



DEGUSTAZIONE

Frank Cornelissen, stile e terroir



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 giugno 2024

Approcciarsi a **Frank Cornelissen** e ai suoi vini è sempre un'esperienza che ti arricchisce. La sua filosofia, semplice e complessa quanto la natura, ti colpisce, aprendoti visioni nuove e, a volte, inattese. L'azienda nasce nel 2001 in anni nei quali i vini dell'Etna non erano così ambiti; Frank, belga di origine ma innamorato della Sicilia, intuisce come il versante Nord del vulcano sia il luogo ideale dove dar sfogo alla sua voglia di natura e alla sua passione per il vino. Oggi il suo vigneto conta 23 ettari dislocati in numerose Contrade, nei luoghi che ritiene interessanti per ottenere vini dalla forte personalità, unici ed espressivi. **Raffaele Bonivento**, fondatore e amministratore di **Meteri** che ne distribuisce i vini, spiega quanto i vini di Frank modifichino gli schemi prestabiliti.

“Più di vent'anni di amicizia e frequentazione con Frank Cornelissen ci hanno ispirati a disegnare una Selezione di vini che rappresentino un “nuovo classicismo” alla luce dei tre grandi cambiamenti che stiamo vivendo: un gusto diverso, un clima diverso e una nuova attenzione all'ambiente”.



Tutti i vini Cornelissen (ad eccezione del Magma e dei due Susucaru) portano il nome Monjebel, un nome di fantasia che prende però spunto dall'altro nome attribuito all'Etna: Mongibello, in siciliano Muncibbeddu. Si tratta di piccole, a volte piccolissime produzioni, vinificazioni di singoli appezzamenti che sono, da Frank stesso, suddivisi in Grand Cru e Premier Cru seguendo una nomenclatura tipicamente francese. Una grande coerenza stilistica caratterizza tutti i vini Cornelissen, coerenza stilistica che viene poi declinata nelle varie etichette corrispondenti ad altrettante Contrade; la tipicità del territorio però non sovrasta mai lo stile personale del vignaiolo.



Quello che le singole parcelle rendono al vino è una tipicità del territorio che si declina nei terreni, nelle esposizioni e nelle differenti altimetrie a cui sono posizionati i vigneti. I vini rossi degustati sono realizzati partendo da uve Nerello Mascalese coltivate nel versante nord dell'Etna. Nei vigneti sono presenti differenti biotipi, alcuni dei quali non ancora studiati. Anche la vinificazione è comune a tutti: una lunga macerazione, intorno ai 50 giorni, precede la successiva maturazione in contenitori di vetroresina per diciotto mesi. Tranne dove diversamente indicato, la produzione si aggira intorno alle 2500 bottiglie per etichetta. La degustazione dell'annata 2021 parte dal più prestigioso tra i dei due vini bianchi prodotti.

DEGUSTAZIONE

MUNJEBEL BIANCO VA 2021

Cuvée Vigne Alte



Una produzione di sole 300 magnum per un vino da uve Grecanico Dorato 60%, Carricante 10% e Coda di Volpe 30% (tutte a piede franco). Vigneti di oltre 60 anni ubicati tra i 920 e i 1000 metri di altitudine. Rientra, secondo la suddivisione di Frank Cornelissen, tra i suoi Grand Crus.

Dall'affascinante colore dorato si esprime attraverso un profilo di grande freschezza e complessità.

La nota vulcanico-minerale fa da filo conduttore ad un sorso persistente e dal buon volume.

Ritornano i sentori della macerazione di 4 giorni sulle bucce.

MUNJEBEL ROSSO MC 2021

Contrada Monte Colla



Dall'omonima vigna in pendenza e terrazzata posta a circa 750 metri s.l.m. con esposizione Sud, Sud-Ovest. Lieviti indigeni e macerazione per circa 50 giorni, maturazione in vetroresina per 18 mesi. Sentori di frutta croccante, quasi acerba, si uniscono a quelli delle spezie: al sorso l'elegante nota tannica accompagna, nella lunga persistenza, i piacevoli ritorni di frutta matura insieme a uno sbuffo vagamente etereo.

MUNJEBEL ROSSO CR 2021

Contrada Campo Re



Una vigna di oltre 70 anni, in parte a piede franco, nel comune di Randazzo ad un'altitudine di 730 m s.l.m. ed esposizione Nord. Maggiore evoluzione già dal colore che inizia a tingersi di granato; la

frutta diventa matura, quasi dolce mentre il sorso è guidato dalla grande freschezza e dall'ottimo equilibrio. Nella persistenza una sottile nota quasi piccante.

MUNJEBEL ROSSO FM 2021

Contrada Feudo di Mezzo Sottana



Dalla parte inferiore di una delle più vaste contrade, il vigneto, in frazione Passopisciario, è posto a 580 metri di altitudine con un suolo relativamente profondo e viti di oltre quarant'anni. La finezza contraddistingue questo vino dai golosi sentori di frutta matura. Sottile al palato con equilibrata acidità e ottima persistenza. Un vino ancora giovane nella sua essenza che necessita di tempo per integrare perfettamente la nota alcolica.

MUNJEBEL ROSSO VA 2021

Cuvée Vigne Alte



Uvaggio di Nerello Mascalese proveniente dalle vigne più alte e piede franco: Tartaraci, Rampante soprana e Barbabecchi (tra gli 870 e i 1000 m s.l.m.). Rientra, secondo la suddivisione di Frank Cornelissen, tra i suoi Grand Crus. Rosso rubino pieno, si esprime nella grande tensione gusto olfattiva che accompagna il sorso. Volume e pienezza accompagnano la lunga persistenza. Importante la presenza tannica.

MAGMA ROSSO 2021

Contrada Barbabecchi



Il vino icona dell'azienda, da un vigneto a piede franco piantato nel 1910 in Contrada Barbabecchi con esposizione Nord-Nord-Est. Prodotto solo nelle annate migliori, rientra, secondo la suddivisione di Frank Cornelissen, tra i suoi Grand Crus. Dal colore rubino luminoso, si presenta con un'esplosione di profumi dalla grande finezza e personalità che spaziano dalla frutta matura alle spezie non tralasciando sentori balsamici ed erbacei. Altrettanto affascinante il sorso che rimane sottile seppure nella potenza. Il tannino è ben percepibile e morbido e accompagna il vino nella lunga persistenza.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/frank-cornelissen-stile-terroir/>