

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 165 - Agosto 2019 - Tiratura: 29.313 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2019

L'ETNA



PIETRO CACIORGNA

Doc Etna Rosso N*Anticchia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietro Caciorgna](#)

Proprietà: Pietro Caciorgna

Enologo: Paolo Caciorgna



PIETRADOLCE

Terre Siciliane Igt Carricante Vigna
Sant'Andrea

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Pietradolce](#)

Proprietà: Michele e Mario Faro

Enologo: Carlo Ferrini, Giuseppe
Parlavecchio



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 9.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Russo](#)

Proprietà: Giuseppe Russo

Enologo: Emiliano Falsini, Giuseppe Russo



PASSOPIASCIARO

Doc Etna Rosso Passopisciaro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Vini Franchetti](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Ci dev'essere un filo (rosso finora) che collega gente del vino vissuta al cuore di toscana e le contrade dell'Etna, da un po' nuova thule dell'Italia enoica. Paolo Caciorgna ha glorie toscane a iosa, e orgoglio etneo puro e radicato. Lui è qui dal 2006, richiamato dalla sirena amica di Marco De Grazia (Terre Nere) e sedotto al volo. N'Anticchia (un tantino) è il suo primo vino (poi sono venuti Ciauria e Guardovento), e come ogni primogenito gode di attenzioni, ma pure responsabilità speciali. Randazzo, 750 metri, Nerello pre-fillossera in gran parte, 18 mesi in barrique fatti in souplesse, incanta per avvolgenza e setosità, dialettico e seduttivo. Un gran vino.

(Antonio Paolini)

La cantina di Michele e Mario Faro nasce nel 2005 e da subito si fa apprezzare per l'eleganza e l'autentica territorialità dei suoi vini. Le vigne, alcune centenarie e a piede franco, si trovano sparse tra le zone più vocate del versante nord dell'Etna. Ad esclusione di Vigna Sant'Andrea, antichissima vigneto a Milo a 850 metri d'altitudine dove nasce l'omonimo bianco dalle piante a piede franco di Carricante di circa 120 anni. Dopo una macerazione di 10 mesi, il vino che ne vien fuori ha un naso esplosivo, minerale con rimandi a frutta esotica ed erbe aromatiche, il sorso spesso e setoso è animato da una vibrante acidità per un lunghissimo finale fresco di menta.

(Massimo Lanza)

Giuseppe Russo prima di diventare un vignaiolo tra i più apprezzati dell'Etna era avviato ad una promettente carriera di musicista, con un diploma in pianoforte e la possibilità di diventare direttore d'orchestra. Oggi Giuseppe trasmette l'amore per la musica ai suoi vini: nel San Lorenzo '17 i profumi sembrano danzare allegramente tra note che rimandano ai piccoli frutti di sottobosco, a piante spontanee come l'elricriso e ginestra, alle note ferrose che ci ricordano (perché si tratta sempre di un vino figlio del vulcano), mentre il sorso diretto - da un tannino fitto e levigato - si muove bene tra frutto e acidità, per un bel finale che ricorda la pesca gialla matura.

(Massimo Lanza)

Ad Andrea Franchetti piacciono le scommesse. In Toscana ha portato in una zona non certo famosa per la sua attitudine alla vigna un pezzo di Bordeaux e in Sicilia ha ricostruito lo status di Contrada di toponimi dimenticati sulle pendici dell'Etna, con vini che ne raccontano la personalità. Passopisciaro nasce nel 2000, quando l'Etna non era certo sulla bocca di tutti. Oggi, dai 26 ettari di vigneto, produce 75.000 bottiglie, che sono tra le più significative dell'areale. A cominciare dal "semplice" Etna Rosso che nella versione 2017 restituisce belle note di piccoli frutti rossi e cenni balsamici negli aromi e una bocca scattante e ritmata, ancora di grande fragranza.

