



DEGUSTAZIONE

I vini dell'Etna, complessità e fascino



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 settembre 2023

L'**Etna** è un territorio complesso, un puzzle dove si intersecano e interagiscono numerosi fattori, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale: vini complessi, decisi e marcati dal territorio. Proviamo ad elencarli.

Versanti



I vigneti della Doc Etna formano una sorta di cintura, una C rovesciata che cinge “a Muntagna”, come la chiamano gli etnei, a nord, est e sud. Unico lato non coltivato quello a ovest. Temperature, piovosità, vicinanza dal mare e venti influenzano in modo differente i terreni che sorgono sui quattro versanti: Nord, Est, Sud-Est e Sud-Ovest.

Altimetria



Fattore determinante soprattutto in questi anni di riscaldamento globale, anche se qui, fortunatamente, l'effetto è ancora marginale. Il disciplinare di produzione fissa i limiti altimetrici entro i quali è consentito impiantare vigneti per poter rivendicare la Doc Etna: dagli 800 ai 1000 m s.l.m. come quota superiore e tra i 400 e i 600 m s.l.m. come quota inferiore.

Questa limitazione oggi appare troppo stringente e vincolante soprattutto per il limite superiore. In tanti vorrebbero superare questo limite ma, per equilibri interni alla Denominazione, appare, per il momento, impossibile la modifica del Disciplinare. Alcuni produttori hanno già superato questa quota e stanno producendo ottimi vini che però non possono fregiarsi della Doc Etna. Il Consorzio dovrà trovare il modo di superare i problemi interni pena il vedere esclusi dalla Denominazione prodotti di grande qualità a causa di un limite fissato oltre 50 anni fa e diventato oggi anacronistico.

Suoli



L'Etna, così come tutti i vulcani, è una montagna che si autogenera, modificandosi, distruggendosi e rinnovandosi secondo tempistiche di cui conosciamo solo il passato ma non il futuro. La stratificazione delle eruzioni ha creato una variabilità di terreni tale da potersi riscontrare facilmente anche da occhi non esperti; facendo anche solo pochi passi il terreno cambia per colore, trama e composizione. Per non parlare dei sottosuoli ancora differenti.

Fattore umano



La capacità dell'uomo di fare vino, di perpetrare, migliorandola, quella tradizione e vocazione ha portato questi territori a essere forgiati dai vigneti: quaranta mila ettari all'inizio del Novecento e una ferrovia, da Randazzo a Riposto, fatta per trasportare il vino al mare che poi proseguiva il suo viaggio verso territori lontani. Oggi gli ettari coltivati sono circa un ventesimo. Sui fianchi delle colline non si faticano a scorgere gli antichi terrazzamenti abbandonati, nei boschi si ritrovano ancora, contorte e nodose, vecchie piante ormai centenarie, segno evidente della capillare diffusione della vite. E di vite centenarie o comunque con alle spalle molti decenni, sono tappezzati i vigneti ancora in produzione. Ceppi di ottanta, cento, centoventi anni e oltre che producono e che rendono i vini di uno spessore tale da renderli unici. Nei vigneti tante viti che i vignaioli chiamano prefilloseriche ma che forse sono solamente a piede franco piantate verso la metà del Novecento quando di barbatelle e vivaisti non si parlava. In ogni caso monumenti alla e della natura che hanno ancora tanto da raccontare.

Vitigni



L'Etna è conosciuto specialmente per i vini rossi da *Nerello Mascalese* e *Nerello Cappuccio*. Il Nerello Mascalese è il più diffuso; difficile da coltivare, matura tardivamente ed è sensibile all'annata e al territorio. Il Nerello Cappuccio può concorrere fino al 20% nella produzione dell'Etna Rosso o dell'Etna Spumante. Oggi anche i bianchi stanno riscuotendo grande successo grazie alle loro doti di personalità e vitalità. Sono prodotti principalmente da *Carricante*, il tradizionale vitigno locale, a volte con il contributo di *Catarratto*, la varietà bianca che forse più rappresenta la Sicilia nella sua interezza. Altre varietà, peraltro ammesse, sono comunemente presenti nei vigneti più datati. Volendo semplificare, operazione difficile e quanto mai scivolosa, visti i tanti fattori in gioco, i rossi dei versanti Sud sono, rispetto a quelli del versante Nord, più pieni e di volume, più maturi al naso; il sole e il caldo si ritrovano nel calice. I bianchi del versante Est sono invece caratterizzati da maggior acidità che prevale rispetto alla sapidità tanto evidente nei vini degli altri versanti. L'effetto della vicinanza del mare si trasferisce al vino con accenni iodati. Il territorio di Milo, nel versante Est, si fregia della possibilità di produrre la versione Superiore che prevede la presenza di Carricante per almeno l'80% (rispetto al 60% della versione classica).

