

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 228 - Ottobre 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2024

L'ETNA



COTTANERA

Doc Etna Rosso Contrada Zottorinoto
Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.915

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi



ALBERELLI DI GIODO

Terre Siciliane Igt Nerello Mascalese

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Alberelli di Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini



PIETRADOLCE

Doc Etna Bianco Archineri

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [S. Agricola di Venerando Faro & Co.](#)

Proprietà: famiglia Faro

Enologo: Michele Faro, Carlo Ferrini



TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco 'A Puddara

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Tenuta di Fessina Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Silva, Jacopo Maniaci

Enologo: Benedetto Alessandro

L'Etna Rosso Zottorinoto Riserva 2019 profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco, alloro e pietra focaia su base speziata. In bocca il sorso è austero e ben profilato, dallo sviluppo articolato e dal finale lungo e sapido. Cottanera - 62 ettari a vigneto, interamente posti nel versante nord dell'Etna, per una produzione di 360.000 bottiglie - assume una rilevanza significativa nello scacchiere enico siciliano a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, quando i fratelli Guglielmo ed Enzo Cambria sterzavano decisamente verso la qualità, con un percorso di modernizzazione per la tenuta di famiglia, oggi condotta dai figli loro Mariangela, Francesco ed Emanuele.

(are)

Il Nerello Mascalese di Alberelli di Giodo 2021 è rosso raffinato dai profumi di pesca, ribes e mandarino, con tocchi speziati ed erbacei di menta e salvia. In bocca il sorso è teso e dinamico, dal frutto fresco e dai tannini ancora nervosi, terminando in un lungo e sapido finale. Alberelli di Giodo è il "lato" siciliano del progetto enologico di Carlo Ferrini che ha il suo fulcro a Montalcino. Nell'isola conta su circa due ettari, spezzettati in diversi piccoli appezzamenti, in prevalenza vecchi impianti ad alberello anche pre-filosserici e quindi anche a piede franco tra gli 80 e i 100 anni d'età, posti tra i 900 e i 1.000 metri di altezza sul livello del mare, sul versante Nord dell'Etna.

(are)

Pietradolce ha solo 2 ettari a Milo, sul versante Est dell'Etna, in Contrada Caselle. Qui l'esposizione al mare, la Valle del Bove e le viti di Carricante che in alcuni casi pre-filosserici raggiungono i 150 anni di età, permettono di produrre bianchi capaci di esprimersi con ricchezza e di invecchiare con eleganza. Da qui proviene l'Archineri, che la versione 2022 restituisce con profumi floreali e agrumati, ma anche di frutta secca e terra: sembra minuto, ma ha profondità. Il sorso è ampio, minerale e centrale, ma nel finale si lascia scorrere cedrato e di nuovo floreale. La cantina della famiglia Faro e il cuore della sua produzione in realtà è sul versante Nord, con la restante trentina di ettari vitati.

(ns)

L'Etna Bianco 'A Puddara 2022 profuma di agrumi, anice, pesca, menta e pietra focaia. In bocca il sorso è dinamico e affilato, dal coerente ritorno agrumato, terminando in un finale fragrante e dall'allungo iodato. La Tenuta di Fessina, oggi guidata da Lavinia Silva - figlia di Silvia Maestrelli e Roberto Silva, entrambi scomparsi - e da Stefano Silva e Jacopo Maniaci, conta su 14 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 72.000, ha scritto e continua a scrivere una pagina significativa delle vicende eniche dell'Etna, soprattutto attraverso i suoi vini bianchi, che lasciano e hanno lasciato davvero il segno, financo a diventare dei modelli in quanto a raffinatezza stilistica.

(are)

EDITORIALE

ETNA: BIANCHISTA O ROSSISTA?