EDITORIALE

SEMPRE PIÙ SUL VULCANO

Sembra ormai che l'Etna stia consolidando il suo ruolo di zona di produzione d'elezione del vino siciliano. Alle sue pendici hanno stabilito la propria "sede distaccata" i nomi più importanti dell'enologia isolana, accanto alle aziende pioniere come Benanti, oppure alle piccole realtà artigianali come Girolamo Russo e Graci o, ancora, a qualche straniero che qui ha scommesso tutto come Cornellisen. Ci sono poi altri fenomeni significativi: dai top winemaker tricolore che si dividono le cantine dell'areale (come nelle zone più blasonate), alle "incursioni" delle prime firme enoiche italiane, come nel caso di Gaja. Insomma, gli ingredienti per rendere il Vulcano protagonista assoluto del vino siciliano ci sono tutti. Eppure, ci sono anche alcuni elementi che, in prospettiva, potrebbero

diventare altrettante criticità. Il vino, prima di tutto. Ancora non sappiamo se sia, con accettabile sicurezza, un prodotto da grande invecchiamento come Barolo o Brunello, per fare solo qualche esempio; o se, invece, sia un ennesimo "divertissement" che sfrutta l'onda del momento, com'è accaduto altre volte nel caleidoscopio enoico italiano. Ancora, non sappiamo con un confortante margine di errore, se sia più una zona bianchista o rossista. Non che quest'ultima caratteristica sia così fondamentale, ma certo dovrebbe essere meglio compresa se, territorio e cantine, aspirano alle vette più alte. Perché, va da sé, è difficile eccellere contemporaneamente con Nerello e Carricante. A mettere le cose su un binario più solido, dovranno pensarci i produttori, con testa e mani. Anche a costo di qualche rinuncia.

Buona Lettura

TORNATORE

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Tornatore](#)

Proprietà: Cavaliere Francesco Tornatore

Enologo: Vincenzo Bambina

Benché Francesco Tornatore provenga da un settore molto distante da quello vitivinicolo, è infatti imprenditore nelle telecomunicazioni, sembra però che anche tra vigneti e barrique abbia avviato un percorso virtuoso. La sua azienda, 45 ettari a vigneto per una produzione di 120.000 bottiglie, sforna con confortante continuità vini di fattura ineccepibile. Con una predilezione forse più rosista che bianchista, produce anche un Etna bianco di buona consistenza qualitativa. La versione 2018 propone profumi di pietra focaia, cenni floreali e una bella nota speziata a rifinitura. In bocca, il ritmo è quello giusto con un sorso contrastato e dal finale quasi salmastoso.

TENUTA TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Sciaranuova
Vigna Vecchia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [S. Agricola Conte Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Stefano Masciarelli

Con sempre maggiore incisività Tasca d'Almerita, solida griffe enoica della Sicilia e non solo, è entrata nel terroir etneo, dapprima con l'acquisizione di vigneti e poi con la cantina del progetto Tascante nel 2016. Un passo ormai necessario per i marchi più importanti dell'isola, visto il clamore crescente delle etichette del Vulcano. L'Etna Sciaranuova Vigna Vecchia è ottenuto dalle uve raccolte proprio in Contrada Sciaranuova, il nucleo più vecchio dei vigneti, sul versante Nord-Est del vulcano. La versione 2016 concede profumi delicati di fragola e roselline con cenni pepati a rifinitura. In bocca, il vino ha progressione docile e affilata, dal finale sapido.

LA GRIFFE



COTTANERA

Doc Etna Rosso Zottorinoto Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

L'azienda della famiglia Cambria si trova nell'agro di Castiglione di Sicilia, in un altipiano che si spinge sino ad oltre settecento metri di altitudine, da cui si gode di una vista strepitosa sulla cima spesso innevata dell'Etna. L'intera tenuta conta di un centinaio di ettari, di cui una settantina vitati quasi per intero a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante, una delle maggiori superfici vitate dell'intera Doc. Sono passati più di vent'anni da quando Guglielmo Cambria insieme al fratello Enzo, trasformò la tenuta di famiglia, dove all'epoca si produceva solo del vino venduto sfuso, in una moderna azienda vitivinicola: impiantando una cinquantina di ettari di vigna e dotandola di una cantina grande e tecnologicamente molto avanzata, dove produrre e imbottigliare vini con un proprio marchio. Fu sempre Guglielmo, purtroppo prematuramente scomparso una decina di anni fa, a scegliere Cottanera come nome per la sua azienda dall'omonima contrada dove aveva costruito la cantina, mentre i vigneti sono dislocati in cinque diverse contrade tra cui Zottorinoto che dà il nome all'omonimo Etna Riserva, il vino di punta dell'azienda dedicato proprio a Guglielmo. Adesso a gestire l'azienda con la sua stessa passione ed impegno sono i figli Francesco, Mariangela ed Emanuele insieme allo zio Enzo. Francesco che spinto dalla passione ha addirittura lasciato una brillante carriera di avvocato, si occupa adesso in prima persona della produzione, mentre Mariangela quando non fa la brand manager in giro per il mondo segue anche il marketing, Emanuele il mercato italiano ed Enzo quello estero. Sono una decina le etichette di Etna doc in produzione, oltre alla Riserva Zottorinoto, ci sono i rossi delle contrade Diciassettesalme e Feudo di Mezzo e il bianco di Calderara, tre etichette entry level e un ottimo metodo classico. Tutti vini di grande eleganza che ben interpretano il vitigno ed il terroir di provenienza: minerali, complessi, mai troppo estrattivi ma ben bilanciati tra acidità affilate come rasoi, tannini fitti e frutto mai troppo maturo, capaci di durare a lungo nel tempo. Come la Riserva Zottorinoto '14 ancora giovane nell'ampio e seducente ventaglio olfattivo che vira da note di piccoli frutti rossi, alla grafite, dal tabacco alla macchia mediterranea dalla rosa canina alla pesca. Intenso e profondo il bicchiere, impreziosito da una ricca architettura tannica ancora in piena evoluzione a corredo di un frutto tonico e succoso, ma vitalizzato da una notevole sordente acida. Di rara persistenza il finale segnato da una piacevole nota di agrumi scuri.

