

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 177 - Agosto 2020 - Tiratura: 17.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2020

# L'ETNA



### ALBERELLI DI GIODO

Doc Sicilia Nerello Mascalese

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Alberelli di Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

### TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Pianodario

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

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

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Stefano Masciarelli

### PLANETA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 53.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

### PASSOPISCIARO

Doc Etna Rosso Passorosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Vini Franchetti](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Di Carlo Ferrini sappiamo quasi tutto del suo impatto fondamentale sui destini del vino italiano. Meno sappiamo delle sue vere passioni enoiche. Ma, guardando a quali zone ha scelto per diventare lui stesso vignaiolo, forse qualcosa in più la capiamo. Montalcino da un lato e l'Etna dall'altro, lo svelano come un attento e, soprattutto, appassionato amante del vino, così semplicemente. Una passione che si ritrova ben espressa nell'Alberelli di Giodo 2018. Vino a dir poco impeccabile, dove finezza e fragranza prevalgono sulla potenza e l'estrazione, il naso è sfumato di piccoli frutti rossi e cenni di pietra focaia e la bocca è snella e consistente, golosa e profonda.

Tasca d'Almerita è fra le aziende più grandi e note della Sicilia, ma si muove con passo accogliente di famiglia. Sorge in 5 zone diverse dell'Isola dove è riuscita, grazie al rispetto dei tempi giusti, a costruire legami fortissimi con le genti del posto. Sull'Etna hanno creato TASCANTE, un bellissimo gioco di specchi pensato per un territorio per cui si sono presi 10 anni di assaggi e approfondimenti. Fra i risultati c'è Contrada Pianodario: 3,8 ettari di suolo lavico stratificato a 775 metri s.l.m. Dal 2017 - a lungo asciutto, piovoso in autunno - è nato un vino gentiluomo: chiaro e lieve, ospita note di fragola, scorza di limone e idrocarburi, e scorre levigato, consistente di sapidità gustosa e freschezza fruttata.

Dalla cantina e dai vigneti di Feudo di Mezo, ad oltre 500 metri sul livello del mare, Planeta fa come "planare" la sua interpretazione del Nerello Mascalese etneo. Il suo Etna Rosso 2019, affinato in acciaio e legno per 8 mesi, mette in campo il classico e ormai consolidato raffinato stile aziendale, declinato con personalità alle pendici del vulcano. Rosso rubino brillante all'occhio, propone un variegato spettro olfattivo che va dall'amarena ai frutti di bosco, passando per cenni di erbe aromatiche, pietra focaia e spezie. In bocca, il sorso è soffice e scorrevole, sapido e dal timbro quasi ferroso si congeda con un finale di nuovo fruttato e leggermente piccante.

Nerello Mascalese e Passopisciaro è ormai un binomio automatico, grazie alla ferma convinzione sulle qualità superiori dell'Etna di Andrea Franchetti, tra i primi "stranieri" a credere senza se e senza ma in questo territorio. Sono ormai passati venti anni da quando sbarcò sul vulcano, diventando uno dei protagonisti dell'Etna Renaissance ed oggi la sua azienda, 26 ettari a vigneto per 75.000 bottiglie di produzione annua, è saldamente un riferimento per tutto un territorio. L'Etna Rosso Passorosso 2018, affinato per 18 mesi in legno grande, profuma di frutti di bosco, cenere, grafite e spezie. In bocca, il vino possiede energia ed intensità, eleganza e profondità.

