N. 252

OTTOBRE 2026

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 252 - Ottobre 2026 - 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



OTTOBRE 2026

L'ETNA

SOTTO LA LENTE

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



COTTANERA

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo Vigna Iannazzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi, Fabrizio Fiorino

L'Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo Vigna Iannazzo 2022 possiede profilo aromatico definito, fragrante e raffinato, anticipando una progressione gustativa sapida, articolata e austera, che termina in un finale arioso e persistente. Cottanera è una delle realtà produttive più affermate dell'area etnea. La cantina è guidata dalla famiglia Cambria, ed oggi è condotta da Mariangela, Francesco ed Emanuele, che hanno raccolto l'eredità del padre Guglielmo. 66 gli ettari a vigneto, nei quali sono coltivate le varietà di antica coltivazione del Vulcano - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto - oltre ad alcuni vitigni internazionali, tra i quali si distingue la Monduse.

(fp)



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Giuseppe Russo
Proprietà: Giuseppe Russo
Enologo: Emiliano Falsini

La cantina Girolamo Russo, che porta nel nome quello del padre, è di proprietà di Giuseppe Russo che dal 2004 è uno degli interpreti più acclamati e coerenti della rinata enologia del Vulcano. 20 gli ettari a vigneto in biologico di questa realtà con base a Passopisciaro, per complessive 90.000 bottiglie. L'Etna Rosso San Lorenzo 2024 possiede un profilo aromatico segnato da rimandi ai frutti neri, al sottobosco, alla viola, alla noce moscata, agli agrumi e agli aghi di pino, con tocchi di grafite e cenni affumicati. Il sorso è vivace e continuo, dalla bella alternanza tra frutto polposo, tannino soffice e freschezza acida, terminando in un finale persistente e balsamico.

(are)



TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Rampante

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.190
Prezzo allo scaffale: € 55,50
Azienda: S. Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi, Lorenza Scianna

Profumi di fiori appassiti, roccia nera, sangue, pepe rosa, arancia rossa, terra e alloro si susseguono davanti al Contrada Rampante 2022 di Tascante. Un naso caldo e stratificato, severo ma elegante, che anticipa un sorso deciso e aderente, dal sapore intenso e persistente, svelando la sua vera indole vulcanica, molto più vivace che distinta. A Contrada Rampante si trova anche la cantina di Tascante, mentre le vigne - circa 25 ettari - sono distribuite pure nelle contrade Grasà, Montelaguardia, Piano Dario e Sciaranuova. Uno degli innamoramenti con cui cresce la famiglia Tasca, quello iniziato nel 2007 sull'Etna, con un investimento ingente ma lento, oggi maturo e convincente.

(ns)



ALBERELLI DI GIODO

Terre Siciliane Igt Nerello Mascalese

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Podere Giodo
Proprietà: Carlo e Bianca Ferrini
Enologo: Carlo Ferrini

Il Nerello Mascalese di Alberelli di Giodo 2023 profuma di frutti di rovo, ginepro, erbe aromatiche, pesca matura e agrumi, con tocchi affumicati. Sinuoso il sorso, dal frutto polposo e dalla raffinata trama tannica, termina in un finale lungo, fragrante e sapido. Alberelli di Giodo è il progetto enologico etneo, nato nel 2016, di Carlo Ferrini e della figlia Bianca, che affianca quello di Montalcino (nato nel 2002). Il vigneto etneo della famiglia Ferrini si compone di 3 ettari, suddivisi in diversi piccoli appezzamenti sul versante nord del vulcano: sono posti tra i 900 e i 1000 metri di altezza, in prevalenza allevati con vecchi impianti ad alberello anche pre-fillosserici.