(Massimo Lanza)

EDUARDO TORRES ACOSTA

Terre Siciliane Igp Rosso Quota N

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese, Grenache,

Grecanico, Carricante, Coda di Volpe

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Eduardo Torres Acosta Viticoltore](#)

Proprietà: Eduardo Torres Acosta

Enologo: Eduardo Torres Acosta

Mezzo ettaro di vigneto a piede franco in una contrada che prende il nome di Nave, all'altezza di Quota Mille, la celebre strada che cinge il versante Nord dell'Etna. Pianta ad alberello di 80 anni, uve rosse e bianche insieme, come una volta. E due mani curiose e premurose che sono arrivate in Italia nel 2011 da Tenerife, (ri)cercando gradualmente una terra familiare: quella nera, vulcanica. Due rossi, un bianco e questo: che esprime (e conferma) il rispetto che Eduardo ha per la vite e la natura: prendere una vigna vecchia, recuperarla e metterla in bottiglia così com'è. Ed ecco Quota N: romantico e selvatico, penetrante nei profumi e profondo nel sorso. Un calmo sorriso.

TERRE NERE

Doc Etna Rosso Prephylloxera La Vigna di Don Peppino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenuta delle Terre Nere](#)

Proprietà: Marc de Grazia

Enologo: Calogero Statella

Un giorno l'Etna dovrà riconoscere a Marc de Grazia un premio al suo impegno e all'amore spassionato per il vulcano siciliano e i suoi vini. La sua azienda Tenuta delle Terre Nere non è solo una delle realtà più solide in fatto di qualità delle etichette, ma è sempre stata un laboratorio attraverso il quale scandagliare in profondità le differenze tra sottozone e singoli appezzamenti. Tra le etichette il Prephylloxera ci ha colpito per la profondità di beva. Una lunghezza di frutta come lamponi e fiori come la rosa mista a ferro e grafite. L'anno e mezzo di legno è amalgamato con sapienza e si intuisce che questo è un vino pensato per durare tantissimo tempo.

(Francesca Ciancio)



PLANETA

Doc Sicilia Nerello Mascalese
Eruzione 1614

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Il progetto enologico di Planeta sull'Etna trova la chiusura del cerchio nel 2012, inserendo l'azienda - con "quartier generale" a Menfi - nel quadro enoico decisamente in fermento del Vulcano. Un terroir che ben si adatta alla cifra stilistica generale di una delle cantine simbolo della Sicilia, fatto di vini snelli, agili, mai banali, e sempre in possesso di grande bevibilità. Il Nerello Mascalese Eruzione 1614 2016 possiede al naso note di frutta rossa sotto spirito, rosa, spezie orientali e cenni di pietra focaia. Al palato la tannicità del Nerello è smussata dall'affinamento in legno, in modo bilanciato, concedendo un sorso ritmato, fragrante e non privo di carattere.