## EDITORIALE

ETNA:

**PRIMA DI TUTTO UN ECO-SISTEMA DA CONSERVARE**

Ok, va bene. Abbiamo capito. L'Etna è ormai saldamente l'areale più intrigante del caleidoscopio enoico della Sicilia. Ci sono ancora dei punti interrogativi, ma in generale, possiamo dire che questa affermazione è al 90% vera. Tuttavia, pare un vero e proprio non-sense, a fronte di una domanda decisamente crescente in termini di terra vitabile, l'abbandono dei vigneti è ancora una realtà nei 20 comuni dove è possibile produrre l'Etna Doc. Ci sono delle criticità che ancora non possono essere eluse e che ancora troppo spesso inducono a questo passo: età avanzata dei vecchi vignaioli; mancato ricambio generazionale; dimensione ridotta degli appezzamenti, che non possono garantire un flusso di denaro remunerativo per chi li lavora;

penuria di manodopera specializzata (problema che non riguarda soltanto questo areale ma molta parte dell'Italia del vino). Senza dimenticare le difficoltà di vario genere nell'allevare le vite in una zona di produzione bellissima e suggestiva, ma dalle forti pendenze e, quando va bene, caratterizzata da vigneti terrazzati: si direbbe addirittura, in alcuni casi, un luogo da viticoltura eroica, con un ulteriore incremento dei costi di produzione. In più, spesso si finisce per dimenticarlo, la spada di Damocle delle eruzioni del vulcano, che sono sempre dietro l'angolo. Insomma, un quadro ancora fragile in un contesto di estremo fascino, che non permettere di abbassare la guardia. Anche perché stiamo parlando di un ecosistema estremamente delicato, sempre in divenire e in cui gli equilibri, che ne garantiscono la conservazione, sono una conquista da compiere volta per volta, anche in funzione di una produzione vitenologica al top.

Buona lettura.

## PIETRADOLCE

Doc Etna Bianco Archineri

Vendemmia: 2018  
Uvaggio: Carricante  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Prezzo allo scaffale: € 37,00  
Azienda: [Società Flora Faro](#)  
Proprietà: famiglia Faro  
Enologo: Carlo Ferrini

È tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, la cantina della famiglia Faro che conta su 20 ettari a vigneto, per una produzione di 50.000 bottiglie. Solo una piccola parte è piantata a Carricante, in una vigna pre-fillossera di 120 anni di età a 850 metri sul livello del mare, dalle cui uve vengono ottenuti i due Etna Bianco dell'azienda: il Sant'Andrea e l'Archineri. Quest'ultimo, nella versione 2018, profuma di fiori di zagara, macchia mediterranea, agrumi e frutta bianca, a cui fanno da rifinitura cenni iodati. Il sorso è teso, sapido e vivace, con frutto delicato e finale fragrante, che torna su sensazioni iodate.

## FIRRIATO

Doc Etna Bianco Cavanera Ripa di Scoriavacca

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Carricante, Catarratto  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Prezzo allo scaffale: € 24,00  
Azienda: [Firriato Distribuzione](#)  
Proprietà: Salvatore di Gaetano  
Enologo: Giuseppe Pellegrino, Giovanni Manzo

Con i suoi 380 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione di 4.500.000 di bottiglie, l'azienda guidata da Salvatore e Vinza Di Gaetano, insieme alla figlia e al marito Federico Lombardo Di Monte, rappresenta una delle firme più importanti del panorama enoico siciliano. Si chiama Cavanera la cantina sul vulcano di Firriato, in contrada Verzella, Castiglione di Sicilia, dove la famiglia Di Gaetano è approdata nel 2011. Il Bianco dell'Etna Cavanera Ripa di Scoriavacca, 2017 proveniente dall'omonimo Cru, profuma di fiori di ginestra, pesca e pompelmo, e chiude su erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca, il sorso è vibrante e sapido, fresco e agrumato.

## TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco Contrada Caselle Il Musmeci

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Carricante  
Bottiglie prodotte: 650  
Prezzo allo scaffale: € 100,00  
Azienda: [Tenuta di Fessina Società Agricola](#)  
Proprietà: Silvia Maestrelli  
Enologo: Benedetto Alessandro

Una produttrice toscana, Silvia Maestrelli è stata la prima donna ad approdare sull'Etna, nel 2006, cogliendo da subito il carattere più intimo delle potenzialità enologiche del vulcano. Le sue vigne, coltivate ad alberello e certificate bio, 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'Etna Bianco Contrada Caselle Il Musmeci 2017 ha un naso invitante, dolce di miele d'acacia, melissa e fiori di rosmarino; il sorso, subito sapido e leggermente amaro, lentamente si addolcisce finendo minerale. Prezioso.