Anche sulle pendici dell'Etna, territorio eccezionalmente bello e complesso ([come racconta questo video di WineNews del 2022](#)) dove è in corso uno dei momenti più avvincenti nella storia enica del Bel Paese degli ultimi 20 anni, possono nascere - come in tutti i terroir definibili come tali - domande dirimenti. E in questo caso: l'Etna è una zona rossista o bianchista? Storicamente, qui il Nerello Mascalese e il Carricante sono entrambi "di casa". Ma, simbolicamente, l'inizio della (ri)scoperta dell'Etna arriva nel 2004 con l'Etna Bianco Pietramarina 1999 di Benanti, ad innescare il "fenomeno Etna" con la via rossista poi in decisa progressione. C'è anche la questione della collocazione dei vigneti. Con il versante Est dell'Etna (Milo) la zona più favorevole per i vitigni a bacca bianca e, a sua volta, il versante Nord del Vulcano (Castiglione di Sicilia) più adatto alle varietà a bacca rossa (di passaggio: sono qui i vigneti più vecchi e più alti della zona, con il problema che coinvolge sempre più aziende, dell'impossibilità di utilizzare la Doc proprio per questioni di altitudine); con il versante Sud tendenzialmente più caldo (e, quindi, un po' più sfavorito dai cambiamenti climatici) e il versante Ovest, dalla lettura ancora non del tutto definita. Risulta difficile, quindi, dare una risposta categorica, anche se la riflessione che sollecita è importante: l'Etna è un luogo d'elezione enica certa, ma ancora non del tutto decifrato. Che, però, sta dimostrando di essere una denominazione adulta, [blindando ad esempio i vigneti](#) (per mantenere alto il valore della sua terra e dei suoi vini) oppure [iniziando il percorso per diventare Docg](#). E che si affaccia impavida al futuro, grazie agli [investimenti delle giovani generazioni](#), che - si sa - sono motore di visioni nuove e cambiamenti.

Buona lettura.

GRACI

Doc Etna Rosso Arcuria Sopra il Pozzo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Enologo: Alberto Aiello Graci, Emiliano Falsini

L'Etna Rosso Arcuria Sopra il Pozzo 2020 profuma di ginepro e mirto, frutti neri, arancia e grafite. In bocca il sorso è ricco, intenso e ben profilato, dallo sviluppo articolato e dal finale teso e persistente dai tocchi speziati. Terreni sul versante nord dell'Etna, a Passopisciaro; vigne tra i 600 e gli oltre 1.000 metri sul livello del mare, alcune addirittura a piede franco; solo vitigni della tradizione del vulcano. Questa, in sintesi, la ricetta proposta da Alberto Aiello Graci, un catanese trapiantato a Milano ad occuparsi di finanza, che ha poi deciso, nel 2004, di tornare a casa e [fondare una cantina](#), che oggi conta su 28 ettari, per 110.000 bottiglie di produzione complessiva.

(are)

BENANTI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: [Società Benanti Viticoltori](#)
Proprietà: Antonio e Salvino Benanti - Brave Wine Srl
Enologo: Vincenzo Cali

La cantina della famiglia Benanti (di cui Renzo Rosso, patron della casa di moda Diesel, attraverso la società Brave Wine, ha rilevato il 40% della proprietà) è nata nel 1988, diventando protagonista della rinascita della vitivinicoltura etnea. Oggi è presente su tutti i versanti con 35 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva annua di 270.000 bottiglie. L'Etna Bianco Contrada Rinazzo 2022 possiede un profilo olfattivo raffinato e fragrante, dai rimandi alla frutta gialla, al pompelmo, ai fiori di ginestra, all'anice e alla menta. In bocca il sorso è reattivo e articolato, dalla verve acida affilata a rendere la progressione dinamica fino ad un finale profondo e dall'allungo sapido.