(are)

EDITORIALE

IL "SECOLO BREVE" DELL'ETNA ENOICO

A ben guardare il vino dell'Etna è antico e, allo stesso tempo, recente, uscendo dal suo cono d'ombra soltanto nell'ultima parte del "secolo breve". È proprio sul finire degli Anni Novanta del Novecento, infatti, che cantine come Benanti o uomini come l'agronomo Salvo Foti, seppero far uscirono dall'anonimato le vicende enoiche del Vulcano. Poco dopo, la prima ondata di produttori "stranieri" come Marco De Grazia e Andrea Franchetti e la "risposta" di quelli locali come Girolamo Russo, indussero ad accendere i riflettori della critica enologica sugli unici vini italiani, che davvero possono reclamare la loro origine vulcanica. Poi il boom, ma siamo già nel Nuovo Millennio e all'oggi. Sull'Etna nascono molti nuovi nuclei produttivi "battenti bandiera" di varie regioni del Bel Paese ed a scommettere sul Vulcano ci sono anche - finalmente verrebbe da dire - tutti i grandi produttori siciliani. E il fenomeno non sembra concluso. Oggi i soci del Consorzio Etna Doc sono 164, la superficie vitata, dal 2013 al 2025, è passata da 680 a 1.400 ettari, l'uva prodotta da 37.000 a 83.000 quintali, mentre nello stesso periodo l'imbottigliato da 25.000 ettolitri è arrivato a 42.000, così come i produttori da 203 sono arrivati a 474. Sull'unicità del luogo, dalle tante peculiarità - siamo, per dire, in una delle rare denominazioni di alta quota dove continuano a vivere vigne centenarie, spesso a piede franco - ci sono pochi dubbi. Ma ce n'è una davvero rara: lo scenario enoico di questo territorio è un articolato incastro di vigneti piantati nell'ecosistema di un vulcano tra i più attivi al mondo, che, con le sue eruzioni, continua a modificare la composizione dei suoli. Una potenza creativa che affronta le sfide del futuro e che lavora sulla tutela del suo valore.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

CGV NUOVA FORMA STESSA ESSENZA CUZZIOLGRANDIVINI www.cuzziolgrandivini.it
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA La sostenibilità è solo quella certificata

BENANTI

Doc Etna Rosso Contrada Monte Serra

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 10.458
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Benanti Viticoltori
Proprietà: famiglia Benanti - Brave Wine
Enologo: Vincenzo Calì

Viagrande è sul versante sud-est dell'Etna. Qui il Monte Serra, antico cono vulcanico, dà nome alla contrada e a questo vino di Benanti. Un Nerello Mascalese terroso e roccioso, nella versione 2023, che aggiunge ciliegie e prugne in confettura, fiori appassiti e buccia di arancia ai suoi profumi, mentre il sorso profondo si muove sapido e piccante, calmo ed essenziale. Da nord a sud-ovest, da 450 a 950 metri, la famiglia Benanti da tempo (e oggi con Brave Wine) distilla in bottiglia il suo vulcano e le sue infinite espressioni, iniziando dalla fine del 1800: preziosi testimoni delle rivoluzioni geologiche ed enologiche che hanno da allora riguardato questo inquieto territorio. **(ns)**

TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Rosso Il Musmeci

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Tenuta di Fessina Società Agricola
Proprietà: Jacopo Maniaci, Stefano Silva
Enologo: Benedetto Alessandro

Fondata nel 2007 da Silvia Maestrelli, prematuramente scomparsa, la Tenuta di Fessina - 20 ettari a vigneto per complessive 100.000 bottiglie - produce vini dallo stile raffinato, soprattutto sul fronte bianchista con etichette capaci di diventare veri e propri punti di riferimento. Oggi, la cantina prosegue nel suo percorso virtuoso grazie a Stefano Silva e Jacopo Maniaci, evidentemente senza dimenticarsi della propria produzione rossista. L'Etna Rosso Il Musumeci 2022 profuma di tabacco e pepe su base fruttata e floreale. In bocca il vino è snello e ritmato, dalla trama tannica fitta e saporita e dalla buona fragranza acida, terminando in un finale arioso e balsamico. **(fp)**

TENUTA DELLE TERRE NERE

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenuta delle Terre Nere
Proprietà: Marco de Grazia, Lamberto Frescobaldi
Enologo: Calogero Statella

