

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 153 - Agosto 2018 - Tiratura: 30.404 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2018

L'ETNA



TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Rosso Musmeci Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

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

Proprietà: Silvia Maestrelli

Enologo: Giandomenico Negro

PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Vigna Barbagalli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Pietradolce](#)

Proprietà: Michele Faro

Enologo: Carlo Ferrini

GRACI

Doc Etna Rosso Arcuria

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)

Proprietà: Alberto Aiello Graci

Enologo: Alberto Aiello Graci

COTTANERA

Doc Etna Rosso Contrada Zottorinoto Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.950

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Cottanera

Enologo: Lorenzo Landi

Sul versante Nord dell'Etna a quasi 700 metri di altezza, in contrada Rovittello, c'è la bella azienda di Silvia Maestrelli, imprenditrice viticola toscana, innamorata del vulcano siciliano. Il terreno è ricco di calcio, fosforo, manganese, potassio, componenti in grado di dare al vino una complessità e un'eleganza poco comuni in altri terroir del mondo. Il Musmeci è un concentrato di tutto questo. Affinamento in tonneau e grandi botti di rovere. Il risultato è un vino austero ma non chiuso che preferisce svelarsi un passo alla volta: prima la rosa, poi l'arancio, anche un leggero sentore ematico. La trama tannica in bocca è seta e scivola via facile, ma dando corpo al vino.

(Francesca Ciancio)

L'azienda Pietradolce ha vigneti e cantina a Solicchiata, versante Nord dell'Etna, con coltivazioni che si spingono fino a 900 metri di altezza. Proprio qui si apre il bellissimo anfiteatro di piante ad alberello di Nerello Mascalese che Michele Faro usa per la sua bottiglia più pregiata, il Vigna Barbagalli. Un vino che fa 20 mesi in tonneau di rovere francese e che sa interpretare, pur nelle diverse annate, uno stile personale: intensa sapidità, bacche rosse, arancia, menta. Tannini fittissimi e grande persistenza. Il finale fumé non fa che renderlo ancora più intrigante. Richiama la roccia e la grafite fin dai primi sorsi. Da bere e da aspettare. Senza sensi di colpa.

(Francesca Ciancio)

Chi l'avrebbe detto mai, che un catanese trapiantato a Milano per occuparsi di banche e finanza, un giorno sarebbe tornato sui suoi passi per dedicarsi al vino nella regione natia, e ad altissimi livelli? È dal 2014, infatti, che Alberto Aiello Graci ha iniziato con la sua azienda di Passopisciaro, anche se non finirà qui: presto giungeranno sul mercato i frutti di una joint venture con Angelo Gaja, per non dimenticare la recente acquisizione della villa e dei vigneti appartenuti a Ettore Maiorana, ora in fase di reimpianto. Un vulcano sul vulcano, in sintesi, e vini splendidi come questo Arcuria: floreale, fruttato, terroso, fresco, sapido e serratissimo.

(Fabio Turchetti)

Zottorinoto è un cru, con vigne di oltre 60 anni. Un pezzo di vigna speciale in un comprensorio già magico come quello di Castiglione di Sicilia. La strada intrapresa dall'azienda Cottanera va in questo senso da qualche anno (lavorare su parcelle) ed etichette come questa confermano il buon lavoro. La matrice lavica c'è tutta: ferroso, sapido, tagliente, frutta nera, sensazione di cenere. In bocca la trama tannica è talmente fitta da fare da impalcatura. Davvero ben dosati i due anni di legno, a cui seguono altrettanti di bottiglia. Una beva elegante, senza essere eccessivamente sottile, anzi il corpo c'è e si avverte bene in bocca. Armonioso e ancora ricco di vivacità.

(Francesca Ciancio)

EDITORIALE

IL FENOMENO ETNA

Il fenomeno Etna potremmo dire che gioca un'altra partita nel variegato mosaico enoico della Sicilia. Potremmo, perché a ben guardare la situazione è più complessa. La produzione non supera i 3 milioni di bottiglie, "spartite" su 140 produttori e 700 ettari di vigneto iscritti all'albo della denominazione. Ma i prezzi dei vini non sono ancora così alti da permettere una remunerazione adeguata a chi produce solo etichette etnee (specialmente le piccole e piccolissime realtà che sono in maggioranza in questa parte della Sicilia). Eppure, la superficie vitata del vulcano era di 14.000 ettari nel 1985-1987 per poi contrarsi decisamente. Solo nei primi anni Novanta, ad opera di alcuni produttori pionieri, si ritornò

a parlare e a produrre sull'Etna, ma non a reimpiantare, evidentemente. Non a tutti erano sfuggite le indicazioni di Giacomo Tachis all'Istituto Regionale della Vite e del Vino che guardava all'Etna come la zona più significativa della Sicilia enoica, ma, allo stesso tempo, nessuno puntò, specie tra i produttori siciliani non etnei, sulla zona. Eppure i terreni di origine vulcanica, le escursioni termiche, l'età avanzata dei vigneti, spesso pre-fillosserici, e le varietà qui allevate (nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, minnella) erano già in simbiosi con l'ambiente e già avrebbero svelato le loro potenzialità anche ad un occhio non del tutto esperto. Quindi il fenomeno Etna appare ancora un mix di certezze ed incertezze, a partire dal prezzo dei vigneti che può essere stellare quanto molto basso. Come sempre a rimettere le cose in sesto dovranno pensarci i produttori, tutti, anche a costo di qualche rinuncia.