(are)

IDDA

Doc Sicilia Carricante

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: [Idda](#)
Proprietà: Graci - Gaja
Enologo: Antonio La Fata

Il Carricante 2023 è bianco intenso che al naso propone raffinati profumi di gelsomino e zagara, tè verde, frutta a polpa gialla, agrumi e pietra focaia. In bocca il sorso è di buon peso, fragrante, dinamico e ben profilato, dal finale lungo e dalla nota di congedo quasi salina. Idda è il progetto sul territorio etneo di Angelo Gaja e Alberto Aiello Graci. Idda significa in siciliano "Lei", perché in Sicilia il vulcano è "a muntagna", alla quale il mito attribuisce una natura femminile. In questo senso Idda è sicilianità enoica, che si focalizza sul Carricante (ma, naturalmente c'è anche il Nerello), puntando sul versante sud-ovest dell'Etna, il lato "controcorrente" e meno esplorato del vulcano.

(are)

MAUGERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Azienda Agricola Maugeri](#)
Proprietà: famiglia Maugeri
Enologo: Emiliano Falsini

La famiglia Maugeri produce i suoi vini bianchi, complessivamente 45.000 bottiglie, sulle pendici Est dell'Etna nel comprensorio di Milo, dividendosi tra due contrade (per un totale di 7 ettari a vigneto in biologico): Contrada Volpare e Contrada Praino, poste a 700 metri di altezza sul livello del mare. L'Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco 2023, Carricante in purezza, è vinificato in tonneau e possiede un bagaglio olfattivo variegato dai rimandi ai fiori gialli, alla susina, alla pesca e al cedro, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. Raffinato anche in bocca, dove il sorso è spesso ma slanciato, di grande fragranza acida e dal finale lungo, sapido e avvolgente.

(are)

LA GRIFFE



FRANK CORNELISSEN

Terre Siciliane Igt Rosso Munjebel FM
Sottana

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 101,00
Azienda: [Azienda Agr. Frank Cornelissen](#)
Proprietà: Frank Cornelissen
Enologo: Frank Cornelissen

Il Munjebel FM, ottenuto dal Nerello Mascalese coltivato in Contrada Feudo di Mezzo, matura in vasche di vetroresina per 18 mesi. La versione 2021 profuma di ciliegia, ribes, lamponi, pesca, eucalipto, sottobosco e pietra focaia. Il sorso è succoso e fragrante, dai tannini vivaci e dal finale lungo e profondo, che si congeda con una bella nota di arancia rossa. La filosofia produttiva di Frank Cornelissen è semplice quanto "talebana" - come lui stesso la definisce - e si basa su un caposaldo fondamentale: escludere il più possibile l'intervento dell'uomo nella produzione di un vino affinché la natura prenda forma e sostanza, evitando, dove possibile, di arare la terra, di trattare chimicamente i suoli e, perfino di ricorrere anche ai metodi meno impattanti come quelli biologici o biodinamici. La cantina di Frank Cornelissen si trova a Solicchiata (nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna) e conta su 18 ettari a vigneto (ma ci sono anche un paio di ettari di oliveto, alberi da frutto e una coltura di grano saraceno) - distribuiti in varie Contrade: Barbabecchi, Zottorinoto-Chiusa Spagnolo, Scimonetta, Monte Colla, Feudo di Mezzo-Porcara, Campo del Re, Crasà, Calderara Sottana, Puntalazzo. Qui sono allevate, oltre alle classiche varietà etnee, il Grecanico, il Francisi e la Minnella bianca e nera, con i reimpianti effettuati con viti senza porta innesto, da una selezione di ceppi aziendali a piede franco - per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. Cornelissen coltiva le proprie vigne con basse rese ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 1.000 metri sul livello del mare; effettua vendemmie tendenzialmente tardive; lavora in cantina con fermentazioni avviate con "pied-de-cuve" di lieviti indigeni in piccoli mastelli di materiale neutro, e lunghe macerazioni; matura i propri vini in contenitori di vetroresina o in anfore di terracotta vetrificate e sotterrate. Cornelissen, belga di nascita, ha compiuto un ricco percorso enoico - è stato anche un apprezzato importatore di vini - che lo ha portato in Georgia, a ripercorrere le origini del vino, e poi in Spagna e in Portogallo, con l'obiettivo di individuare quella "terra promessa" capace di trasformarlo in produttore di vino in prima persona. Nel 2000, la ricerca ha trovato il suo oggetto: l'Etna. E nel 2001 sono arrivate le sue prime etichette. Questi sono anni in cui il vulcano più alto d'Europa non è mai stato affollato come adesso e Cornelissen assume di fatto il ruolo di pioniere dell'areale insieme a pochi altri: l'azienda Benanti e il suo tecnico Salvo Foti, Andrea Franchetti e Marc De Grazia.