Un vino rosa prodotto per la figlia, seguendo l'idea di Marco de Grazia: che seguisse l'ideale Platonico (corpo di un bianco, anima di un rosso); che fosse gioioso ma non frivolo; tensione senza austerità. Ed eccolo nella versione 2025, dai profumi sfumati di boccioli di rosa, ribes rossi, nepitella e mandarino, ad anticipare un sorso saporito e pieno, balsamico e iodato, che si concede dolcezza nel finale. Tenuta delle Terre Nere - già nel nome un'ode ai suoli del vulcano - nasce nel 2001 e oggi ha per partner Frescobaldi. Produce 320.000 bottiglie da 48 ettari di vigna divisi in 29 appezzamenti in 9 contrade, fra i 600 e i 1000 metri. Fra le viti, anche qualche sopravvissuta pre-fillosserica. **(ns)**

ANIMAETNEA

Doc Etna Rosso Contrada Santo Spirito Animardente

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Animaetnea
Proprietà: famiglia Moretti Cuseri
Enologo: staff tecnico aziendale

L'Etna Rosso Contrada Santo Spirito Animardente 2024 possiede bagaglio aromatico mediterraneo caratterizzato da profumi di eucalipto e ginepro a cui si aggiunge un rigoglioso fruttato e tocchi di tabacco, mirto e china. La bocca unisce volume e finezza, i tannini sono soffici e la progressione gustativa risulta docile e vivace, fino ad un finale persistente e ancora su toni balsamici. Il brand vitivinicolo Animaetnea è di proprietà della famiglia toscana Moretti Cuseri proprietaria della Tenuta Sette Ponti in provincia di Arezzo e di Feudo Maccari a Noto. La cantina etnea si trova in Contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna. **(are)**

LA GRIFFE



PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Contrada Santo Spirito

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Palmento Costanzo
Proprietà: Serena Costanzo, Valeria Agosta
Enologo: Serena Costanzo, Nicola Centonze

Il progetto enologico di Valeria Agosta e di Mimmo Costanzo trova la sua chiusura del cerchio nel 2011 con l'edificazione della cantina a Passopisciaro, in Contrada Santo Spirito, dove le prime acquisizioni di terreni e vigne, allora estesi su cinque ettari, erano arrivate nel 2009. Un lavoro caratterizzato anche dal recupero di terrazzamenti, il reimpiantano di alcuni ettari di vigna e il restaurano dell'antico palmento. Il patrimonio vitato aziendale è oggi formato da 20 ettari (di cui 12 proprio in Contrada Santo Spirito) e con la restante superficie distribuita in altre micro-parcelle sul versante Nord dell'Etna - in Contrada Randazzo, Zottorinoto, Bragaseggi e Feudo di Mezzo, fino a quella di Sud-Ovest, con 1 ettaro allevato a Carricante in Contrada Cavaliere - coltivate con viti ad alberello (in buona parte a piede franco con ceppi anche centenari) condotti in biologico, con le varietà tipiche del Vulcano a recitare, evidentemente, il ruolo di protagoniste assolute. La giacitura dei vigneti si trova ad un'altezza variabile tra i 650 e gli 800 metri d'altitudine, per una produzione complessiva media annua di 120.000 bottiglie. A partecipare attivamente all'avventura enoica di famiglia anche Serena, la figlia di Valeria e Mimmo, che dopo i suoi studi effettuati tra Sicilia, Piemonte, Languedoc e Bordeaux, gestisce in prima persona l'azienda da enologa e agronoma. La gamma delle etichette offerte da Palmento Costanzo è piuttosto articolata e comprende: due spumanti Etna a Metodo Classico (Brut e Rosé); gli Etna "Nero di Sei", il primo vino aziendale ad uscire sul mercato nel 2011, seguito l'anno dopo dal "Bianco di Sei" e dal "Rosa di Sei"; gli Etna Rosso e Bianco "Mofete"; l'Etna Rosso Contrada Santo Spirito e l'Etna Bianco "Santo Spirito" (usciti entrambi per la prima volta con l'annata 2015, il primo millesimo che Serena gestisce direttamente); l'Etna Bianco "Cavaliere" e l'Etna Rosso "Prefillossera". Vini tutti in possesso di una buona definizione, capace di restituire una cifra stilistica di stampo classicheggiante, che li colloca tra i più coerenti dell'areale, con gli affinamenti prevalentemente effettuati in legno grande ma non solo. L'Etna Rosso Contrada Santo Spirito è fermentato in tini tronco-conici di rovere e poi matura per 24 mesi in "Ovum" di legno. La versione 2024 si presenta di colore rosso rubino brillante dai tenui riflessi granati. I suoi profumi rimandano alla pesca, ai frutti rossi, alle erbe aromatiche e alle spezie, con tocchi di grafite. In bocca il sorso è succoso e tendenzialmente teso, dalla trama tannica fitta e dal finale lungo dai toni balsamici. **(are)**