## COTTANERA

Doc Etna Bianco Calderara

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Carricante  
Bottiglie prodotte: 5.600  
Prezzo allo scaffale: € 26,00  
Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)  
Proprietà: famiglia Cambria  
Enologo: Lorenzo Landi

65 vitati, per una produzione media di 350.000 bottiglie. Cottanera, l'azienda della famiglia Cambria, è diventata riferimento etneo a partire da un raro patrimonio di vigneti su suoli lavici, sulle pendici settentrionali del vulcano, rappresentando la realtà viticola con l'estensione di superficie vitata più rilevante dell'intero areale. Siamo a Castiglione di Sicilia ed è qui che si trova anche la cantina. Il Contrada Calderara 2017, affinato in tonneau e in cemento per 12 mesi, possiede un bagaglio aromatico fatto di note di pietra focaia, spezie e fiori di ginestra. All'assaggio il sorso è roccioso, fragrante e di sapidità continua fino ad un finale di mandorla fresca.

## LA GRIFFE



## GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Bianco San Lorenzo

Vendemmia: 2019  
Uvaggio: Carricante  
Bottiglie prodotte: 1.200  
Prezzo allo scaffale: n. d.  
Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Russo](#)  
Proprietà: Giuseppe Russo  
Enologo: Giuseppe Russo, Emiliano Falsini

Giuseppe Russo, prima di diventare un vignaiolo tra i più apprezzati dell'Etna, era avviato verso una carriera da musicista. Nel 2004 è però costretto ad un cambio esistenziale repentino: prendere in mano le redini dell'azienda di famiglia, ribattezzata con il nome del padre, che Giuseppe si ritrova a dover gestire dopo la sua morte. Se talvolta certi cambiamenti sono soltanto imposti, in questo caso ci troviamo di fronte invece ad un percorso che, a ben guardare, ha ubbidito alla medesima sensibilità, che aveva caratterizzato "l'altra vita" di Giuseppe. Perché quando sappiamo guardare, con sensibilità appunto, agli strani percorsi della vita, a volte quello che ci viene tolto, anche dolorosamente, ci viene restituito poi in altre forme. All'inizio di questa avventura Giuseppe ha dovuto reinventarsi vignaiolo, faticando perché gli mancava pratica ed esperienza, ma mai perdendo la certezza di avere in mano un'importante eredità da conservare e tutelare. Ecco allora tutta una serie di scelte rigorose e una visione appassionata quanto sensibile: vecchi vigneti (in alcuni casi anche centenari), sistema di allevamento ad alberello, regime biologico, rispetto per il territorio e vinificazioni separate per valorizzare le uve provenienti dalle diverse contrade, a comporre un portafoglio etichette dallo spiccato carattere. L'azienda, attualmente, conta su 15 ettari a vigneto, dislocati su 3 poderi (più la gestione di 1 ettaro a Calderara Sottana), per una produzione di 65.000 bottiglie. E ogni podere, evidentemente, ha una storia peculiare, producendo vini diversissimi: nel comune di Randazzo, c'è Feudo con il suo microclima influenzato dai venti che arrivano dal Valdemone, e San Lorenzo, il più esteso dei tre, con 8 ettari vitati, le viti allevate tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare su colate laviche non troppo antiche. E poi c'è Feudo di Mezzo, appena un ettaro vicino a Passopisciaro, posto su un ripiano tra due colate laviche, dal terreno aspro, scuro e irregolare. Oggi l'azienda di Giuseppe Russo non è certo più una novità, anzi è unanimemente considerata come una delle migliori realtà del sempre più affollato scenario etneo, con vini dallo stile ben definito e dalla solida continuità qualitativa. L'Etna Bianco San Lorenzo 2019, novità assoluta, che uscirà sul mercato tra un anno, fa un passaggio in legno prima di andare in bottiglie e mette insieme profumi di fiori di tiglio e ginestra, cedro e tocchi di frutti tropicali, con cenni gessosi a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è tonico e sapido, dai frequenti contrasti dolce-acidi, per terminare in un finale ampio e ammandorlato.