ALTA MORA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cusumano](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco

Sono 18 gli ettari di Alberto e Diego Cusumano sulle pendici dell'Etna e "sforzano" 70.000 bottiglie. Le altezze dei vigneti vanno dai 600 metri di quelli posti di Verzella ai 1.000 di quelli di Guardiola. I vini sono stilisticamente caratterizzati da un approccio moderno, ma senza inutili forzature, come il terroir, del resto, impone. A fare la "voce grossa" è probabilmente più l'anima bianchista dell'azienda, come dimostra l'Etna Bianco Alta Mora 2018 oggetto del nostro assaggio. Al naso emergono note fruttate che rimandano al cedro e alla pesca. In bocca, il vino è sottile, di bel ritmo e dal finale che si chiude con una nota di mandorla fresca ben calibrata.

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Fragore Contrada Montelaguardia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Società Agricola Donnafugata](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Stefano Valla

Donnafugata è una delle realtà più solide della Sicilia e non solo, che poggia su numeri importanti: oltre 2.500.000 bottiglie ottenute da 403 ettari di vigneto, locati in tre grandi zone di produzione (Vittoria, Pantelleria, Marsala, Contessa Entellina). Ultima tessera di questo grande mosaico enoico i 18 ettari di vigneti sull'Etna, posti nelle Contrade di Randazzo, Montelaguardia, Campo Re, Calderara, Allegracore, Passopisciaro Marchesa, e Statella, dove si trova anche la cantina. L'Etna Rosso Fragore Contrada Montelaguardia 2016 è vino generoso che ha profumi intensi, variegati e vivaci, a preludere ad una bocca succosa, ritmata e definita, dalla chiusura solidamente sapida.

ALBERELLI DI GIODO

Doc Sicilia Nerello Mascalese

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Anima del Podere Giodo è Bianca Ferrini, figlia d'arte. L'azienda nasce una quindicina di anni fa, quando Carlo si innamora e compra un piccolo podere a Montalcino, subito ribattezzato Giodo, dal nome dei genitori di Carlo, Giovanna e Donatello. Poi, di nuovo, qualche anno fa: un bellissimo vigneto prefilossera sul versante nord dell'Etna. Nasce così il Nerello Mascalese Alberelli di Giodo. Il 2016 brilla per eleganza e carattere: minerale e speziato la silhouette olfattiva (rosa canina, piccoli frutti a bacca nera, pesca rossa matura ed erbe balsamiche); fresco e sapido il lungo sorso, ricco di tannini ancora indomiti ma ben radicati in un frutto nitido e succoso.

(Massimo Lanza)

VINTAGE



TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco A' Puddara

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: 70,00

Azienda: [Tenuta di Fessina](#)

Proprietà: Silvia Maestrelli

Enologo: Giandomenico Negro

Una produttrice toscana, Silvia Maestrelli (già nell'azienda della provincia di Firenze Villa Petriolo), ha concentrato il suo core business in Sicilia, dove sembra decisamente essersi ambientata molto bene, cogliendo il carattere più intimo delle potenzialità enologiche dell'Etna. Le sue vigne più importanti, coltivate ad alberello (certificate bio) e piantate tra gli anni '20 del Novecento e il primo dopoguerra, si trovano a Rovittello, a 650 metri sul livello del mare, ma fanno parte dell'azienda anche gli appezzamenti di Milo e Santa Maria di Licodia (e una piccola appendice a Noto), per 13 ettari complessivi, che producono 70.000 bottiglie. L'impronta aziendale sembra decisamente quella bianchista con l'Etna Bianco A' Puddara a recitare decisamente il ruolo di protagonista. La versione 2010, dai colori giallo-verdi e dalla personalità dirompente, ha tratto aromatico minerale accicante, ben sostenuto da un frutto fresco che ricorda gli agrumi e la scorza di limone, impreziosito da un fine corredo floreale di ginestra, che anticipa un gusto affilato e sapidissimo, al quale è molto difficile sottrarsi dopo il primo sorso.

L'OUTSIDER



SCIRTO

Terre Siciliane Igp Nerello Mascalese
Rosato All'Antica

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio, Carricante, Alicante

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [A. Agricola Scirto Giuseppe](#)