(are)



DONNAFUGATA

Doc Etna Bianco Sul Vulcano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla, Salvo Giuffrida

Cenni floreali e di melone bianco con una nota metallica sullo sfondo, si percepiscono dall'Etna Bianco Sul Vulcano 2021 di Donnafugata. Un vino immediato, scorrevolmente fresco, dalla struttura sapida e dal finale dolce, che ricorda la marmellata di cedro e nepitella. Questo bianco fa parte del trittico Sul Vulcano (insieme al rosato e al rosso), cui si aggiungono i rossi Fragore e Contrada Marchesa, e Isolana e Cuor di Lava in collaborazione con Dolce&Gabbana. Sette etichette che nascono da 35 ettari a vigneto distribuiti in diverse contrade del versante Nord del vulcano, che la famiglia Rallo ha costruito dal 2016 in poi, anno in cui ha finalmente realizzato il suo sogno etneo.

(ns)

ANIMAETNEA

Doc Etna Rosso Animardente

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.666

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Azienda Agricola Moretti Alberto](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

L'Etna Rosso Animardente 2020 profuma di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, con toni affumicati e tocchi ferrosi a rifinitura. In bocca il sorso è agile, saporito e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale arioso, ancora sul frutto. Il brand "Animaetnea" consolida il progetto iniziato sull'Etna dalla famiglia Moretti Cuseri, che col gruppo Terre Sette Ponti ha diramazioni in toscana (ad Arezzo, in Maremma e a Bolgheri) ed è già presente in Sicilia con Feudo Maccari, acquisito a Noto sul finire degli anni Novanta del secolo scorso. Attraverso "Contrada Santo Spirito" ha esordito sul mercato con i suoi primi vini etnei nel 2020 ed oggi conta su 9 ettari sul Vulcano.

(fp)

PLANETA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Sull'Etna [la premiatissima famiglia Planeta](#) è sbarcata nel 2008, a Passopisciaro, sul versante settentrionale del vulcano: a nord del paese, in contrada Sciaranuova, ha piantato Nerello e Carricante e ha fondato il suo progetto di ospitalità; a sud, a Feudo di Mezzo, ha costruito la cantina e piantato vigne a Torreguarino, Pietramarina e Montelaguardia, per un totale di poco più di 30 ettari. L'Etna Rosso fermenta e matura (a seconda delle caratteristiche dell'annata per 6/8 mesi) in acciaio e legno. La versione 2023 profuma di amarena e fragola, con un tocco di vaniglia e sottobosco. In bocca il sorso è succoso e ben profilato, dallo sviluppo saporito e dal finale saporito da cenni ferrosi e pepati.

(fp)

ALTA MORA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco

Le uve dell'Etna Bianco di Alta Mora provengono da piante di Carricante coltivate nelle contrade di Verzella e Pietramarina a Castiglione di Sicilia e nella Contrada di Arrigo a Linguaglossa. Dopo aver maturato 4 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio, la versione 2022 profuma di pietra focaia, melone giallo e ginestra, mentre il sorso intensamente agrumato e minerale si diffonde con buona aderenza salata verso un finale ammandorlato. La famiglia Cusumano, che è approdata sul vulcano nel 2013, ha vigne anche a Solicchiata e in Contrada Guardiola e Feudo di Mezzo, da cui ricava due cru di Etna Rosso: un totale di 44 ettari vitati che producono una media di 100.000 bottiglie annue.