by VINVENTIONS



## GRACI

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2019  
 Uvaggio: Carricante, Catarratto  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Prezzo allo scaffale: € 22,00  
 Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)  
 Proprietà: Alberto Aiello Graci  
 Enologo: Alberto Aiello Graci, Emiliano Falsini

Alberto Graci è uno dei protagonisti della rinascita enologica dell'Etna, anzi, e tra quelli che l'hanno spinta e accelerata. I suoi vini, sia rossi che bianchi, sono fra le migliori espressioni del vulcano e provengono da vigneti ad altezza variabile dai 600 fino ai 1.000 metri, per un totale di 18 ettari coltivati a biologico. Materia prima trattata senza alcuna forzatura e altrettanta attenzione in vinificazione, consegnano 65.000 bottiglie tra le più significative della zona. L'Etna Bianco 2019 possiede aromi di pesca ed ananas, arricchiti da tocchi di pietra focaia e grafite. In bocca, il sorso è avvolgente e fragrante, sviluppandosi su una continua trama sapida.

## ALTA MORA

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2019  
 Uvaggio: Nerello Mascalese  
 Bottiglie prodotte: 6.000  
 Prezzo allo scaffale: € 16,50  
 Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)  
 Proprietà: fratelli Cusumano  
 Enologo: Mario Ronco

Sono 18 gli ettari a vigneti coltivati sulle pendici dell'Etna di Alberto e Diego Cusumano, a capo di uno dei top player enoici di Sicilia, da cui arrivano in media 70.000 bottiglie. Le altezze dei vigneti variano dai 600 metri di quelli posti a Verzella, ai 1.000 metri di quelli di Guardiola. I vini sono stilisticamente caratterizzati da una cifra sobriamente moderna, come il terroir, del resto, impone, ben centrando le peculiarità dei vini del vulcano. L'Etna Rosato 2019 ha colore rosa luminoso, ad anticipare un profilo olfattivo dai tocchi fruttati e floreali, con qualche cenno di zenzero a rifinitura. In bocca, il vino è succoso e leggiadro, dal sorso sapido e goloso.

## DONNAFUGATA

Doc Etna Rosato Sul Vulcano

Vendemmia: 2019  
 Uvaggio: Nerello Mascalese  
 Bottiglie prodotte: 16.000  
 Prezzo allo scaffale: € 22,00  
 Azienda: [Cantine Storiche Donnafugata](#)  
 Proprietà: famiglia Rallo  
 Enologo: Antonio Rallo, Stefano Vallo, Antonio Santoro

Sono l'ultimo tassello dell'articolatissimo mosaico enoico che rende Donnafugata una delle realtà enologiche più importanti della Sicilia, i 18 ettari di vigneti sull'Etna, entrati nell'orbita della cantina con base a Marsala nel 2016 e posti sul versante nord del vulcano, a Randazzo, Montelaguardia, Campo Re, Calderara, Allegracore, Passopisciaro, Marchesa e Statella, dove si trova anche la cantina aziendale. Qui nasce, ottenuto da Nerello Mascalese in purezza, il Rosato Sul Vulcano, che, nella versione 2019, possiede al gusto fragranza e contrasto, sapidità e dinamismo, profumi floreali e rimandi fruttati, per una beva rilassata ed estremamente docile e piacevole.