Proprietà: Giuseppe Scirto

Enologo: Giuseppe Scirto, Valeria Franco

Ha bisogno di un po' di tempo, questo rosato etneo, fatto all'antica. Il naso, inizialmente selvatico, sprigiona col tempo un frutto nitido, di fragola e ciliegia, condite da rose, alloro e menta. Succoso e limpido, ha un bel corpo fatto di pepe, sapidità e un tannino discretissimo. Uva bianca e rossa insieme, da vigne che stanno a 1000 metri, macerazione breve di 36 ore: così veniva fatto il vino a Passopisciaro negli anni di Don Peppino, il nonno di Giuseppe. Tempi in cui il boom non era ancora arrivato, quando si vendeva lo sfuso alle persone che salivano da Catania e si dirigevano a Passopisciaro "dove il vino lo fanno buono": alla colonna del paese stavano seduti i vignaioli, a chiacchierare e intercettare le richieste. Giuseppe è cresciuto così, le estati passate in campagna col nonno, imparando da lui tutto quello che sa di vigna. Di vino anche, ma con qualche accorgimento in più: d'igiene, di colture, di tempi. Oggi Giuseppe e sua moglie Valeria posseggono e gestiscono in tutto 4 ettari di giardini vecchi anche 100 anni, con onestà e dedizione, facendo quel che dicono e saldando con genuinità la fiducia di quel condominio che si chiama Etna. Terra fortunata.



ENOTECA CAVE OX

VIA NAZIONALE SOLICCHIATA, 159 - CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

Si concentra sull'Etna, evidentemente, senza però disdegnare intriganti digressioni, la proposta enoica di Sandro e della sua [Cave Ox](#) (tel: +39 0942 986171). Ristorante, camere e, appunto, enoteca; ma non solo. Cave Ox vuole essere, come recita il suo motto, soprattutto un "luogo dove si parla di cibo, di vino e di vita sulla terra", nella più nobile e schietta tradizione dell'ospitalità siciliana:

COSA VENDE

Frank Cornelissen, Terre Siciliane Rosato Susucaru 2018 - € 22,50

Succoso e generoso come nella cifra della produzione firmata da Cornelissen

Vino di Anna, Vino Rosso Palmento 2018 - € 18,00

Intrigante negli aromi quanto ben centrato nello sviluppo gustativo

Etnella, Vino Bianco Kaos 5.0 2018 - € 34,00

Bianco affilato e dallo stile personale non manca di calore e intensità

Graci, Etna Rosso 2017 - € 22,50

Pur nella gioventù del territorio, resta un vino da mettere fra i classici

Eduardo Torres Acosta, Terre Siciliane Bianco Versante Nord 2018 - € 18,00

Sapido, fresco e di grande articolazione è bianco di bella solidità

Palmento Costanzo, Etna Bianco Mofete 2018 - € 18,00

Ficcante quanto basta ma anche intenso e confortante al palato

Masseria del Pino, Etna Rosso I 9 fratelli 2017 - € 47,00

Tannicità in primo piano e profumi definiti per questo rosso non banale

Ayunta, Etna Rosso Navigabile 2016 - € 23,00

Un rosso di particolare carattere e di bella progressione

EsSeRCi, Etna Rosato Rosè Pet Nat 2018 - € 20,00

La declinazione rosata dei vini dell'Etna è sempre molto godibile

Camarda, Terre Siciliane Nerello Mascalese 2017 - € 12,00

Snello e docile nella beva quanto fragrante e definito negli aromi

COSA CONSIGLIA

Graci, Etna Bianco Arcuria Sopra il Pozzo 2015 - € 152,00

Benché più rossista che bianchista, il Sopra il Pozzo ha stoffa e classe

Frank Cornelissen, Terre Siciliane Nerello Mascalese Magma 2016 - € 176,00

Un vino che difficilmente non lascia il segno

EsSeRCi, Etna Rosso Rivaggi 2017 - € 36,00

Articolato e bilanciato questo Rivaggi, nonostante un'annata non eccezionale

Tenute di Fessina, Etna Bianco Musumeci Caselle 2015 - € 88,00

Inconfondibile la cifra stilistica della produzione di Silvia Maestrelli

Alfio Cosentino, Etna Bianco Superiore Vigna Don Paolo 2016 - € 27,00

Dal versante Est di Milo un ottimo bianco minerale curato da Salvo Foti

Vino di Anna, Vino Rosso Qvevri 2016 - € 39,00

Un rosso caratteriale e non privo di originalità

Mirella Buscemi, Etna Rosso Tartaraci 2016 - € 39,00

Annata interessante per questo rosso: esalta le caratteristiche dei vini del Vulcano

