N. 189

AGOSTO 2021

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 189 - Agosto 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2021

L'ETNA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



GRACI

Doc Etna Bianco Arcurìa

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Azienda Agricola Graci
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Enologo: Alberto A. Graci, Emiliano Falsini

L'Etna Bianco Arcurìa 2019, dopo un'apertura aromatica all'insegna del salgemma e della pietra focaia, propone sentori di agrumi, susina e albicocca e note floreali di ginestra. Molto coerente il sorso, sapido, pieno, succoso, ritmato da buona acidità, che, oltre a garantirne un lungo futuro, nel presente gli regala un finale di persistente. Oggi, Alberto Aiello Graci, uno degli artefici dell'"Etna Renaissance", coltiva con passione 18 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per 65.000 bottiglie di produzione media annua, ma non solo. Stanno, infatti, arrivando anche le bottiglie frutto della "joint-venture" etnea Idda (tridimensionale la versione 2019 del Bianco Idda) accanto ad Angelo Gaja.



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Giuseppe Russo
Proprietà: Giuseppe Russo
Enologo: Emiliano Falsini

L'Etna Rosso San Lorenzo 2019 possiede aromi aperti, dolci e maturi di lampone, foglia di pomodoro e una leggera speziatura a contrasto. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, continuo e non privo di tonicità, dalla presa tannica leggera e dal finale ancora su elementi accattivanti, che rimandano alla dolcezza. L'azienda Girolamo Russo, che porta nel nome quello del padre, è di proprietà di Giuseppe Russo che dal 2004 è uno degli interpreti più acclamati della rinata enologia del Vulcano. 15 gli ettari a vigneto in biologico a disposizione di questa realtà con base a Passopisciaro nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie.



GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Bianco Trainara

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Carricante, Catarratto
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Generazione Alessandro Società Agricola
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

È uno dei più recenti "sbarchi" sulle pendici dell'Etna Generazione Alessandro, cantina condotta da Anna, Benedetto e Benedetto Alessandro, figli dei fratelli Antonino e Natale Rosolino, titolari dell'azienda palermitana Alessandro di Camporeale. Per adesso sono 10 gli ettari vitati, per una produzione di 18.500 bottiglie, piantati sul versante nord-est del Vulcano, e i vini non nascondono le loro ambizioni. L'Etna Bianco Trainara 2019 è decisamente ben eseguito e propone uno spettro aromatico variegato, ad incrociare frutti a polpa bianca, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca non è da meno, con uno sviluppo sapido e croccante, condotto da un sorso succoso, continuo e fragrante.



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

Affascinate l'ampio profilo olfattivo dell'Etna Rosso 2018, che rimanda alla viola, ai frutti di bosco, all'arancia, al basilico, alla grafite e alle spezie. Raffinato e ben bilanciato il suo sviluppo gustativo, che si muove tra sapidità e frutto polposo. Nel finale articolato, tornano ancora fragranze agrumate. Alberelli di Giodo è il progetto enologico etneo di Carlo Ferrini e la figlia Bianca, che affianca quello di Montalcino. Da poco più di un ettaro di vigneto a Nerello Mascalese, che svetta ad oltre 900 metri sul livello del mare, con ceppi ad alberello anche pre-fillosserici tra gli 80 e i 100 anni d'età, nasce un unico vino (prima annata 2016), affinato in legno da 5 ettolitri per un anno.

EDITORIALE

ETNA, UNA DENOMINAZIONE IN SALUTE

C'è fermento alle pendici dell'Etna, non solo per la conclusione del mandato dell'attuale CdA e per il varo di alcune modifiche al Disciplinare di Produzione, ma anche, ed è forse il fatto più importante, per i lusinghieri numeri che arrivano dopo la delicata fase pandemica. I dati del Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc, relativi agli imbottigliamenti del primo semestre 2021, registrano, infatti, un deciso incremento sullo stesso periodo del 2020 e, soprattutto, sono tornati in linea con gli anni precedenti l'inizio della pandemia. Nel primo semestre 2021 gli ettolitri imbottigliati a Etna Doc sono stati pari a 18.693, +19% sullo stesso periodo 2020. Un dato sostanzialmente identico a quello del primo semestre 2019, un anno già molto positivo che fece segnare alla fine una crescita importante. Segnali molto incoraggianti, che vanno a braccetto con il risveglio del turismo e del canale Horeca, il principale punto di riferimento per i vini dell'Etna, consentendo di riprendere a pieno ritmo l'imbottigliamento di un po' tutte le tipologie della denominazione. Anche l'export, che per l'Etna Doc rappresenta in media il 60%, sta mandando segnali incoraggianti. Insomma, una ripartenza che conferma la vivacità e l'interesse che da anni circonda i vini etnei e che anche la pandemia, nonostante le grandi difficoltà che, anche a queste latitudini, le cantine hanno dovuto affrontare, non ha creato condizioni preoccupanti. Nel 2020 sono state 4 milioni le bottiglie di Etna Doc, con una diminuzione dell'8%, mentre al contempo si è verificato un aumento sia del numero dei viticoltori, saliti a 383, sia di quello degli imbottigliatori, giunto a 144 unità.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 17-19 OTTOBRE 2021
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

