

I VINI DELL'ETNA

TRA VERSANTI E CONTRADE

PAOLO VALENTE

L'Etna, sebbene sia chiamata dai siciliani semplicemente "a Muntagna", è il più grande vulcano attivo d'Europa e in quanto tale una montagna che cambia, che si automodella, che si crea e si distrugge da sola, in autonomia conferendo al paesaggio un aspetto unico fatto di colate laviche che si sovrappongono, si fiancheggiano, si intersecano creando uno scenario affascinante e inquietante. Sulla sommità, il quasi costante sbuffo di vapore a volte assume caratteri violenti e dirompenti, emissioni di ceneri, lapilli

e gas che anche nel recente passato hanno provocato nubi di fumo visibili da centinaia di chilometri di distanza. L'uomo antico, colpito e ammaliato da quegli strani fenomeni si è cercato una spiegazione creando il mito del gigante Encelado sconfitto da Atena e intrappolato per l'eternità in una prigione nascosta sotto il Monte; il suo respiro infuocato darebbe origine alle effusioni e alle eruzioni laviche mentre i terremoti sarebbero causati dal suo rivoltarsi tra le catene.

Nonostante tutto questo l'uomo si è

sempre avvicinato, sempre si è insediato sulle sue pendici, le ha coltivate, ne ha fatto dimora per la propria casa e la propria attività. Ha costruito una ferrovia, la Circumetnea, che percorre i pendii fungendo da mezzo di trasporto per cose e persone. Prima le cose e in particolare il vino. Nella tratta tra Randazzo, a nord, e Riposto, sulla costa, la sua funzione principale era quella di trasportare vino dalle aree di produzione al porto da cui partivano le navi verso i luoghi nei quali il vino che si produceva aveva bisogno di un aiuto per raggiungere il tenore zuccherino e poi alcolometrico sufficiente. E allora la ferrovia, ancora oggi a binario unico, passando attraverso i vigneti, lambiva paesi e frazioni e addirittura entrava nelle cantine.

UN TERRITORIO UNICO, VOCATO ALLA VITICOLTURA

A inizio Novecento gli ettari a vigneto erano circa quarantamila, oggi sono un ventesimo. Non è difficile ritrovare antichi terrazzamenti, alcuni con viti ormai secolari e abbandonate. Una ricchezza ampelografica che i vignaioli etnei stanno cercando di preservare. Numerose sono le particelle con piante centenarie a piede franco delle quali si cerca di preservare il patrimonio genetico con selezioni massali.

Sono terreni più o meno ricchi di minerale e sottosuoli che affiorano lasciando pochissima terra in superficie, terreni costituiti da sabbie finissime in un susseguirsi di differenze e di tipicità. Sabbie fini come la polvere, sabbie che rimangono attaccate alle mani anche dopo averle lavate.

Terrazzamenti, infiniti metri di muretti a secco, che cingono i lati della



Grappoli di Carricante a maturazione

montagna e che ne hanno modificato il paesaggio rendendo coltivabile una terra aspra, scoscesa. Le viti ad alberello, avvinghiate ai pali di legno che le sostengono, ravvicinate le une alle altre, obbligano alla lavorazione manuale impedendo il transito dei mezzi meccanici e costringendo l'uomo a una fatica suppletiva.

Il clima, al di là della latitudine, è influenzato, stemperato, modificato dalla montagna e dalla quota altimetrica; è sempre ventilato, con grande insolazione, ma anche frescura, estati mai torride e le precipitazioni significativamente diverse tra i versanti.

Tutto questo è l'Etna, un caleidoscopio di situazioni, che rendono questo territorio unico, vocato alla viticoltura che si pratica da millenni.

I VERSANTI, LE CONTRADE E LE ALTITUDINI

L'area di produzione dei vini dell'Etna è ripartita su 20 comuni e costituisce una cintura su tre lati del vulcano, una sorta di C rovesciata e si presta alla suddivisione in versanti; se ne possono delineare tre o forse, meglio, quattro.

Il versante Nord, quello Est che costeggia la costa, quello Sud che, a sua volta, si suddivide in Sud-Est e Sud-Ovest.

I versanti non rappresentano solo una suddivisione territoriale, ma e soprattutto, sono espressione di condizioni climatiche differenti e tali da modificare, a volte anche in modo evidente, le caratteristiche dei vini prodotti.

Il versante nord ospita il maggior numero di produttori e, storicamente, è dedicato alla produzione di vini rossi anche se oggi vi trovano posto anche eccellenti vini bianchi. Si caratterizza per un clima più fresco con notevoli escursioni termiche.

Il versante est è principalmente dedicata alla produzione di vini bianchi; in particolare il territorio del comune di Milo è l'unica area in cui si può produrre l'Etna bianco superiore. La ravvicinata presenza del mare porta piovosità e ventilazione.