Tascante, Etna Rosso Sciaranuova Vignavecchia 2016 - € 94,00

Convince sempre più l'Etna di Tasca con questo Sciaranuova Vigna Vecchia

Palmento Costanzo, Etna Rosso Santo Spirito 2015 - € 45,00

Rosso intenso e continuo sia cromaticamente che al gusto

Tenute delle Terre Nere, Etna Rosso San Lorenzo 2017 - € 87,00

Un nome che è stato ed è simbolo della riscossa enoica del Vulcano

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MASSERIA DEL PINO

Doc Etna Rosato Superluna

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Masseria del Pino](#)

Proprietà: Cesare Fulvio,

Federica Turillo

Enologo: Cesare Fulvio

Accade sull'Etna. Cesare Fulvio, di professione pilota di aerei, è "atterrato" a 800 metri sulle pendici dell'Etna, decidendo di mettere radici in questo territorio dallo straordinario potenziale e produrre vino. Così, nel 2005, acquista un vecchio vigneto, poco più di due ettari per una produzione, evidentemente, ad oggi ancora confidenziale, e, insieme alla compagna Federica Turillo, avvia la sua avventura enologica. Siamo nelle campagne di Randazzo, sul versante Nord dell'Etna, in Contrada Pino. Oggi i due vivono in una casa di campagna, circondata dai vigneti, con ceppi anche di 120 anni d'età, dove è coltivato soprattutto il Nerello Mascalese con metodo biologico. Le vinificazioni, invece, sono effettuate da terzi, anche se presto non mancherà anche una cantina. L'Etna Rosato Superluna 2016, a dispetto di qualche anno sulle spalle, continua ad esprimere un bagaglio aromatico fragrante e articolato, con riconoscimenti di rosa, mirtillo e fragola ad anticipare una bocca decisamente vivace dalla progressione ritmata e succosa che si concede con un finale invitante e dalla piacevole nota salina.

LA SORPRESA



TENUTA BASTONACA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Tenuta Bastonaca](#)

Proprietà: Giovanni Calcaterra, Silvana

Raniolo

Enologo: Carlo Ferrini

Come spesso accade in ogni zona di successo, non è insolito perdersi, per così dire, "qualche pezzo per strada". È un po' il caso dell'azienda di Silvana Raniolo e Giovanni Calcaterra, 10 ettari a vigneto per una produzione di 40.000 bottiglie, divisa tra la tenuta di Vittoria nel ragusano e quella di Castiglione Sicilia, sull'Etna. I vini sono stilisticamente ben definiti e in entrambe le realtà esprimono carattere, personalità e buonissimo legame con il territorio d'origine, anche grazie ad un approccio produttivo molto attento e privo di qualsiasi forzatura. Vini, insomma, di ottima fattura che giocano la loro partita soprattutto sulla finezza e l'equilibrio, senza mai cercare di stupire "con effetti speciali" e fornendo una costanza qualitativa affidabile e molto omogenea. Ecco allora un Etna Rosso 2015 mostrarsi di un bel colore rosso rubino trasparente e brillante, ad anticipare un bagaglio aromatico nitido che incrocia piccoli frutti rossi, ricordi sulfurei e spezie dolci. In bocca, lo sviluppo è intenso e ben contrastato, fragrante e al contempo avvolgente, con chiusura sapida e in crescendo.

SPUNTATURE

IN SICILIA FA CALDO

In Sicilia fa caldo, anzi, ha sempre fatto caldo. Un dato climatico che, nel recente passato, ha decretato il successo dell'isola come affidabile "serbatoio" per vini da taglio, almeno fino ad una trentina di anni fa. Poi il boom: cantine, vigneti e, soprattutto, vino finalmente imbottigliato in loco e commercializzato. Uno sviluppo che ha visto molte cantine dell'isola protagoniste di un percorso virtuoso, che ha portato il vino tra le produzioni più importanti della Sicilia. Un successo che è cresciuto grazie ai modelli economici più convincenti, ma anche a quelli enologici più moderni. Il più seguito, quello che potremmo definire "nuovomondista": vini da vitigno, con gli internazionali a ricoprire il ruolo di protagonisti e con quelli locali talvolta un po' ai margini, invecchiamenti quasi sempre in legno piccolo. Un modello che ha conosciuto il suo successo e che, come accade per tutti i fenomeni umani, oggi, anche sui mercati, sta conoscendo una fase di decrescita. Un modello che, anche dal punto più squisitamente tecnico, sembra cozzare con l'attuale impazzimento climatico. Meno male che anche in Sicilia si è consapevoli del problema. I passi in avanti tecnologici - e non solo - non sono mancati e, soprattutto, è tornato protagonista anche un positivo e deciso fenomeno di riscoperta dei vini di territorio, oggi sempre più protagonisti dei mercati. I tempi cambiano ed una seria e rigorosa attenzione a tali dinamiche vede inevitabile l'affidarsi, al contempo, alla tradizione (vitigni tardivi e legno grande, recitava un vetusto ma efficacissimo "riassunto" delle caratteristiche dell'Italia del vino) e all'innovazione soprattutto dei canali e dei modi di vendere il vino.