Area39 by GATE 39

BEST BUY

SAY WINE SAY PARTESA
TO ALL GENERATIONS OF WINE LOVERS
VAI SUL SITO PARTESAFORWINE.IT
partesa for Wine
MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

PLANETA

Doc Etna Bianco Contrada Taccione

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 71.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

Contrada Taccione 2024 è un vino pieno e ampio, dai profumi definiti di frutta a polpa gialla, di cedro, cenni di erbe aromatiche e pietra focaia, un tocco di orzo; la bocca è attraversata da acidità agrumata a cui si aggiunge sapidità rocciosa, che contribuisce ad allargare la beva e ad accompagnarla verso un finale floreale e solare. A Contrada Taccione, Sciaranuova, Feudo di Mezzo e Montelaguardia si concentrano i vigneti di Planeta, che dal 2008 sono gradualmente cresciuti fino a ad arrivare a 33. Fra i 700 e gli 890 metri coltivano i tipici vitigni etnei, ma anche Pinot Nero e Riesling. A muovere tutto, la passione per le eruzioni: certamente laviche, oltre che artistiche. **(ns)**

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Sul Vulcano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 141.000
Prezzo allo scaffale: € 22,50
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro

Sull'Etna Donnafugata approda nel 2016 ed oggi sono 33 gli ettari vitati di proprietà, distribuiti in 7 contrade - Montelaguardia, Statella, Camporè e Pignatore a Randazzo; Marchesa, Verzelle e Crasà a Castiglione di Sicilia - per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, compreso il trittico della Collezione che vede protagonista la creatività di Dolce&Gabbana nella realizzazione della veste grafica delle bottiglie. L'Etna Rosso Sul Vulcano 2022 possiede profumi di frutti di bosco e cenni floreali, con tocchi di cannella e noce moscata a rifinitura. In bocca il sorso è sapido, fragrante e ben proporzionato, terminando in un finale persistente e dai ritorni fruttati e speziati. **(fp)**

MANDRAROSSA

Doc Etna Rosso Sentiero delle Gerle

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 11.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

Il gigante cooperativo della Sicilia enoica, Cantine Settesoli, dal 2019 è sbarcato sull'Etna, accrescendo la propria sicilianità attraverso il tocco inconfondibile del Vulcano. I vini etnei escono col brand Mandrarossa, riaffermandone il ruolo apicale: perché questo progetto, nato nel 1999, raccoglie il meglio della produzione della cantina sociale con sede a Menfi, raggruppando 175 soci, 500 ettari vitati sparsi sull'isola, per una produzione complessiva di un milione di bottiglie. L'Etna Rosso Sentiero delle Gerle 2024 profuma di ciliegia, frutti di bosco, erbe aromatiche, spezie e polvere di caffè. In bocca il sorso è teso, succoso e sapido, dal finale fragrante e ben profilato. **(are)**

AMMURA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 10.300
Prezzo allo scaffale: € 24,50
Azienda: Tommasi Viticoltori Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Anche Tommasi - famiglia storica di produttori della Valpolicella - non ha resistito al richiamo del vulcano. Dopo l'Oltrepò Pavese, Montalcino e Maremma, Vulture e Salento (infine Collio), nasce Ammura nel 2022, con 15 ettari di vigna a Linguaglossa e una produzione di 25.000 bottiglie all'anno. Tre le etichette attualmente disponibili: un Etna Bianco da Carricante, l'Etna Rosso Luni da Contrada Alboretto - Chiuse del Signore e l'Etna Rosso, versione 2023 vivace e armonioso, dai profumi netti di ciliegia, frutti di bosco, con un tocco di spezie e sottobosco; il sorso è goloso, ha aderenza sapida e chiude leggermente amaricante e dai toni rossi di fiori, frutta e agrumi. **(ns)**