(ns)

VINTAGE



TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Sciaranuova

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

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

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Michele Brusafferri

Sciaranuova è una delle 4 contrade del territorio etneo in cui si trova [Tascante](#). Collocata a un'altitudine media di 730 metri, tra le frazioni di Montelaguardia e Passopisciaro, rappresenta un'area di 14,40 ettari di cui 4,9 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco. Il suolo in cui sono coltivati i vigneti è di origine vulcanica, derivato da colate di lava di età compresa tra i 40.000 e 4.000 anni. Nel 2016 sono state registrate temperature elevate fino all'inizio della primavera. La tarda primavera e l'estate sono invece risultate più fresche, per poi in autunno, con il termine delle vendemmie, avere di nuovo temperature calde. Annata con eventi climatici anomali per piogge estive insolite, che non hanno ostacolato la sanità delle uve e la qualità dei vini, che sono risultati con buone acidità. Lo Sciaranuova 2016 si presenta rubino deciso alla vista; il naso è colpito da profumi ematici, poi foglia di pomodoro quindi frutti rossi, come ribes e mirtillo molto nitidi. L'impatto in bocca dimostra solidità con tannini ancora evidenti, belli e vivi senza essere asciuganti. Intrigante per lunghezza e sapidità.

(Leonardo Romanelli)

L'OUTSIDER



FEUDI BARONE SPITALERI

Doc Sicilia Rosso Dagala del Barone

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Impresa Agricola Spitaleri Arnaldo](#)

Proprietà: Barone Arnaldo Spitaleri

Enologo: Barone Arnaldo Spitaleri

Il Dagala del Barone 2014, Pinot Nero vinificato in rovere e maturato in legno per due anni, profuma di frutti scuri maturi, liquirizia, rose appena appassite, radici, sottobosco e goudron. In bocca il sorso è morbido ed avvolgente, dai tannini di bella finezza e dal finale lungo dai piacevoli cenni balsamici a congedo. A trasformare il feudo Spitaleri di Muglia in una azienda agricola fu Felice Spitaleri, che impiantò, già nel 1855, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot; lo stesso destino spettò Pinot Noir, di cui fu il primo imbottigliatore in Italia. E infatti, a base di Pinot Nero e Nerello fu il primo vino ad essere imbottigliato come Etna, codificandone nel 1866 la formula. Il successo dei suoi vini lo spinse a costruire il Castello di Solicchiata, maniero progettato come cantina al servizio dei 150 ettari di terra che lo circondavano. A riportare agli antichi splendori il Castello di Solicchiata è stato l'attuale proprietario il Barone Arnaldo Spitaleri che ha ripreso in mano l'azienda e la produzione vitivinicola come Feudo del Boschetto, mentre la distribuzione dei vini è gestita da Planeta, firma di primo piano del vino siciliano.

(are)



LA BOTTEGA DEL RAIS

CORSO UMBERTO I, 78 - TAORMINA (ME)

La Bottega del Rais a Taormina del signor Vito (Tel. +39 392 8389262) punta tutto sulla valorizzazione dei prodotti tipici della Sicilia anche in fatto di vini. La sua selezione è infatti incentrata sulle etichette dell'isola, con un'ampia scelta tra quelle più significative nello scenario enoico della Trinachia, senza dimenticare anche qualche mirata incursione tra i vini prodotti nel resto d'Italia:

COSA VENDE

Borgogno, Barolo Cannubi 2018 - € 140,00

Uno dei Cru storici del Barolo declinato con tocco tradizionale

Planeta, Menfi Chardonnay Didacus 2021 - € 110,00

Il vino dedicato a Diego Planeta dai suoi figli e dai suoi nipoti

Feudo Montoni, Sicilia Perricone del Core 2021 - € 30,00

Perricone in purezza maturato in cemento di bella espressività

Cristo di Campobello, Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2020 - € 40,00