## TERRAZZE DELL'ETNA

Vino bianco Ciuri

Vendemmia: s. a.  
 Uvaggio: Nerello Mascalese  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Prezzo allo scaffale: € 15,00  
 Azienda: [Società Terrazze dell'Etna](#)  
 Proprietà: Antonio Bevilacqua  
 Enologo: Riccardo Cotarella

Azienda che si è affacciata nel fascinoso panorama etneo nel 2008 per volontà di Nino Bevilacqua che ha composto un incredibile anfiteatro vitato, nella parte nord-occidentale del vulcano, Terrazze dell'Etna conta su 38 ettari a vigneto posti nel comune di Randazzo, per una produzione media di 120.000 bottiglie. Originale il Ciuri, un vino ottenuto dalla vinificazione in bianco del Nerello Mascalese, riposa in acciaio per 12 mesi. Al naso è fresco e netto, con toni erbacei e fruttati in evidenza (fieno, tiglio, lampone e uva spina), mentre in bocca è succoso, croccante, schietto e beverino. Una bottiglia che colpisce per duttilità e per la sua vocazione gastronomica.

## VINTAGE



### BENANTI

Doc Etna Rosso Rovittello

Vendemmia: 2004  
 Uvaggio: N. Mascalese e Cappuccio  
 Bottiglie prodotte: 7.000  
 Prezzo allo scaffale: quotato fino a € 350,00  
 Azienda: [Società Benanti Viticoltori](#)  
 Proprietà: Antonio e Salvino Benanti  
 Enologo: Salvo Foti, Enzo Cali

È nel "Rovittello" che è possibile trovare tutte le più intime caratteristiche degli Etna di Castiglione di Sicilia, ottenuti sul versante nord del vulcano. Vino sempre fine e luminoso, può essere considerato paradigma per tutta la tipologia. La versione 2004, maturata per un anno in barrique, è ancora in buonissima forma e propone un bagaglio olfattivo che passa dalla marasca alla viola, dagli agrumi alla rosa, con cenni affumicati, di tabacco e liquirizia a rifinitura. In bocca, il sorso è rotondo e quasi sussurrato, con tannini risolti e sviluppo agile e saporito. Giuseppe Benanti, insieme all'enologo Salvo Foti, modellò nel 1988 la prima cantina tutta proiettata sui vitigni di antica coltivazione del vulcano. Una visione pionieristica che ha fatto scuola e che può essere considerata la miccia che ha fatto esplodere il fenomeno Etna. Oggi, l'azienda è condotta dai figli di Giuseppe, Antonio e Salvino, e conta su 28 ettari a vigneto per una produzione di 160.000 bottiglie, ma la cifra stilistica e il carattere spiccato dei vini a marchio Benanti non sono cambiati, rivelando sempre la loro identità, ben ancorata su una solida coerenza con il terroir da cui sono ottenuti.

## L'OUTSIDER



### TENUTE BOSCO

Doc Etna Rosso Vigna Vico  
 Prephyloxera

Vendemmia: 2016  
 Uvaggio: N. Mascalese e Cappuccio  
 Bottiglie prodotte: 5.000  
 Prezzo allo scaffale: € 45,00  
 Azienda: [Tenute Bosco](#)  
 Proprietà: Sofia Bosco  
 Enologo: Carlo Ferrini

Sofia Ponzini come "a Muntagna" è alta, dinamica, volitiva e mossa da un sacro fuoco, nel suo caso per il lavoro che si è scelta, la vignaiola, attività che l'ha portata in pochi anni, come l'Etna d'altronde, ad imporre con successo i suoi vini all'attenzione della critica enologica italiana e straniera. La sua è una delle più interessanti tra le cento cantine nate nell'ultimo decennio sull'Etna, fenomeno ancora oggi in crescita che in pochi anni è diventato uno dei terroir italiani più conosciuti e apprezzati nel mondo. La cantina di Sofia, appena fuori Randazzo, conta su dieci ettari vitati coltivati biologicamente tra cui Vigna Vico un impianto ad anfiteatro antico più di un secolo, con i caratteristici muretti a secco, in gran parte costituito da piante prefillosa, autentici monumenti enologici, a piede franco. Buonissimo l'Etna Rosso Vico Prephyloxera '16, adamantino nel matrimonio varietà e territorio, sottolineato da un naso che rimanda a bacche rosse e nere, sale marino, erbe e fiori di montagna. Mentre il sorso fitto ed elegante è ben bilanciato tra frutto, tannini ed acidità per un finale agrumato di rara lunghezza.