VINTAGE



GRACI

Doc Etna Rosso Contrada Barbabecchi Quota Mille

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 650
Prezzo allo scaffale: € 160,00
Azienda: Azienda Agricola Graci
Proprietà: Alberto Graci
Enologo: Alberto Graci

Ottenuto da sole uve di Nerello Mascalese - coltivate in una vecchia vigna a piede franco in Contrada Barbabecchi, nel versante nord-est dell'Etna ad un'altezza di 1.000 metri sul livello del mare - il Quota 1000 è fermentato in tini tronco conici di legno e poi matura per 36 mesi in legno grande. La versione 2014 si presenta di colore rosso rubino brillante con lievi riflessi granati. I suoi profumi rimandano al sottobosco, ai funghi, ma anche alla liquirizia e alla menta, con tocchi di frutti scuri maturi, grafite, tabacco e spezie. In bocca il sorso è ancora fragrante, dalla trama tannica definita e raffinata e dal finale sapido e di grande persistenza. Vigne sul versante nord dell'Etna, che oggi occupano 30 ettari, tra i 600 e gli oltre 1.000 metri; solo vitigni della tradizione del Vulcano, che attualmente danno vita ad una produzione complessiva di 120.000 bottiglie: questa la ricetta di 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. Nel 2017, arriva invece la partnership etnea con Angelo Gaja con il progetto "Idda". **(are)**

L'OUTSIDER



BAGLIO DI PIANETTO

Doc Etna Rosato Contrada Santo Spirito

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: Grégoire Desforges
Enologo: Giuseppe Loiacono, Graziana Grassini

Baglio di Pianetto - realtà produttiva fondata nel 1997 da Florence e Paolo Marzotto ed oggi condotta dalla terza generazione della famiglia rappresentata da Grégoire Desforges - si trova nell'entroterra palermitano, tra i rilievi che cingono la Conca d'Oro di Palermo e il Lago di Piana degli Albanesi. L'estensione complessiva a vigneto è di circa 60 ettari coltivati a biologico - distinti nei due nuclei di Contrada Pianetto a Santa Cristina Gela e Portella della Ginestra a Piana degli Albanesi - per una produzione complessiva media di 600.000 bottiglie all'anno. Provengono invece dall'Etna, dalle contrade Arcurìa e Santo Spirito nel versante nord del vulcano nell'areale di Passopisciaro, le uve da cui si ricavano gli Etna Doc aziendali: Etna Bianco Contrada Arcurìa, Etna Rosso Contrada Santo Spirito e Etna Rosato Contrada Santo Spirito. Quest'ultimo, nella versione 2024, maturata in acciaio per tre mesi, profuma di pesca, ciliegia, rosa, mandarino e melograno, con tocchi leggermente pepati e balsamici. In bocca il sorso è fragrante e continuo, dalla progressione dinamica e dal finale sapido e persistente su toni di grafite. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

LA DISPENSA DELL'ETNA

P.ZZA SANT'ANTONIO, 2 - CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

La Dispensa dell'Etna (Tel: +39 328 7166598), è un ristorante, enoteca e bottega di proprietà di Carmelita Lupo, che la gestisce con il coinvolgimento della madre e del marito Fabio Crimi. Siamo a Castiglione di Sicilia, nel cuore dell'Etna Doc, che, evidentemente ha un peso decisivo sull'articolata selezione delle etichette proposte, per scelta solamente provenienti dal territorio:

COSA VENDE

Tenuta di Fessina, Etna Bianco Erse 2022 - € 30,00
Cantina dalla vocazione decisamente bianchista

Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco 2024 - € 42,00
Una delle aziende che hanno contribuito alla rinascita enoica dell'Etna

Carranco, Etna Bianco 2022 - € 38,00
Ben fatti i vini dell'accoppiata formata da Andrea Farinetti e Francesco Tornatore

Tenuta di Fessina, Etna Bianco Superiore Musumeci 2020 - € 102,00
Bianco caratteriale, raffinato e di bella definizione

Tenuta Benedetta, Terre Siciliane Sangiovese Vigna Benedetta 2014 - € 60,00
Uno dei vitigni più diffusi in Italia, trova qui una sua rara versione siciliana

Duca di Salaparuta, Terre Siciliane Pinot Nero Nawari 2015 - € 50,00
Ambizioso confronto con una delle varietà più significative della Francia

Giulia Monteleone, Etna Rosso 2021 - € 36,00
Vino ben eseguito, di buona e generale piacevolezza

Nicola Gumina, Etna Rosso Filici 2016 - € 26,00
Buone sensazioni complessive in questo Etna Rosso alla sfida del tempo

Franchetti, Etna Rosso Passorosso 2023 - € 35,00
Uno dei marchi etnei dalla costanza qualitativa più consolidata

Pietro Caciorgna, Etna Rosso Guardo il Vento 2015 - € 45,00
Vino di buona personalità, prodotto da Paolo Caciorgna sul Vulcano dal 2006

COSA CONSIGLIA

Donnafugata, Etna Bianco 2017 - € 35,00
Bianco dai profumi puliti e progressione gustativa ben proporzionata e fragrante

Pietradolce, Etna Bianco Pre-Phylloxera Sant'Andrea 2015 - € 220,00
È sempre uno dei migliori nella sua tipologia, per precisione di esecuzione

Benanti, Etna Bianco Superiore Pietra Marina 2018 - € 170,00
Uno dei vini icona della denominazione del Vulcano

Al-Cantàra, Etna Rosato Amuri di Fimmina e Amuri di Matri 2025 - € 25,00
Espressivo e ben profilato questo Etna Rosato di buona personalità

Frank Cornelissen, Terre Siciliane Nerello Mascalese 2021 - € 121,00
Sempre intriganti i vini del vignaiolo belga arrivato sull'Etna nel 2000

Vini di Anna, Terre Siciliane Nerello Mascalese Qvevri Don Alfio XVII - € 59,00
Interpretazione di Nerello Mascalese in anfore di terracotta georgiane

Giulia Monteleone, Etna Rosso Qubba 2019 - € 63,00
Rosso dal profilo aromatico ferroso e dal sorso morbido e polposo

Graci, Quota 1000 Barbabecchi 2016 - € 150,00
Ancora nervoso al punto giusto, è profondo di buona progressione

Pietradolce, Etna Rosso Pre-Phylloxera Barbagalli 2017 - € 255,00
L'anima rossa pre-fillosserica di Pietradolce da Contrada Rampante

Graci, Etna Rosso Arcurìa Sopra il Pozzo 2015 - € 180,00
Frutti rossi maturi e pepe animano il naso di questo rosso dal sorso ben profilato

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



ALTA MORA

Doc Etna Rosso Guardiola

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.828
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Cusumano Società Agricola
Proprietà: Diego e Alberto Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Alta Mora di Alberto e Diego Cusumano - già alla guida dell'azienda di famiglia fondata nel 2000 nel comprensorio di Partinico, con diverse tenute fra Monreale e Butera - è il cui cuore pulsante etneo con sede in contrada Verzella. Qui confluiscono le uve provenienti da 44 ettari a vigneto distribuiti in 9 diverse contrade - a partire da quelle di Guardiola, Feudo di Mezzo, Pietramarina e Solicchiata, raggiunte da Arrigo, Montedolce, Piano dei Daini, Santo Spirito e Quotamille - posti ad altitudini che sfiorano anche i 1000 metri sul livello del mare. Oggi la produzione complessiva aziendale è di 100.000 bottiglie, distribuita su sei etichette: Etna Bianco, Rosso e Rosato; Etna Bianco Arrigo; Etna Rosso Feudo di Mezzo; Etna Rosso Guardiola. Quest'ultimo, nella versione 2013 (che dopo aver svolto la fermentazione malolattica in rovere matura poi in legno grande), profuma di fiori di glicine, pesca, frutti rossi, macchia mediterranea e spezie. In bocca il sorso è ricco, vivace e segnato da una verve sapida continua e fragrante, che dona slancio e profondità ad un finale persistente e balsamico.