ALTA MORA

Doc Etna Rosso Guardiola

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Cusumano Società Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Vino ottenuto anche da ceppi di Nerello Mascalese pre-fillosserici coltivati nell'omonima Contrada in terrazzamenti tra 800 e 1.000 metri d'altitudine, l'Etna Rosso Guardiola 2016 matura in legno grande e tonneau. Profuma di marasca, grafite, erbe aromatiche e spezie. Il sorso è succoso e tonico, dalla presa tannica incisiva, ben integrata ad un frutto fragrante e polposo. Sono 44 gli ettari a vigneto sull'Etna di proprietà di Alberto e Diego Cusumano, a capo di una delle realtà enoiche più importanti della Sicilia. Alta Mora, progetto enologico cominciato nel 2013, oggi produce 100.000 bottiglie e ha portato i Cusumano a "svettare", è proprio il caso di dirlo, anche sul Vulcano.

CONTRADA SANTO SPIRITO

Doc Etna Rosso Animardente

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Feudo Maccari
Proprietà: famiglia Moretti Cuseri
Enologo: staff tecnico aziendale

Contrada Santo Spirito di Passopisciaro è l'ultimo tassello dell'articolato mosaico enoico della famiglia toscana Moretti (già proprietaria di Feudo Maccari in Sicilia). Qui sulle pendici dell'Etna, ad oggi, gli ettari coltivati a vigneto sono 12 e, per adesso, sono due le etichette prodotte, il bianco Animalucente da uve Carricante e Minnella e il rosso Animardente, da Nerello Mascalese. La versione 2018 di quest'ultimo, maturata per 14 mesi in tonneau, profuma di piccoli frutti rossi, pesca matura e grafite. In bocca, il sorso è goloso e la bevibilità è quasi inarrestabile, grazie ad una perfetta integrazione tra acidità e tannini che sostengono un frutto fragrante e polposo.

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Contrada Montelaguardia Fragore

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonino Santoro, Pietro Russo

Donnafugata arriva sull'Etna nel 2016 ed oggi gli ettari vitati sulle pendici del Vulcano sono 21, posti a Randazzo, Montelaguardia, Campo Re, Calderara, Allegracore, Passopisciaro, Marchesa e Statella. L'Etna Rosso Fragore - Contrada Montelaguardia 2018, ottenute dalle uve dell'omonima Contrada posta ad oltre 700 metri sul livello del mare - è affinato per 14 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio ed è, insieme a Contrada Marchesa, l'etichetta apicale dei Nerello Mascalese in purezza, prodotti dall'azienda. I suoi aromi passano da rimandi balsamici e di grafite a tocchi di piccoli frutti rossi e bacche selvatiche, ad introdurre una bocca ben profilata, succosa e sapida.

PLANETA

Terre Siciliane Igt Pinot Nero Eruzione 1614

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.043
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Patricia Toth, Alessandro Serughetti

Oltre ai classici vitigni etnei, i Planeta sul Vulcano hanno anche impiantato due piccoli vigneti di un paio di ettari ciascuno, coltivati uno a Riesling e uno a Pinot Nero, varietà quest'ultima che, per quanto possa sembrare strano, non è certo una novità sull'Etna, a cominciare dal vigneto sperimentale dell'Istituto regionale Vite e Vino, voluto fortemente da Giacomo Tachis. Per anni del loro Pinot Nero i Planeta ne hanno fatto solo magnum senza commercializzarlo, sino al 2016. Eruzione 2018 ha naso di frutti rossi maturi, rosa appassita, pepe ed alloro. La beva è piena, scattante, per via di una vivace acidità, ed esalta un bel frutto morbido, polposo e persistente.