(Massimo Lanza)



## IL BRIGANTE

VIA CASTIGLIONE, 5 - PASSOPISCIARO (CT)

Il Brigante, come il brigante della leggenda che avrebbe suggerito il nome Passopisciara, nasce nel 2009 su sollecitazione di alcuni amici produttori, che hanno indotto il patron Maurizio (tel. +39 328 9485646) a credere nell'Etna. Piccolissima vetrina di vini dell'Etna, sensibile alle piccole aziende di vino e di prodotti tipici, è tappa fondamentale per chi cerca la vera anima enoica del vulcano:

### COSA VENDE

**Girolamo Russo, Etna Rosso Arina 2017 - € 24,00**

Un biglietto da visita per chi vuole inoltrarsi nell'unicità dell'Etna

**Passopisciara, Etna Rosso Passorosso 2017 - € 25,00**

Ogni annata una riscoperta per una delle aziende storiche del versante Nord

**Graci, Etna Bianco 2019 - € 22,00**

Punto di riferimento imprescindibile per questo territorio

**Frank Cornelissen Terre Siciliane Rosato Susucaru 2019 - € 23,00**

Semplicemente uno dei produttori più eclettici e intriganti del vulcano

**Pietradolce, Etna Rosso 2017 - € 16,00**

Sempre vini di ottima fattura per uno dei big dell'Etna

**Calcagno, Etna Bianco Ginestra 2019 - € 19,00**

Piacevole Carricante dall'ottima beva

**Camarda, Terre Siciliane Nerello Mascalese 2018 - € 13,00**

Piccola azienda con forti radici contadine

**Irene Badalà, Etna Rosso 2016 - € 15,00**

Piacevole rosso dalla Contrada Santo Spirito

**Valcerasa, Etna Rosso Valcerasa 2014 - € 18,00**

Per chi ama cercare annate meno recenti

**Palmento Costanzo, Etna Bianco Mofete 2019 - € 15,00**

Uno dei bianchi più convincenti del versante nord

### COSA CONSIGLIA

**Girolamo Russo, Etna Rosso San Lorenzo 2017 - € 48,00**

Un nome, una garanzia. Imprescindibile.

**Passopisciara, Terre Siciliane Contrada Rampante 2017 - € 39,00**

Rosso in cui spicca il particolare carattere di questa particolare contrada

**Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosato 2019 - € 22,00**

Vino fresco e mai stucchevole

**Graci, Etna Rosso Arcuria 2017 - € 40,00**

Una piccola contrada che dà un grande vino

**Cottanera, Etna Rosso Contrada Zottorinoto Riserva 2014 - € 66,00**

Bella espressione territoriale da una delle aziende più antiche dell'Etna

**Wiegner Elisena, Sicilia Bianco 2015 - € 15,00**

Dalla Campania all'Etna un Fiano che sorprende

**Planeta, Sicilia Carricante Eruzione 1614 2018 - € 18,00**

Ottimo Carricante dalla nota aromatica per la presenza di Riesling

**Vigneti Vecchio, Etna Rosso Sciare Vive 2018 - € 16,00**

Altra piccola realtà intrisa di cultura contadina etnea

**Famiglia Statella, Etna Rosso Pettinociarelle 2017 - € 26,00**

Il vino di un tecnico che ha un'anima

**Federico Curtaz, Etna Bianco Gamma 2018 - € 29,00**

Un bianco esemplare per il territorio della Montagna

## LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



### CALCAGNO

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: N. Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Calcagno](#)