L'influenza del mare insieme alla grande luminosità caratterizza anche il versante Sud-Est che produce vini dal grande equilibrio. Il versante Sud-



Grappoli di Nerello Mascalese in maturazione

Ovest è il meno piovoso e, battuto da venti caldi, gode di grande insolazione. Le Contrade sono indicazioni geografiche che derivano direttamente dalla tradizione locale; sono località da sempre utilizzate per identificare uno specifico territorio; i loro nomi derivano dalle caratteristiche morfologiche del luogo o dalle famiglie che li abitavano. I loro confini sono dettati dalla toponomastica e non tanto dalla specifica vocazionalità dei terreni sebbene, in alcuni casi, i vini assumano toni specifici di maggiore qualità o con caratteristiche organolettiche particolari riflettendo l'unicità della Contrada.

Attualmente nel Disciplinare di Produzione sono elencate 133 Contrade che, livello normativo, sono equiparate alle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA).

Nel 2022 si è concluso uno studio che ha portato alla realizzazione di una nuova mappa ufficiale delle Contrade realizzata dal Consorzio e basata su recenti rilievi topografici sovrapposti a livelli cartografici costruiti attraverso più rilevamenti svolti con strumentazioni GIS (Geographic Information System). La finalità del lavoro è quello di portare, in una nuova stesura del Disciplinare, a una migliore identificazione delle Contrade attuali e all'introduzione di nuove.

Questo consentirà di apprezzare maggiormente le differenti caratteristiche consentendo a tanti altri produttori di poter riportare in etichetta, con orgoglio e consapevolezza, un ulteriore significativo dettaglio di un territorio tanto sfaccettato. Si tratta di un percorso ancora in divenire che potrebbe

ulteriormente avvantaggiarsi da uno studio di analisi del suolo e sottosuolo specifico per ogni Contrada.

MICROCLIMI E VITIGNI ETNEI

L'altitudine dei vigneti dell'Etna DOC è compresa nella fascia che va da un minimo tra i 400 e i 600 metri s.l.m. e un massimo che varia tra gli 800 e i 1000 metri s.l.m. Una fascia così ampia di altitudini porta a microclimi significativamente differenti. Il riscaldamento climatico inizia a farsi sentire anche a queste latitudini e alcuni produttori stanno piantando vigneti oltre i limiti massimi fissati anche se, almeno per il momento, non possono rivendicare la DOC.

Il panorama ampelografico etneo prevede solo quattro vitigni principali. Non bisogna però dimenticare anche la presenza di altri numerosi vitigni minori anche se la maggior parte sono coltivati solo in limitatissime aree. Per quanto riguarda la bacca bianca è

il Carricante che fa la parte del leone; vitigno antico da sempre coltivato sull'Etna, deve il suo nome all'espressione dialettale "u carricanti" vista la sua capacità di riempire i carri data la grande produzione. Vinificato in purezza dona vini dall'importante ed elegante trama acida completata da buona sapidità che si evidenzia più o meno a seconda del versante di produzione. I sentori ricordano i fiori di zagara, la frutta bianca e gli agrumi.

Spesso lo si trova in assemblaggio con il Catarratto, una delle varietà siciliane più diffuse, che dona ai vini sentori di agrume e di erbe con un piacevole retrogusto minerale.

Il Nerello Mascalese è senza dubbio il vitigno principe dell'area etnea. Si presume sia originario della Contrada di Mascali, un territorio che, all'epoca, era molto più vasto dell'attuale comune. Un vitigno dalla grande qualità, a volte paragonato a Nebbiolo o Pinot Nero, che è in grado di trasferire le caratteristiche dell'annata e del terri-

torio nel calice. Conferisce ai vini finezza, struttura, acidità e astringenza oltre a intensi profumi floreali di viola, e fruttati di piccoli frutti di bosco e accenni speziati.

Di minore diffusione è il Nerello Cappuccio che deve il suo nome al portamento della chioma quando coltivata ad alberello. In uvaggio riesce a stemperare l'asprezza e l'acidità del Mascalese apportando tannini delicati e un gusto morbido.

IL DISCIPLINARE E LE TIPOLOGIE DEI VINI

La DOC Etna, istituita nel 1968, è stata la prima della Sicilia. Sono previste sette tipologie di vino: bianco e bianco superiore, rosso e rosso riserva, rosato, spumante e spumante rosé.

L'Etna bianco deve essere composto per almeno il 60% da Carricante, fino al 40% da Catarratto (comune o lucido) e fino al 15% da altre uve a bacca bianca non aromatiche idonee alla coltivazione in Sicilia. La tipologia Bianco Superiore prevede che le uve siano coltivate nel solo territorio del comune di Milo e che siano per almeno l'80% uve Carricante; la rimanente parte deve essere costituita da altre uve non aromatiche.