(Massimo Lanza)

LA GRIFFE



TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco A' Puddara

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Tenuta di Fessina Società Agricola
Proprietà: Sillvia Maestrelli
Enologo: Benedetto Alessandro

Pioniera e donna, la toscana Silvia Maestrelli è tra i primi produttori che hanno dato nuovo slancio all'Etna enoico. Arriva sul Vulcano nel 2006, colpita da un vero e proprio coup de foudre per una terra difficile, ma di enorme fascino. Nel 2007, dopo lunghe trattative con i vecchi e numerosi proprietari dell'area prescelta per il suo progetto, nasce Tenuta di Fessina. Tutto inizia con l'acquisizione di un vecchio vigneto di Nerello Mascalese del secolo scorso, con al suo centro un palmento settecentesco in pietra lavica, con l'antica "chianca" (torchio) ancora intatta. L'azienda, che oggi produce complessivamente 70.000 bottiglie, si trova a 670 metri sul livello del mare in contrada Rovittello, nei pressi di Castiglione di Sicilia. Le vigne - 13 ettari in tutto, impiantati in prevalenza a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante - sono poste su terrazzamenti tra due antiche sciare (colate laviche), che isolano il vigneto come fossero vecchi muretti. E a Fessina si trovano ancora vigneti piantati col metodo tradizionale dell'alberello etneo "in quadro", con età variabili tra i 70 ed i 110 anni. I terreni, dal caratteristico colore nerastro, hanno natura poco profonda, con un'importante presenza di sabbia, pomici e argille fini. Climaticamente a Rovittello l'inverno è rigido e nevica, la primavera è fresca e piovosa, l'estate calda e asciutta, con un autunno tiepido, con differenziale termico elevato tra notte e giorno. Ma la particolarità che ha costituito la solida identità della Tenuta di Fessina è quella di aver puntato da subito sul Carricante, di cui l'azienda è artefice di una versione in purezza per molti aspetti ancora inarrivabile. L'A' Puddara, prima annata 2009, è un'espressione enoica personale e al contempo coerente con il proprio terroir, che coglie a pieno le potenzialità della bacca bianca sul Vulcano, zona notoriamente orientata, specie nel recente passato, ad una prevalenza della sua anima rossista. Ma non ci si è limitati solo a produrlo. Si è puntato, prima di tutto, sull'areale più adatto al Carricante. La zona etnea di Biancavilla, a sud, storicamente legata a questa varietà di antica coltivazione, ad altezze impervie che arrivano anche a 900 metri, ma anche Milo, ad est, dove le altezze sul livello del mare sono anche maggiori. Ecco in parte spiegato il perché questo bianco sia un vino verticale, definito e di grande acidità e contemporaneamente ricco e articolato. Il suo nome, che nell'uso siciliano rimanda alle stelle che compongono le Pleiadi, indica pertanto un "punto di riferimento": ciò che questo bianco continua a rappresentare, anche con la versione 2019, per tutti i bianchisti del Bel Paese.



BEST BUY





TASCANTE

Doc Etna Rosato Tefra

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: S. Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Stefano Masciarelli, Laura Orsi

I produttori storici dell'Etna considerano il rosato al pari di rosso e bianco: sia perché qui hanno una marcia qualitativa in più, ma soprattutto per la loro longevità, dovuta alle particolari condizioni pedoclimatiche, che garantiscono forti escursioni termiche anche in piena estate. Mentre i cru di contrada di Tascante (dependance etnea di Tasca d'Almerita, griffe recentemente premiata del "Robert Parker Green Emblem") sono ancora in cantina ad affinare, vi segnaliamo il rosato Tefra '20: rosa corallo, profuma di frutti di bosco, pesca gialla matura, arancia rossa e pietra focaia; agile, snello, nervoso il sorso, appena marcato da una leggera tannicità, lungo, salino e persistente.

(Massimo Lanza)

FIRRIATO

Doc Etna Rosso Le Sabbie dell'Etna

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Firriato
Proprietà: Domenico di Gaetano, Vinzia Novara
Enologo: staff tecnico aziendale

Affinato in legno grande per 13 mesi, l'Etna Rosso Le Sabbie dell'Etna 2018 possiede profilo olfattivo di mirtilli, ciliegie e confettura di prugne, con tocchi leggermente speziati e rimandi alla liquirizia e allo iodio. In bocca, il vino dimostra buon equilibrio gustativo, presa tannica fragrante e solida e vivace verve acida, che ne allunga il sorso in un finale succoso e dinamico. Firriato, guidata da Salvatore Di Gaetano e Vinzia Novara, rappresenta una delle firme più importanti del panorama enoico siciliano. La cantina etnea aziendale si chiama Cavanera e si trova in contrada Verzella, nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, dove la famiglia Di Gaetano è approdata nel 2011.

