 1200 m s.l.m.

Si calcola che a metà dell'800 nell'area etnea venissero coltivati oltre ventimila ettari di vigneto; uno dei centri più importanti era la cittadina di **Mascala** da cui deriva il nome della principale varietà di nerello, il **nerello mascalese**, appunto.

Coltivato in Sicilia e in Calabria è il vitigno a bacca rossa principalmente coltivato a cui segue, in ordine di importanza, il nerello cappuccio.

Oggi l'area vitata si attesta a poco meno di un migliaio di ettari.

Durante la serata sono stati degustati l'**Etna DOC Rosso Sciare vive 2017** di **Vigneti Vecchio**, prodotto con il 96% di nerello mascalese e il 4% di uve bianche, come da tradizione. Colore non particolarmente carico, rubino con riflessi granati. Un vino esuberante, che riporta alle spezie, alla frutta rossa matura e in confettura e poi note nere di carruba a cui, con il passare dei minuti, si aggiungono menta, fragolina e liquirizia. Intenso in bocca con un tannino sottile. Equilibrato.

Con le medesime caratteristiche visive si presenta **l'Etna DOC Rosso Feudo di Mezzo 2017 di Girolamo Russo**. Le uve, nerello mascalese con qualche pianta di grenache, provengono da un vigneto di oltre 60 anni ubicato nella parte alta della contrada Feudo di Mezzo. Vino raro, prodotto in circa 2000 bottiglie, al naso evidenzia una nota di legno dolce, di corteccia a cui seguono potenti note fruttate e di erbe. La bocca, elegante e di grande godibilità, si propone austera e strutturata.

Dalla stessa area proviene **l'Etna DOC Rosso Feudo di Mezzo 2016 della cantina Graci**. Colore rubino abbastanza fitto; all'olfatto prevalgono le note floreali ed erbacee con una punta di balsamico, poi spezie e frutti rossi. Austero ed elegante, gode del lungo passaggio in legno senza esserne condizionato. 96% nerello mascalese, 4% nerello cappuccio da una vigna di oltre 80 anni tradizionalmente coltivata ad alberello.



Sempre dalla medesima contrada ma dalla parte inferiore, provengono le uve nerello mascalese del **Terre Siciliane IGP Rosso Munjebel 2017 di Frank Cornellissen**. Maturato 12 mesi in vetroresina si presenta intenso al naso con note di fiori secchi a

cui seguono sentori balsamici, mandorlati e fruttati. Accattivante in bocca con un tannino lieve e una chiusura che ritorna su note dolci.

Il quinto vino in degustazione proviene dall'azienda **I Vigneri 1435**, un consorzio fondato da Salvo Foti che raccoglie una molteplicità di piccoli produttori di uve. **Il vino dei Vigneri Rosso 2018** riempie il calice di un luminoso color porpora e il naso con i suoi intensi profumi di frutta matura e confettura seguiti da fiori ed erbe secche, pepe e ginepro. La bocca si caratterizza per una bella freschezza e per la buona persistenza.

La serata si conclude con il **Sicilia IGT Nerello Mascalese 2010** dell'**Azienda Vinicola Calabretta**. Vigne di 80 anni. Il colore riporta al granato e l'olfatto conferma l'evoluzione del vino; emergono molteplici note tra cui quelle di frutta rossa matura e fiori secchi e quelle di cioccolato al latte. La bocca stupisce e intriga per l'ancora vibrante freschezza, quasi tagliente. Sapido e persistente. Un vino dicotomico.

RUBRICHE

Degustatori AIS Lombardia

Istituti Alberghieri

Concorsi

Premi

Sconto ai Soci

Racconti dalle delegazioni

Offerte di lavoro

Multimedia