Rosso dal carattere mediterraneo, ricco e intenso

Arianna Occhipinti, Cerasuolo di Vittoria Classico Grotte Alte 2019 - € 65,00

Profumi invitanti e beva incalzante per un Cerasuolo di bella personalità

Marco de Bartoli, P. di Pantelleria Bukkum Padre della Vigna 2014 - € 80,00

Un vino dolce di grande personalità e carattere

Principi di Butera, Sicilia Nero d'Avola Deliella 2016 - € 48,00

Nero d'Avola potente e generoso, che non lascia indifferenti

Duca di Salaparuta, Sicilia Nero d'Avola Duca Enrico 2020 - € 80,00

Uno dei vini storici della Sicilia, realizzato da un marchio altrettanto storico

Cantine Lipari, Nauloco Sottomarino 2022 - € 130,00

Bianco da un blend Grillo, Catarratto e Inzolia realizzato in anfora

Silvio Nardi, Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2016 - € 120,00

Brunello ben fatto di impostazione stilistica moderna

COSA CONSIGLIA

Idda, Sicilia Carricante 2021 - € 48,00

Ben eseguito il Catarratto del duo Angelo Gaja e Alberto Aiello Graci

Planeta, Etna Bianco 2022 - € 26,00

Profumato e saporito il bianco di una delle firme più note della Sicilia enoica

Tascante, Sicilia Chardonnay C'Eragià 2021 - € 45,00

Chardonnay ben eseguito e dai tratti mediterranei

Torre Mora, Etna Rosato 2023 - € 26,00

Rosato dai profumi ben profilati e sorso scorrevole e piacevole

Frank Cornelissen, Terre Siciliane Rosso C. Perpetuum Munjebel PII - € 160,00

Sempre intriganti i vini del vignaiolo belga arrivato sull'Etna nel 2000

Passopisciaro, Terre Siciliane Rosso Contrada R 2022 - € 60,00

Rosso dotato di forte personalità e buona definizione complessiva

Tenute Bosco, Etna Rosso 2021 - € 28,00

Un Nerello Mascalese dalla beva docile e spigliata

Barone di Villagrande, Etna Bianco Superiore 2022 - € 30,00

Bianco di buona impostazione generale, fresco e sapido

Cottanera, Etna Rosso Contrada Zottorinoto Riserva 2019 - € 140,00

Una delle migliori interpretazioni del Nerello Mascalese del Vulcano

Benanti, Etna Bianco Superiore Pietra Marina 2019 - € 160,00

Etichetta storica che ha sancito la scoperta dell'Etna enoico

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo Piano delle Colombe

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Giuseppe Russo](#)

Proprietà: Giuseppe Russo

Enologo: Emiliano Falsini

L'Etna San Lorenzo Piano delle Colombe è ottenuto dalle uve di Nerello Mascalese prodotte da ceppi di ottanta anni d'età, allevati nella piccola parcella omonima, all'interno della Contrada San Lorenzo. Fermentato in tinocce aperte e maturato 18 mesi in un tonneau e in una barrique di secondo passaggio, è, potremmo dire, un "piccolo" vino ma dalla "grande" espressività ed esce sul mercato in poche bottiglie. La versione 2020 profuma di melograno, erbe aromatiche, pepe, con tocchi ferrosi e di pietra focaia. Il sorso è sapido, profondo e leggiadro, dai tannini lievi e raffinati e dal finale fragrante e arioso, su toni di sottobosco dai leggeri lampi balsamici. Giuseppe Russo è ormai uno degli interpreti più importanti dei vini del Vulcano e le sue etichette sono sempre ben leggibili nella loro declinazione di annata, caratteristiche varietali e territorio, rappresentando senz'altro un vero e proprio riferimento per l'areale. La cantina di Passopisciaro, che porta il nome di suo padre, è stata fondata nel 2005 e conta su 20 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie.