COTTANERA

Doc Etna Bianco Calderara

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 5.400
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi

Affinato parte in tonneau e parte in cemento per 12 mesi, l'Etna Bianco Calderara 2018 ha un bel naso fragrante che spazia da leggeri tocchi floreali di ginestra a cenni di frutta a polpa bianca, con speziatura a rifinitura. In bocca, l'impatto è dolce e succoso, con il sorso a farsi via via più sapido, congedandosi in un finale croccante e dai rimandi quasi salmastri. Cottanera, la realtà vitivinicola della famiglia Cambria, è una delle firme principali dell'enologia siciliana ed è l'azienda etnea con la più ampia superficie di vigneto impiantato sulle falde del Vulcano, 65 ettari, che danno complessivamente 350.000 bottiglie, ben eseguite e dallo stile sobriamente moderno.

CARRANCO

Doc Etna Rosso Villa dei Baroni

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Palmento Carranco S. Agricola
Proprietà: famiglia Farinetti, Francesco Tornatore
Enologo: Vincenzo Bambina

Palmento Carranco, nata dall'incontro tra due imprenditori di razza, Oscar Farinetti (patron di Eataly) e Francesco Tornatore (già sul Vulcano con la cantina che porta il suo nome), si trova sul versante nord dell'Etna a Verzella, una delle contrade più vocate tra quelle nel comune di Castiglione di Sicilia e conta su 8 ettari a vigneto. L'Etna Rosso Villa dei Baroni 2018 si apre al naso con i profumi tipici dei rossi etnei, pesca matura, una marcata ma non invadente nota ferrosa e cenni fumè. In bocca, il sorso è succoso, pieno e morbido, ben bilanciato dalla fragranza acida che apre tannini fitti, congedandosi in un finale dove si fa largo anche una bella nota agrumata.

(Massimo Lanza)

VINTAGE



PASSOPISCIARO

Sicilia Igt Rosso

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 46.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Vini Franchetti S. Agricola
Proprietà: Andrea Franchetti
Enologo: Andrea Franchetti

Può accadere di captare, anche fra gli addetti ai lavori, qualche dubbio sulla tenuta nel tempo dei vini etnei. Un dubbio che oggi è assolutamente possibile sfatare, tornando a riassaggiare un vino come questo. Il Passopisciaro 2007 (oggi "Passorosso"), prodotto per la prima volta con l'annata 2001, possiede naso integro e fascinoso che mette assieme profumi di more, sottobosco, erbe aromatiche e un bellissimo tocco goudron a rifinitura. In bocca, la presa tannica e ben fusa in un frutto ancora fragrante, a rendere il sorso succoso, profondo e continuo, fino ad un finale lungo e dai rimandi balsamici. Il "vulcanico", è proprio il caso di dirlo, Andrea Franchetti, già proprietario della toscana Tenuta di Trinoro, è stato uno dei primi produttori ad arrivare sull'Etna nel 2000, diventando uno dei più significativi esponenti dell'"Etna Renaissance". Sul versante nord del Vulcano, a quote tra i 550 e i 1.000 metri sul livello del mare, ha trovato antichi vigneti ad alberello semiabbandonati, tutti tra i 70 e i 100 anni di età, riportandoli a nuova vita in un progetto enologico che oggi conta su 26 ettari per una produzione di 75.000 bottiglie.