Proprietà: Antonino Francesco

Calcagno

Enologo: Alessandro Biancolin

I fratelli Calcagno, vignaioli di Passopisciara, sul versante nord dell'Etna, producono vini affidabili e ben legati al territorio da cui sono ottenuti. Il progetto enologico parte nel 2006 quando Franco e Gianni decidono di immettere le loro prime bottiglie sul mercato. I vigneti sono dislocati in contrada Arcuria e Feudo di Mezzo su un'estensione di 3 ettari per una produzione di 15.000 bottiglie: si tratta quindi di una piccola realtà produttiva, dedita ad una viticoltura tendenzialmente tradizionale, come, del resto, lo è anche il lavoro in cantina. Il risultato sono etichette molto affascinanti, dalla cifra stilistica personale e decisamente coerente, senza nessuna concessione a facili scorciatoie o a vezzi modaiole. Ecco allora l'Etna Rosso Feudo di Mezzo parlare il linguaggio dei vini del vulcano più generosi e capaci di lasciare un segno: maturata in legno grande per 20 mesi, la versione 2016 possiede profumi di frutti di bosco, spezie, fiori e alloro, con accenti affumicati a rifinitura; in bocca, il sorso è pieno e scattante al contempo, rotondo e fragrante, dal bel tannino sapido e incisivo.

## LA SORPRESA



### MONTELEONE

Doc Etna Bianco Anthemis

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Monteleone](#)

Proprietà: Giulia Monteleone

Enologo: Benedetto Alessandro

Il progetto enologico Monteleone prende forma nel 2017, quando Giulia Monteleone, ex giornalista enogastronomica, è passata "dall'altro lato della barricata", coinvolgendo il compagno, l'enologo Benedetto Alessandro e suo padre Enrico. Un progetto di piccole dimensioni che poggia su poco più di due ettari di vigna a pochi passi dal fiume Alcantara. Siamo nel versante nord del vulcano e i due piccoli appezzamenti a vigneto si trovano in due contrade, Cuba e Pontale Palino, distinte e diverse. In Contrada Cuba gli ettari vitati sono due e circa un ettaro e mezzo con ceppi risalenti al 1970 mentre i restanti cinquemila metri, allevati ad alberello, sono stati piantati nel 1935. In Contrada Pontale Palino, invece, si trovano poco meno di tremila metri di vigna a piede franco. Dalla vendemmia 2018, oltre ai rossi, la produzione si è arricchita con l'Etna Bianco Anthemis, che nasce sul versante est del vulcano. La versione 2018, è un vino fragrante e autentico. Al naso profuma di mela, erba tagliata, toni mentolati e pietra focaia. In bocca, il sorso è sapido e continuo dal finale contraddistinto da una particolare nota burrosa.



## SPUNTATURE

### GRANDE L'ETNA, MA NON DIMENTICHIAMOCI DEL RESTO DELL'ISOLA

In una newsletter dedicata all'Etna non paia quanto meno bizzarro evocare il resto dell'enoologia della Sicilia: già perché talvolta c'è il rischio di dimenticarsi della policromia enoica dell'isola. Oggi in Sicilia sono presenti cantine tra le più moderne d'Europa, vitigni di antica coltivazione come Nero d'Avola, Frappato di Vittoria, Inzolia, Catarratto, Grecanico, Zibibbo, Grillo ed altri, che, forse per la prima volta, sono interpretati con personalità e definizione. Vigneti moderni, sempre più orientati alla qualità, sorgono di continuo in tutta la Regione, insieme alla riscoperta e al mantenimento dei gesti d'impianto tradizionali. Insomma, la materia prima è enormemente migliorata, conciliando veramente tradizione ed innovazione. L'"invasione" dei vitigni internazionali sta pian piano lasciando il posto ad una consapevolezza più salda del potenziale viticolo locale, disegnando uno scenario più articolato e più attraente. Il "climate warming", forse perché a queste latitudini il caldo non ha mai spaventato, viene combattuto con efficacia, da un lato con una viticoltura mirata e, dall'altro, con notevoli progressi in cantina: dall'introduzione delle vinificazioni a temperatura controllata ai metodi di affinamento volti al mantenimento della freschezza e dei caratteri originali delle uve, fino alle scelte più adeguate in tema di legni, dalla barrique alla grande botte, dal cemento alla terracotta, a seconda delle varie esigenze e senza dover ubbidire a protocolli di produzione imposti. E chissà, per concludere, che non arrivi anche la riscossa del Marsala. Un vino liquoroso particolare e prezioso, per adesso dimenticato, ma capace di essere secco, semisecco o dolce. Ma questa è un'altra storia, ancora tutta da scrivere.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### CILIEGIA DELL'ETNA DOP