(fp)

LA SORPRESA



TORRE MORA

Doc Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo Chiuse Vidalba

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Torre Mora Società Agricola
Proprietà: famiglia Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi, Pasquale Presutto

La linea "Chiuse" di Torre Mora vuole rimandare al concetto di "Clos" francese per esaltare i cru etnei che - anche all'interno delle più ampie suddivisioni locali in Contrade - sono delimitati dai muretti a secco (riconosciuti a livello trasnazionale patrimonio dell'Umanità dall'Unesco nel 2018). Le etichette sono tre e rappresentano la punta della produzione etnea di Piccini, iniziata nel 2015 e da allora biologica sui 28 ettari che coltiva: l'Etna Metodo Classico Rosé Chiuse, da Nerello Mascalese in purezza; il Chiuse Vidalba Etna Bianco, da Carricante in purezza; e il Chiuse Vidalba Etna Rosso, da Nerello Mascalese al 95% e Nerello Cappuccio allevati ad alberello da 25 anni. La versione 2022 - dopo una maturazione in botti grandi di rovere e tonneaux lunga 1 anno e mezzo - ha naso scuro, ematico e caldo, con note di amarena e prugna in confettura, rosa e lavanda, poi spezie orientali, tabacco e pietra focaia. In bocca si schiarisce: i tannini giovani aderiscono al palato con note di agrumi rossi e ciliegia, di fiori rossi ed erbe aromatiche, lasciando la bocca calda, balsamica e pulita.

(ns)

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

I BIANCHI SONO IL FUTURO DEL VULCANO

L'Etna è, per i più, una zona in prevalenza rossista. Un dato che sembra ormai assodato, vista la considerevole offerta di etichette in questa tipologia, che individuano sempre di più micro-appezzamenti e vigne di particolare pregio. Ma, forse, è il lato bianchista dell'Etna a promettere di più, almeno in prospettiva. Ricordiamo, peraltro, che il primo vino etneo che si impose all'attenzione della critica enologica a metà Anni Novanta fu l'Etna Bianco Superiore Pietramarina di Benanti. Ma al di là di questa curiosità, anche nel recente passato non sono mancati bianchi di valore assoluto, provenienti dal quadrante Sud, considerato l'areale più favorevole. Oggi, complice il clima ormai profondamente mutato, anche sullo storico versante rossista del Nord del Vulcano non sono pochi i vini bianchi che offrono una qualità invidiabile. Un cambiamento possibile dello scenario convenzionale dell'Etna, anche dettato - e qui è il mero piano commerciale a trionfare - dalla reattività del mercato dei bianchi ormai non più trascurabile: l'imbottigliamento dei bianchi è cresciuto significativamente nel 2026, insieme ai rosati e agli spumanti (con una crescita generale dell 6,27% nel 2025 sul 2024, avvicinandosi alla soglia delle 6 milioni di bottiglie). Ma c'è anche un motivo più "nobile": il Carricante è un vitigno che sta sempre di più mostrando carattere, a partire da una notevole capacità di invecchiamento. L'Etna si conferma, comunque, luogo d'elezione enoica significativo. Una specificità già segnalata nelle passate monografie (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025) e confermata dai molti vini di questo nuovo focus, e altri che troverete nelle prossime newsletter "I Vini di WineNews". Come quelli di Tornatore, Passopisciaro, Tenuta dei Ciclopi, Gambino, Tenute Nicosia, Neri, Maugeri, Generazione Alessandro, Monteleone, Carranco, Cornelissen e Buscemi.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



LA CUCINA DI DONNA CARMELA

VIA GROTTE, 7 - RIPOSTO (CT)