L'OUTSIDER



CANTINE RUSSO

Spumante Brut Blanc de Blancs Mon Pit

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Carricante, Catarratto
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Russo Winery
Proprietà: famiglia Russo
Enologo: Francesco Russo

Sull'Etna si può fare anche spumante: uve e condizioni pedoclimatiche lo permettono e sempre più produttori vi si cimentano, con risultati discreti ma soprattutto gioiosi, in questa fase di sperimentazione. La prima azienda a lanciare bollicine etnee fu Murgo; arrivò poi Benanti, mentre nel 2011 Cantine Russo sboccò il suo primo rosato. Fu il Nerello Mascalese il protagonista di questi primi tentativi - probabilmente perché è con l'uva più coltivata che ci si concede di provare strade nuove - ed è ancora oggi il principale vitigno ammesso nel disciplinare per produrre spumanti Etna Doc. La famiglia Russo però ha deciso di proporre anche un Blanc de Blancs da Carricante all'80% e Catarratto al 20, forte della completa spumantizzazione interna. La base spumante viene vendemmiata in anticipo e si mantiene poi sui lieviti anche fino a 60 mesi. L'acidità del Carrricante, lo spettro aromatico del Catarratto e la liqueur di Etna Bianco invecchiato, danno un risultato sorprendentemente seduttivo: giallo intenso al colore, gioca su frutta tropicale, fiori macerati, chinotto, mallo di noce, arancia amara che si ritrovano tutti nel sorso tondo e dolce, poi iodato e amaricante.

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA IL VINO DELLA ROSA

VIA ROMA, 116 - LINGUAGLOSSA (CT)

L'Enoteca Il Vino della Rosa (tel. +39 095 643134) si trova a Linguaglossa nel versante nord-est dell'Etna: facile dunque aspettarsi una ricca proposta dei vini del Vulcano, ma non solo. Il locale sa dare, infatti, un bel quadro delle migliori etichette dell'intero scenario enoico siciliano, con una piccola ma accurata selezione dei vini provenienti dal resto dello Stivale:

COSA VENDE

Milazzo, Sicilia Maria Costanza Rosso 2014 - € 28,50
Nero d'Avola, ricco e ben profilato

Mazzei, Sicilia Noto Zisola Rosso 2013 - € 18,50
Elegante rosso di esecuzione impeccabile

Morgante, Sicilia Don Antonio Riserva 2016 - € 28,00
È stato per anni uno dei rossi simbolo della Sicilia

Palari, Faro Palari 2015 - € 44,50
Sempre affascinanti i vini di Salvatore Geraci

Gaja, Barbaresco 2016 - € 196,00
Un mito tra i vini di Langa e un simbolo del made in Italy in bottiglia

Marco de Bartoli, Passito di Pantelleria Padre della Vigna 2012 - € 63,50
Affascinante vino dolce prodotto da una delle aziende più antiche di Sicilia

Planeta, Sicilia Chardonnay 2019 - € 26,00
Il bianco siciliano che ha segnato un'epoca

I Custodi dell'Etna, Etna Bianco Ante 2017 - € 31,50
Intrigante bianco del Vulcano di bella personalità

I Vigneri, Etna Bianco Superiore Vigna di Milo 2016 - € 36,00
In questa "sottozona", il Carricante sa assumere sfumature impensabili

Hauner, Malvasia delle Lipari Passito 2016 - € 31,00
Una delle perle prodotte nell'arcipelago delle Eolie

COSA CONSIGLIA

Irene Badalà, Etna Rosso 2019 - €19,50
Interpretazione personale del Nerello Mascalese

Generazione Alessandro, Etna Bianco Trainara 2018 - € 28,00
Un vino ben eseguito che non nasconde le sue ambizioni

Calabretta, Sicilia Nerello Mascalese Vigne Vecchie 2010 - € 29,50
Nerello Mascalese in purezza di bella forza caratteriale

Calcagno, Etna Rosato Romice delle Sciare 2019 - € 22,00
Immediatamente godibile ma per nulla banale

Palmento Costanzo, Etna Bianco Brut - € 28,00
Bollicine dalla buona fragranza gustativa e dagli aromi solidi e puliti

Terrazze dell'Etna, Spumante Brut Rosé 2016 - € 28,00
Immediatamente piacevole lo spumante dell'azienda con sede a Randazzo

Sofia, Etna Rosso La Vigna di Gioacchino 2018 - € 20,50
Espressivo e ben profilato questo Etna Rosso di buona personalità

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Contrada San Lorenzo 2018 - € 69,00
Resta un punto di riferimento la produzione della cantina di Marc de Grazia

Passopisciaro, Etna Rosso Passorosso 2018 - € 28,00
Uno dei marchi etnei dalla costanza qualitativa più consolidata

Tenuta di Fessina, Etna Bianco A'Puddara 2016 - € 38,00
Un bianco raffinato che non delude mai

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



VALCERASA

Doc Etna Rosso Crucimonaci

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Az. Agricola Alice Bonaccorsi
Proprietà: Alice Bonaccorsi, Rosario Pappalardo
Enologo: Marinka Polencic