IL BUONO DEL TERRITORIO



PASTA DI NOCCIOLE

PASTICCERIA VITTORIO PAPOTTO
PIAZZA DUOMO, 12
SANT'ALFIO (CT)

Tel: +39 095 968153

Sito Web: www.pasticceriapapotto.it

Retaggio antichissimo a metà tra arabi e normanni, la pasta di nocciole è utilizzata in pasticceria per preparare creme, gelati e dolci di ogni tipo, trovando nella Trinacria uno dei suoi luoghi d'elezione. Qui la nocciola "tonda" di Sicilia ancora resiste nelle vallate dei monti Nebrodi, dove, su 12.000 ettari, il nocciolo, per secoli guardato con rispetto e timore, viene ancora coltivato, benché non si tratti di una coltura ricca e, anzi, sia ancora effettuata a mano su terreni spesso molto ripidi e scivolosi. I dolci simbolo di questa tradizione sono rappresentati dalla "pasta reale", una pasta secca semplice di nocciole e zucchero che si gonfia, con lo stesso olio di nocciola che trasuda dalla stessa pasta. A Sant'Alfio, piccolo centro della Provincia di Catania, la pasta di nocciole è diventata una specie di mito, grazie alla Pasticceria di Vittorio Papotto, recentemente scomparso. L'imprenditore pasticcere ha esportato in tutto il mondo le sue prelibate paste alla nocciola e negli altri gusti, confezionate in scatole raffiguranti la facciata della Chiesa Madre di Sant'Alfio e con una descrizione dei monumenti da visitare nella zona, praticando una specie di marketing del turismo locale ante-litteram. La sua pasta di nocciole è passata dalle tavole di personaggi famosi della politica e dello spettacolo, valorizzando una delle produzioni della grande tradizione dolciaria siciliana. La pasticceria di piazza Duomo a Sant'Alfio è stata fondata nel 1965 ed è diventata, negli anni, punto di riferimento per i locali e i turisti.

PAROLA DI RISTORANTE



SAN GIORGIO E IL DRAGO

PIAZZA SAN GIORGIO, 28 - RANDAZZO (CT)

Tel: +39 095 923972

Sito Web: www.sangiorgioeilDrago.it

Randazzo è un borgo medievale sul versante nord dell'Etna, custode di tante piccole attività artigianali e familiari che mettono istantaneamente ad agio. Il ristorante San Giorgio e il Drago fa parte di questo piccolo universo: s'affaccia sull'austera piazzetta omonima, capeggiato da una mezzaluna in legno. Semplice fuori e semplice dentro, come la famiglia Anzalone (proprietaria e osteria accogliente). E com'è del resto la squisita cucina che propongono: a partire dagli antipasti fatti di piccoli bocconcini di salumi, formaggi e verdure del territorio, fino ai primi di pasta fresca fatta a mano (indimenticabili i tonnacioli con la sparacogna e le orecchiette con le zucchine in fiore). Notevole la carta dei vini, che comprende una panoramica ampia, trasversale e pensata dei vini del vulcano. Mangiare e bere bene, sentendosi a casa.

LA TOP 5 DI "SAN GIORGIO E IL DRAGO"

- 1°** **Eno-Trio**
Etna Rosso Nerello Mascalese 2016 - € 30,00
- 2°** **Alice Bonaccorsi**
Etna Rosso Crucimonaci 2014 - € 45,00
- 3°** **I Vigneri di Salvo Foti**
Etna Rosso Vinupetra 2016 - € 55,00
- 4°** **Famiglia Statella**
Etna Rosso Pettinociarelle 2017 - € 30,00
- 5°** **Masseria Setteporte**
Etna Rosso Nerello Mascalese 2013 - € 30,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Eduardo Torres Acosta

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clicknbuy

powered by Enosocial App

Con Clicknbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial* i tuoi clienti li acquisteranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