Tel: +39 095 809383
Sito Web: donnacarmela.com

La Cucina di Donna Carmela è il ristorante gourmet dell'omonimo resort della famiglia Faro, situato a Riposto, alle pendici dell'Etna, poco lontano dal loro parco orticolo Radice Pura. Sul ponte di comando della cucina lo chef Piergiorgio Alecci, che propone piatti ben ancorati alla tradizione siciliana, rivista con oculate reinterpretazioni del territorio. Fra i piatti proposti, ad esempio, la ricciola marinata al sale di Mozia e Muscovado, crema di cavolfiore arrosto, ponzu allo yuzu, olio al prezzemolo e caviale di acciughe o il raviolo ripieno di faraona brasata, consommé di shiitake e cardoncelli, olio al cipollotto e tartufo nero dei Nebrodi. Curata la selezione delle materie prime, con gli ingredienti che provengono dall'orto e dagli uliveti della tenuta del resort. Altrettanto la carta dei vini, che approfondisce il territorio, ben oltre le etichette etnee di casa di Pietradolce.

(fp)

LA TOP 5 DI "LA CUCINA DI DONNA CARMELA"

> **Murgo, Terre Siciliane Pas Dosè Emanuele Scammacca Barone del Murgo 2011 - € 240,00**
Chi più di tutti ha scommesso sulla spumantizzazione alle falde dell'Etna

> **Palmento Costanzo, Etna Bianco Contrada Santo Spirito 2022 - € 80,00**
Bianco ben eseguito e dai coerenti e intensi tratti stilistici complessivi

> **Cottanera, Etna Rosso Contrada Diciassettesalme 2022 - € 90,00**
Di preciso e articolato profilo aromatico e sorso ben profilato

> **Pietradolce, Etna Rosso Barbagalli 2017 - € 240,00**
Uno dei rossi del Vulcano dalla costanza qualitativa più affidabile

> **Le Casematte, Faro 2017 - € 65,00**
Profumi definiti e gusto delicato: un profilo decisamente gastronomico

IL BUONO DEL TERRITORIO



CONSERVE NATURIUS

VERDE AGRICOLO SOCIETÀ COOPERATIVA

VIALE SANT'ANDREA, 123
MANIACE (CT)
Tel: +39 320 7885282
Sito Web: www.naturius.it

Ci troviamo a Maniace, alle pendici nord-occidentali dell'Etna, ad una decina di chilometri a nord di Bronte, quella famosa per i pistacchi. Affacciata sui Nebrodi, sorge Verde Agricolo, azienda fondata 25 anni fa da Giuseppe Pruiti sui suoli fertili del vulcano. Oggi è una cooperativa, composta dai suoi figli con coniugi e nipoti al seguito, a condurre questo grande orto che d'estate ospita pomodori e basilico, melanzane, peperoni, zucchine, fagiolini e lattuga, ma anche tanti alberi da frutto: dall'albicocco al pero coscia, dal pesco tabacchiera al prugno, senza dimenticare i meloni e i cocomeri a terra. Nella restante parte dell'anno ci sono anche carciofi, sedani e cavoli rossi e altro ancora. La produzione migliore del raccolto da qualche tempo resta in azienda (anziché nella grande distribuzione). Una parte viene trasformata in conserve Naturius, senza aggiunta di conservanti o additivi: ci sono diversi formati di passata (che nel mese di settembre si possono prenotare comprando direttamente i propri pomodori) e di pelati; ci sono due sughi pronti, la caponata siciliana, il ketchup artigianale, il cavolo rosso o i carciofi in salamoia, i funghi cardoncelli; infine i succhi (anche mango!) e le rispettive confetture. C'è poi la parte di ortaggi a vendita diretta: per un abbonamento annuale, si possono scegliere le proprie piante per formare un orto personalizzato, che assicura un minimo garantito di prodotti durante l'anno. Un "Patto con il Contadino" per avere frutta e verdura freschi, tracciabili, vicini e genuini.

(ns)



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: © Consorzio Tutela dei Vini Etna

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 © 2000/2026 www.winenews.it



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