La storia dell'azienda inizia nel 1996 quando Alice Bonaccorsi decise di dare una mano al padre Vincenzo, medico che si dedicava al vino per diletto e per una produzione a livello familiare. Cominciarono così a imbottigliare con la consulenza dell'enologo Salvo Foti, tecnico di primo piano nel rilancio dei vini del Vulcano nel recente passato, presso la cantina Benanti. Dal 2005 l'azienda, guidata da Alice e dal marito Rosario Pappalardo, ha cominciato ad imbottigliare in proprio. I vigneti, 8 ettari a biologico, si trovano intorno agli 800 metri sul livello del mare in contrada Crucimonaci, nel territorio di Randazzo. Le fermentazioni sono spontanee e per i rossi la scelta è quella di una macerazione tra gli otto e i dieci giorni, qualche giorno più lunga di quella tradizionale etnea che in genere termina entro i cinque-sei giorni. Affinato 12 mesi in legno grande, l'Etna Rosso Crucimonaci 2015 al naso è intensamente fruttato e dai richiami terrosi, con tocchi di rosa e cenni affumicati. Al palato, il vino è denso, articolato e polposo, con una bella fragranza acida a rinfrescare il tannino vigoroso.

LA SORPRESA



MAUGERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Fronte Bosco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Maugeri
Proprietà: famiglia Maugeri
Enologo: Emiliano Falsini

Carla Maugeri, architetto prima di tutto, ma anche appassionata donna del gusto, ha ristrutturato l'ottocentesco casale di famiglia a Riposto, trasformandolo in "Zash" : un bellissimo resort, dove ha voluto un ristorante gourmet, che si fregia ormai da un paio d'anni della stella Michelin. Ma non solo. Ha convito il papà Renato a mettere mano ad un'altra proprietà di famiglia a Milo sul versante sud dell'Etna, dove i Maugeri producevano vino negli anni Settanta del secolo scorso, ripristinandone vigneto, che oggi si estende per 5,5 ettari, e cantina. Il risultato è uno spettacolare anfiteatro coltivato a vigna, da cui vengono fuori tre vini, due bianchi e un rosato. Buonissimo l'Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco 2020, ottenuto della porzione di vigna piantata a ridosso del bosco di conifere che circonda la proprietà. Il bicchiere rimanda a profumi di grande finezza dalle note di timo, lavanda e zagara, sentori iodati e fumè, corbezzolo e gelso bianco. In bocca, è un vino fresco, sapido e di lunga persistenza, a cui contribuisce un finale agrumato ed appagante.

(Massimo Lanza)



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

COME CAMBIA IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELL'ETNA

Sono state approvate in Luglio 2021 (manca solo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale) alcune modifiche al Disciplinare di produzione dei Vini dell'Etna e che entreranno a regime già nella vendemmia 2021. Il Disciplinare, varato per la prima volta nel 1968 e successivamente modificato nel 1976, nel 2011 e nel 2014, cambia ancora pelle, anche se con provvedimenti più di rifinitura che con veri e propri sconvolgimenti. Il grosso dei punti presi in esame riguarda gli spumanti, tipologia sempre più sulla cresta dell'onda, con la distinzione più chiara tra "Etna Spumante Bianco" ed "Etna Spumante Rosato", e con un innalzamento della percentuale minima di Nerello Mascalese da utilizzare, che passa dal 60% all'80%. Si abbassa anche la gradazione minima delle uve alla raccolta destinate alla spumantizzazione, che passa da 10 a 9,5% Vol.. Stesso decremento di mezzo grado anche per la tipologia Rosato fermo, che passa da 12 a 11,5% Vol.. Una mossa decisamente opportuna che permette di anticipare la vendemmia, dando così modo ai produttori di operare scelte vendemmiali in sintonia con i sempre più marcati cambiamenti climatici, che, purtroppo, colpiscono anche questo areale. Sempre in tema di Rosato, sia fermo che spumante, vengono ritoccati i parametri dei colori ammessi, comprendendo tonalità più tenui fino alle sfumature aranciate. Di portata più generale e non meno importante, le modifiche che riguardano l'innalzamento del numero dei ceppi minimi per i nuovi impianti, portato a 4.600; l'introduzione tra quelli dove si producono i vini dell'Etna del comune di Regalna al posto di quello di Paternò; il decadimento dell'obbligo del tappo raso per tutte le tipologie dei vini Etna, restando per gli Etna Rosso Riserva e Etna Bianco Superiore; riduzione del volume massimo dei contenitori in vetro da 5 a 3 litri, con solo le bottiglie di forma tradizionale che possono arrivare anche a 18 litri.