(fp)

LA SORPRESA



TENUTE DEI CICLOPI

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese e

Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 1.666

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Tenute dei Ciclopi S. Agricola](#)

Proprietà: Giordano Loreface, Riccardo

Messina, Giacomo Palazzolo

Enologo: Salvo Foti

3 amici - Giordano Loreface, avvocato catanese e sommelier; Riccardo Messina, presidente di una Ong legata alle Nazioni Unite; Giacomo Palazzolo, formatore e appassionato di cucina - 5 contrade - Diciassettesalme; Feudo di Mezzo; Pino, Pignatuni sul versante nord e Rinnazzo sul versante est - 6 vini, fra cui l'Etna Rosso Feudo di Mezzo, un vino capace di essere sia profondo che leggiadro e la cui versione 2021 profuma di amarena matura e balsami di bosco, con note sia terrose che vinose, mentre in bocca l'aderenza gentile e la buona acidità fanno scorrere il sorso senza renderlo evanescente, lasciando la bocca profumata di violetta e chinotto. Ecco Tenute dei Ciclopi: il progetto di questi amici siciliani (anzi, etnei), che la vita e il lavoro spesso portano lontano, ma che l'isola inesorabilmente richiama a sé. Un progetto che hanno dedicato a coloro che mitologicamente hanno abitato quel vulcano, nutrendosi di frutti che crescevano spontaneamente per loro dalla terra: i ciclopi, la cui storia anticamente narrata è riprova della millenaria tradizione viticola dell'Etna.

(ns)

SPUNTATURE

ETNA: LA SFIDA DELLO STILE

L'Etna sta crescendo: in valore e notorietà, ma anche in qualità. **Lo dicono i numeri:** cresce la sostenibilità economica delle imprese (50 milioni di euro il fatturato franco cantina, 150.000 euro il valore del vigneto per ettaro, 5 volte più della media regionale), anche tramite la domanda eno-turistica, che restituisce un valore aggiunto sull'area di 123 milioni di euro l'anno; significa che per ogni bottiglia consumata sulle pendici dell'Etna si genera un impatto generale sul territorio di 82 euro, 10 volte più del valore del vino alla produzione (dati Osservatorio Uiv-Vinitaly). L'Etna, insomma, sta bene ed è ormai da annoverare fra i grandi territori del vino italiano. Che come tutti deve affrontare il grande tema del surriscaldamento globale. "I grandi territori del vino non possono usare l'emergenza climatica come scusa, per giustificare l'aumento della gradazione alcolica dei loro vini. Devono perseguire l'eleganza, lavorando sulla finezza e l'equilibrio" ha sostenuto pochi mesi fa il produttore Frank Cornelissen conversando col direttore di WineNews. Il vulcano più alto d'Europa e il clima e i suoli che lo caratterizzano aiuta; come aiuta la viticoltura lenta imposta dalle pendici ripide della montagna, la parcellizzazione delle vigne, **i muretti a secco** e la tradizionale viticoltura ad alberello, che custodiscono **piante di vite centenarie e a piede franco**: fragili ma fortissime. Un tesoro prezioso che va conservato e tutelato in ogni modo. Alcuni passi del Consorzio per fortuna vanno in questa direzione. Come lo stile dei vini, gradualmente. Lo abbiamo percepito nel nostro percorso monografico dedicato (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023) e nei vini delle cantine che avrebbero meritato di stare in questa ultima edizione, ma che troverete nelle prossime newsletter "*L'Vini di WineNews*", come quelli di Buscemi, Tornatore, Generazione Alessandro, Tenute Foti, Gulfi, Terre Costantino, Statella, Terrazze dell'Etna e Giovinco.