DEGUSTAZIONE



Durante la recente manifestazione **EtnaDays** abbiamo potuto assaggiare circa duecento vini tra spumanti, bianchi e rossi. Volendo fare alcune considerazioni generali, ovviamente rispetto ai vini assaggiati, possiamo dire, senza paura, che la qualità media dei vini fermi si attesta nella fascia alta, dal medio-alto all'altissimo. Gli spumanti, mediamente godibili, non presentano ancora punte di eccellenza. Il territorio, dal punto di vista della spumantizzazione, è ancora giovane e ha necessità di altro tempo per portare i prodotti ai vertici della spumantistica nazionale. Ecco alcuni vini che ci hanno maggiormente colpito tra i tanti assaggiati (in ordine casuale).

Etna Bianco DOC Me Gioiu 2022
Tenute Foti Randazzese



Da un cru di Carricante di oltre 80 anni a 950 m s.l.m. versante Sud, un vino che riposa *sur lie* in barrique per 8 mesi. Solo 500 bottiglie prodotte. Avvolgente sia all'olfatto che al palato con note di frutta matura e candita, miele e accenni di liquirizia. Acidità e sapidità in sinergia nella lunga persistenza.

Etna Bianco DOC 2021
Tenuta Boccarossa



Carricante 100% da Contrada Pontale Palino a 650 m s.l.m., versante Nord su colata lavica del 1911. Vinificazione in acciaio con sosta sulle fecce fini. Inteso nei profumi declinati sulla frutta bianca matura e con accenti minerali, si svela decisamente sapido, di struttura e succoso.

Etna Bianco DOC Grotta della Neve 2021
Serafica



Carricante 90% e Catarratto 10% a 850 m s.l.m., versante Sud nel comune di Nicolosi. Criomacerazione e sosta sulle fecce fini per sei mesi con batonnage giornalieri; una piccola parte matura in botti di rovere. Il naso rimanda ai fiori di ginestra con uno sbuffo di idrocarburo. La verticale sapidità ritma la persistenza.

Etna Rosso DOC Contrada Santo Spirito 2017
Palmento Costanzo



Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%. Versante Nord, vigneto tra i 720 e i 780 m s.l.m. Fermentazione in tini tronco-conici e maturazione in botti di rovere (Ovum) per 24 mesi. Un vino pieno, di struttura, dal colore vivo e nel quale si ritrova frutta matura e sotto spirito, spezie e accenni balsamici. Ottima la sapidità.

Etna Rosso DOC Contrada San Lorenzo Piano delle Colombe 2020
Girolamo Russo



Nerello Mascalese 100%. Versante Nord, vigneto di oltre 80 anni in Contrada San Lorenzo a 750 m s.l.m. Fermentazione in tini aperti con lieviti indigeni, maturazione per 18 mesi in tonneau e barrique. Solo 750 bottiglie prodotte. Grandissima eleganza dei sentori di frutta matura e balsamici; equilibrio perfetto tra sapidità e acidità.

Etna Rosso DOC Passorosso 2021
Passopisciari



Nerello Mascalese 100%. Versante Nord, vigneto tra gli 80 e i 110 anni ad altitudine tra i 500 e gli 800 m s.l.m. Vinificazione in acciaio e maturazione per 18 mesi tra vasche in cemento e grandi botti. Un vino che concentra l'essenza dei diversi territori da cui proviene restituendo complessità ed equilibrio. Vellutato e persistente, spazia sulle note della frutta matura con accenni minerali e di tostature.

Etna Rosso DOC Riserva Koinè 2017

Antichi Vinai



Nerello Mascalese 85% e Nerello Cappuccio 15%. Da tre vigneti nei versanti Nord e Sud matura per più di 24 mesi in legno grande e barrique di castagno. 3000 bottiglie prodotte. Pieno e di volume con tannini lievi; frutta scura e sentori tostati accompagnano la lunga persistenza.

Etna Rosso DOC Riserva Contrada Blandano 2018

Terra Costantino



Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%. Versante Sud-Est, vigne vecchie tra i 450 e i 550 m s.l.m. Fermentazione in vasche di cemento e maturazione per almeno 12 mesi parte in tonneau di rovere e parte in cemento. Coinvolgenti profumi agrumati aprono il naso complesso ed elegante. Ottima struttura e persistenza. L'acidità e la sapidità ne ampliano la godibilità.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/vini-delletna-complessita-fascino/>