**CONSORZIO DI TUTELA**  
C/O LA CASA COMUNALE  
VIA VITTORIO EMANUELE, 6  
SANT'ALFIO (CT)

Tel: +39 335 6964720

Sito Web:

[ciliegiaetnadop.it](http://ciliegiaetnadop.it)

La Ciliegia dell'Etna Dop designa il frutto allo stato fresco ottenuto dalla varietà di ciliegio dolce *Prunus avium*, della famiglia delle Rosaceae. La zona di produzione della Ciliegia dell'Etna Dop comprende numerosi comuni montani della provincia di Catania. La raccolta avviene nei mesi di giugno e luglio e deve essere eseguita a mano, quando il frutto ha completato naturalmente il proprio processo di maturazione. La Ciliegia dell'Etna Dop si distingue per i lunghi tempi di maturazione, molto più ampi rispetto ad altre varietà, a causa dell'altitudine rispetto al livello del mare dei terreni di coltivazione nella zona del vulcano. Il confezionamento deve avvenire entro le 12 ore successive alla raccolta, ma al di là delle rigorose regole dettate dal suo Consorzio di Tutela, il frutto in questione si contraddistingue per la pezzatura medio-grande con peduncolo lungo e il classico colore rosso brillante. L'esterno è croccante, la polpa compatta e il sapore dolce, gradevole ed equilibrato grazie alla bassa acidità associata ad un buon tenore zuccherino. La Ciliegia dell'Etna Dop è consumata allo stato fresco e viene impiegata come ingrediente nella preparazione di marmellate, bavaresi e dolci. Per i piatti salati, l'utilizzo di questa ciliegia è ancora limitato a poche pietanze a base di carne, quali ad esempio l'anatra e il manzo. La sua coltivazione ha una tradizione secolare e dura, in cui i contadini sono stati chiamati a trasformare i terreni vulcanici o "sciare", (termine di derivazione araba che significa "terra bruciata") in terreni fertili.

## PAROLA DI RISTORANTE



### TRATTORIA VENEZIANO DI PARCO STATELLA

VIA MONTELAGUARDIA, 2 - RANDAZZO (CT)

Tel: +39 095 7993314

Sito Web: [www.parcostatella.com](http://www.parcostatella.com)

Randazzo è un borgo sul versante nord dell'Etna in cui, soprattutto grazie all'"Etna Renaissance", è arrivata una notorietà che prima decisamente non c'era. Sono fiorite allora tante attività, che raccontano quell'ospitalità speciale, tutta siciliana. Il ristorante Parco Statella di Massimo Munforte è uno di queste e propone un menu ancorato alla tradizione gastronomica dell'isola, fatto di cucina tipica e materia prima rigorosamente selezionata. Ci sono i salumi di maiale nero dei Nebrodi, protagonista anche del sugo che condisce la pasta fresca, ci sono i classici spaghetti alla Norma e le farfalle al pistacchio di Bronte, oltre, quando è periodo (siamo in montagna, ricordiamolo), alla zuppa di porcini. Tra i secondi rende incontrastata la carne di bue, mentre per finire ottimi sono la torta al pistacchio di Bronte e gli occhi di bue con confettura d'albicocca.

## LA TOP 5 DEL "VENEZIANO"

- 1° Fedegraziani**  
Terre Siciliane Bianco Mereneve 2017 - € 50,00
- 2° Donnafugata**  
Etna Rosso Contrada Montelaguardia Fragore 2016 - € 65,00
- 3° Tascante**  
Etna Rosso Vigna Vecchia Sciaranuova 2016 - € 100,00
- 4° Planeta**  
Spumante Brut Carricante 2016 - € 30,00
- 5° Passopisciaro**  
Terre Siciliane Contrada P 2016 - € 60,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email:



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

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Vini Etna Doc

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](http://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](http://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](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ 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