L'Etna Rosso, anche riserva e l'Etna Rosato possono essere composti per almeno l'80% da Nerello Mascalese e fino al 20% da Nerello Cappuccio e fino al 10% da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione in Sicilia. Interessante notare come sia ammessa la presenza di uve a bacca bianca in un vino rosso. L'Etna Rosso Riserva prevede l'introduzione in commercio almeno dopo quattro anni dalla vendemmia e una sosta in legno di almeno 12 mesi.

L'Etna Spumante, sia bianco che rosato, deve essere costituito per almeno l'80% da Nerello Mascalese, la restante parte può essere composta da vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Sicilia; è previsto solo il Metodo Classico con permanenza minima sui lieviti di 18 mesi.

Le rese massime sono fissate in 90 q/ha che scendono a 80 in caso di Rosso Riserva. Le rese, seppure abbastanza basse, difficilmente vengono raggiunte dai produttori in quanto le condizioni



Muretti di pietra lavica sostengono vigneti vista mare nel versante est dell'Etna



Vigneti di Nerello con l'Etna sullo sfondo

morfologiche dei vigneti difficilmente consentono di arrivare a tali livelli. Conosciuto principalmente per i vini rossi, l'Etna sta scoprendosi anche patria di eccellenti vini bianchi da Carricante.

Cercando di semplificare e volendo dare una fisionomia ai vini rossi possiamo dire che quelli prodotti nei versanti Sud presentano un corpo maggiore rispetto a quelli del versante Nord che sono più sottili ed eleganti. A sud il caldo del sole si ritrova nel calice.

La produzione di vini bianchi è concentrata prevalentemente nel versante Est nel cui suolo ricade il Comune di Milo dove è possibile produrre la versione superiore. Qui i vini bianchi assumono caratteristiche di maggiore acidità a leggero discapito della sapidità che invece caratterizza maggiormente quelli degli altri versanti. La vicinanza al mare accentua le note iodate.

La produzione di vini spumanti è ancora limitata sia in quantità che in numero di cantine interessate. Sebbene siano vini dalla buona godibilità, non presentano ancora livelli di eccellenza.



ENOSFERA

Distribuzione nazionale di vini italiani dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca. con particolare attenzione al vitigno Nebbiolo. Enosfera seleziona i terroir più vocati, dando la possibilità ai propri clienti di accedere alle produzioni di artigiani del vino, estremamente rappresentativi del proprio territorio di origine.

VIA UGO LA MALFA, 9 - 41043 CASINALBO (MO)
www.enosfera.com - info@enosfera.com
T. +39 059 512373

#esperienze**nebbiolo** RISTORANTI

RISTORANTE I COLLI

Via dei colli, 1, 51037, Montale (PT)

Raccontaci chi sei e come ti sei appassionato al vino

La mia storia inizia da bambino, nella pizzeria di famiglia, poi sono cresciuto, ho frequentato la scuola e mi sono formato come cuoco. Ho aperto questa attività giovanissimo nel 2002, inizialmente ero in cucina, ma subito ho capito l'importanza del binomio Cibo Vino, per gestirlo nel migliore dei modi ho iniziato la mia avventura in questo mondo, tanto affascinante quanto sfaccettato, così da semplice appassionato mi sono evoluto in professionista.

Parlaci del tuo locale e della tua cucina

"I Colli" per me è casa, lo gestisco con mia moglie, per noi è come ricevere tutti i giorni amici in un ambiente che ci impegniamo a rendere accogliente ed elegante allo stesso tempo. La cucina negli anni è cambiata inizialmente era solo carne, mentre oggi proponiamo anche pesce. Devo ringraziare i nostri collaboratori che, sia in cucina che in sala, ogni giorno si impegnano a valorizzare le materie prime che scelgo personalmente.



Com'è la tua cantina? Sappiamo che hai una grande passione per il Nebbiolo.

La mia cantina è cambiata nel tempo, come ho detto ero giovanissimo quando ho aperto, da quel giorno sono passati più di venti anni e possiamo dire che sia cresciuta, e crescerà ancora, con me. Il Nebbiolo l'ho selezionato pensando ad un viaggio virtuale in una regione che offre una grande ricchezza, non potevo archiviare l'argomento con una sola referenza, mi sono interrogato come attraversare il territorio nei tratti salienti in modo da non annoiare l'ospite ma stimolandolo e facendogli conoscere cose nuove. Ovviamente in tutto questo mi diverto anche io.

Attingendo dalla tua carta vini, cosa proponi ad un appassionato di nebbiolo?

Penso che la mia selezione vini sia una selezione da curiosi, all'atto pratico la carta è suddivisa in zone, cosa che aiuta il cliente a orientarsi, in più diamo qualche altra indicazione evidenziando i piccoli produttori. Quindi si spazia da nomi noti come Gaja, Sandrone e Roagna a piccole realtà, per i quali devo ammettere di avere un debole, come Giacomo Barbero nella zona del Roero, Sobrero, e Dei Cavallini nelle colline Novaresi. Quindi propongo a seconda di quello che intuisco abbia voglia il cliente, di quanto si fida e di quanto abbia voglia di sperimentare.