IL BUONO DEL TERRITORIO



RICOTTA INFORNATA CASEIFICIO NEVE DELL'ETNA

VIA ETNEA, 198
FRAZIONE MASCALI
NUNZIATA (CT)
Tel: +39 349 6689205
Sito Web: caseificionevedelletna.com

La ricotta infornata è una delizia. Ha la consistenza soffice del formaggio d'origine (che grazie alle alte temperature raggiunge una certa compattezza) e lo stesso sapore dolce e acidulo, aggiunto però alle note affumicate date dalla cottura in forno. Per questo la pasta interna diventa leggermente dorata, mentre l'eterno imbrunisce. Si taglia benissimo in fette da adagiare sul pane o da mangiare accompagnato alle verdure. Ma anche da sola, senza troppi convenevoli, se si decide di cedere alla sua golosità. La ricotta infornata è un prodotto tipico della zona di Catania e Messina, inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Siciliani stilato dal Mipaaf. È nata, come spesso accadeva nei tempi passati, per esigenze di conservazione. Nel Cinquecento, infatti, era difficile riuscire a fare arrivare integra la ricotta fresca sui monti Peloritani: per questo si decise di cuocerla, per ridurre il contenuto di umidità e renderla più duratura. È tradizionalmente prodotta con siero misto da latte caprino e ovino. La cottura in forno avviene dopo 24 o 48 ore dalla salatura, e dopo aver fatto sgocciolare la forma dall'acqua in eccesso. Le infornate devono infine essere ripetute, a 250 gradi per 30 minuti, fino al raggiungimento della cottura desiderata. Il Caseificio Neve dell'Etna si trova a Mascali, poco a nord di Giarre, ed è stata fondata da Giuseppe Sgroi, che si è specializzato nella lavorazione del latte dopo aver allevato ovini e caprini. Oggi, con 30 anni di esperienza alle spalle, l'azienda lavora i prodotti caseari tipici della Sicilia, fra cui proprio la ricotta infornata.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



VINERIA MODÌ

VIA CALAPITRULLI, 13 - TAORMINA (ME)

Tel: +39 0942 23658
Sito Web: vineriamodi.com

Nata originariamente come pub/enoteca, la Vineria Modì di Taormina è diventato oggi un solido e ben concepito ristorante dall'offerta gastronomica, che si declina nei piatti della chef Dalila Grillo. Che, con sensibilità e attenzione, prendere il meglio dalla tradizione culinaria dell'isola, soprattutto in fatto di materie prime, aggiungendo tocchi creativi e mai ridondanti o inessenziali come nella ricciola, barbabietola, lampone ghiacciato, yogurt di capra e lime; nel tortello ripieno di mousse di pesce, ragù di conchigliacci e bouillabaisse; nel rombo chiodato, fungo cardoncello e beurre blanc; nell'agnello scottato al burro, crema di carota, albicocca e aglio nero; o nella tartelletta di tummina, cremoso di fragole e mascarpone, basilico e zeste di limone. La passione per il vino comunque non ha abbandonato il locale e Ettore Grillo, in sala, sa sempre costruire un percorso enoico intrigante, attingendo da un'ampia e selezionata carta dei vini, che guarda alla Sicilia e non solo.

(fp)

LA TOP 5 DI "VINERIA MODÌ"

- 1° **Girolamo Russo, Etna Bianco San Lorenzo 2022 - € 120,00**
Ormai un classico tra i rossi etnei
- 2° **Benanti, Etna Bianco Contrada Cavaliere 2018 - € 130,00**
Bianco di carattere da uno dei marchi di riferimento dell'Etna enoico
- 3° **Frank Cornelissen, Terre Siciliane Rosso Munjebel VA 2020 - € 180,00**
Vini soprattutto di carattere quelli proposti dal vignaiolo belga
- 4° **Graci, Etna Rosso Arcuria Sopra il Pozzo 2016 - € 270,00**
Un rosso articolato e dal respiro profondo
- 5° **Passopisciaro, Terre Siciliane Rosso Contrada S 2017 - € 150,00**
Intrigante come i vini proposti da uno dei marchi pionieri del successo dell'Etna



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

☎ **Nicole Schubert:** +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

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

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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 © 2000/2024 www.winenews.it