PAROLA DI RISTORANTE



DAI PENNISI - MACELLERIA CON CUCINA

VIA UMBERTO, 9 - LINGUAGLOSSA (CT)

Tel: +39 095 643160
Sito Web: www.daipennisi.it

Sembra aver trovato una dimensione decisamente gourmet il paese di Linguaglossa, alle pendici dell'Etna. C'è lo Shalai con la sua stella Michelin, ma c'è anche "Dai Pennisi Macelleria con cucina", 50 anni di carriera, che da tre è anche una trattoria. Qui si possono gustare piatti semplici ma di assoluta bontà (come la "Non Scotta", tartare di manzo in tre varianti: chutney di cipolla rossa, maionese alla senape, tuorlo morbido croccante, o la "Linguaglossa", lingua di vitello con battuto di giardiniera e misticanza in salsa salmistrata con scaglie di grana) a mettere, evidentemente, al primo posto la cultura delle carni, dei tagli e delle frollature. Prima Saro e oggi il figlio Luciano e il nipote Rosario Pennisi portano avanti questa solida tradizione e, insieme al sommelier Gerarda Lipari e lo chef Antonio Grasso, fanno da guida in un bel percorso tra le bontà dell'Etna.

LA TOP 5 DI "DAI PENNISI"

1° **Cottanera,** **Etna Rosso Feudo di Mezzo 2016 - € 37,00**
Rosso pieno e ben eseguito dai profumi netti e dal gusto dinamico

2° **Alta Mora,** **Etna Rosso Guardiola 2014 Magnum - € 130,00**
Bella interpretazione del carattere dei rossi etnei

3° **Passopisciaro,** **Etna Rosso Passorosso 2017 - € 36,00**
Un grande vino in una grande vendemmia

4° **Graci,** **Etna Bianco Arcurìa 2017 - € 55,00**
Dinamico e fresco questo bianco del Vulcano

5° **Girolamo Russo,** **Etna Rosso Feudo 2017 - € 70,00**
Resta sempre uno dei classici della produzione rossista dell'Etna

IL BUONO DEL TERRITORIO



ETNAUTI - LIQUORI DELL'ETNA

SOCIETÀ ROSSA
CONTRADA SAN MARTINO
MISTERBIANCO (CT)

Tel: +39 095 622023
Sito Web: www.liquoridelletna.it

I "Liquori dell'Etna" raccontano le avventure ai piedi del vulcano degli Etnauti, sensali, contadini e commercianti che hanno dato vita alla tradizione agricola etnea. Sette liquori agricoli, sette frutti colorati e succosi, sette personaggi ai piedi del vulcano più grande e affascinante del vecchio continente. Nasce così il concept brand "Etnauti" e la nuova linea "Liquori dell'Etna". Sette infusi prodotti solo con frutta fresca di stagione raccolta sulle terre nere dell'Etna. Limone Primofiore, Tarocco Gallo, Mandarino Tardivo Marzola, Pesca Tabacchiera, Mela delizia dell'Etna, Pera Coscia e Fico d'India sono gli ingredienti protagonisti di altrettanti liquori ottenuti da una lenta e doppia macerazione in alcool. Sono liquori che si contraddistinguono per la loro freschezza e immediatezza, in grado di richiamare ad ogni sorso un concentrato di territorio. Il "Tarocco Gallo", varietà autoctona di arancia, dà forza e aromaticità al liquore, grazie ad una infusione di circa due mesi. Il "Limone Primofiore" esalta con la macerazione in alcool gli oli essenziali che sigillano il suo profumo. Il "Mandarino Tardivo Marzola", aggiunge alla gamma profumi mediterranei. A quota mille metri sul Vulcano, viene raccolta la "Mela Delizia dell'Etna", il cui liquore viene ricavato dopo una macerazione in alcool di almeno 60 giorni. La "Pesca Tabacchiera dell'Etna" ha un profumo intenso, custodito grazie all'infusione. Due etichette sono ricavate dalla macerazione ed infusione delle "Pere Coscia dell'Etna" e dei "Fichi d'India", per due liquori altrettanto tipici.



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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: © WineNews

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