Buona Lettura

GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Russo](#)

Proprietà: Giuseppe Russo

Enologo: Emiliano Falsini

La più grande annata forse mai prodotta di questo rosso dell'Etna. Merita il proscenio, il '14 di San Lorenzo, vibrante anima della contrada (ma non perdetevi i millesimi successivi, specie il '17 quando vedrà la luce, già intrigante e largo al gusto nei test in anteprima). I Russo lavorano in biologico, prova insieme di coraggio e realismo (come non provarci in quel "parco enoico" che è l'Etna?), affinano il vino in tonneau e barrique dopo la fermentazione e un contatto con le bucce inferiore alle due settimane. Fiore macerato, spezia e frutta rossa marciano il bouquet. Ma è la lunghezza straordinaria e la grana fine e tesa che ne fanno un sorso indimenticabile.

(Antonio Paolini)

MASSERIA SETTEPORTE

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccio

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Masseria Setteporte](#)

Proprietà: Piero Portale

Enologo: Franco Marletta, Federico Curtaz

Setteporte è un ambito enoico fra quelli talvolta sottovalutati, all'interno delle meraviglie legate all'Etna, collocato com'è nella parte meridionale della denominazione. Doppio merito, quindi, per Piero Portale, che è riuscito a portarlo ai vertici isolani grazie ai suoi sette ettari posti a settecento metri d'altezza, su antichi terrazzamenti lavici. Oltre al caricante che caratterizza il buon Etna Bianco (dal nome esplicativo, N'ettaro), ecco nerello e cappuccio a far bella mostra di sé nel Rosso, intriso di toni floreali, mora e amarena, dal tannino compatto ma morbido, di sapidità schioccante, grande freschezza e, ultimo ma non ultimo, dal prezzo esemplare.

(Fabio Turchetti)

LA GRIFFE



PASSOPISCIARO

Sicilia Igt Rosso Franchetti

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Petit Verdot, Cesanese d'Affile

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Vini Franchetti](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Comune? Castiglione, anzi "Castigghiuni". Frazione? Passopisciaro. Pronunciate ora il nome in un qualsiasi gruppo di enofani, e tutti capiranno e annuiranno. Aveste fatto la stessa cosa una ventina d'anni fa, prima che l'Etna divenisse terra promessa (piccola Borgogna di vulcano e altura, fuoco e neve, lava e viti antiche e franche, capaci di negarsi alla fillossera) dell'Italia da vino più ambiziosa, curiosa, accorta e chic, il 99% vi avrebbe guardato con gli occhi vuoti di chi non sa, o non comprende. A dispetto dei grandi pionieri e resistenti che già lottavano con l'alberello ancestrale, il Nerello, il Catarratto e le altre uve minime che la vigna "selvaggia" di là annovera in catalogo. La storia fresca del vino italiano (e della sua prepotente rimonta) ci insegnano che, come nella tragedia greca, a risolvere catarticamente il problema di angoli vocatissimi ma semi-clandestini, quasi sempre ha aiutato assai l'intervento d'un deus ex machina. Quello che taglia i nodi e chiarisce il finale di storie straordinarie, bellissime, ma fin lì tanto intrecciate da risultare persino poco comprensibili. E, se non per l'Etna in genere, dove i Benanti, Foti, Graci erano (è il caso di dire) già a monte, per Passopisciaro frazione di "Castigghiuni" il ruolo del deus è toccato a Andrea Franchetti. L'uomo del "miracolo" di Trinoro, sbarcato nel 2000, si prende 40 ettari su, fino a 1000 metri, e inizia (come in Toscana) a provare, senza paura. Per convincersi (2008) che il vino "unico", il taglio magico e totale, qui verosimilmente non è il top possibile. E comunque non l'unica strada. Che - mini Borgogna - quassù vale la legge dei cru. Cinque: Chiappemacine, Porcaria, Guardioli, Sciaranuova, Rampante, contrade e lave diverse tra loro per chimica, quota, esiti. Oggi "tutti campioni famosi per il mondo", come cantava il grande Dalla in "Nuvolari". Allora, litania esclusiva per soli adepti e iniziati. Ma a chi intuì, e fece, è giusto lasciare la licenza poetica della diversità meritata sul campo. Ecco perché tra i vini di Andrea ci piace scegliere quello che porta il suo nome. La griffe. Il Franchetti. L'ultimo "taglio" scelto per restare. Petit Verdot e Cesanese, nozze sulla carta balzane che la benedizione del vulcano e dell'autore (impartita curando le viti solo con tisane, argille e propoli, vendemmiano a fine ottobre e allevando il vino in acciaio, legni francesi e infine cemento) santifica in un trionfo quasi stordente di frutti neri e rossi, violetta candida e aromi dialettici di cedro. Potente e succoso, è un diverso dal fascino irresistibile e totale.

(Antonio Paolini)

TENUTA TASCANTE

Doc Sicilia Nerello Mascalese Ghaia Nera

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

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

Proprietà: Famiglia Tasca D'Almerita

Enologo: Laura Orsi, Carlo Ferrini

Non solo consumatori, critica e appassionati, anche le aziende di altri territori, siciliane e non solo, hanno da tempo messo gli occhi sul territorio etneo. Tra quelle made in Sicily, anzi tra le più importanti di esse, anche Tasca d'Almerita ha deciso di affrontare la sfida del vulcano. Uscendone vincente, almeno per noi. Il Ghaia Nera 2015, da uve Nerello Mascalese allevate nelle contrade Sciaranova e Piano Dario, nei pressi di Randazzo, ad un'altezza di 600 metri, e affinato in grandi botti da 60 ettolitri, è vino vibrante e personale, giocato su delicati toni floreali e di piccoli frutti rossi, ma soprattutto su un palato ritmato, profondo e di grande tempra.

FATT. ROMEO DEL CASTELLO

Doc Etna Rosso Allegracore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccio

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fattorie Romeo del Castello](#)

Proprietà: Chiara Vigo

Enologo: staff aziendale

Da dove cominciare? Dal contesto, fra Parco dell'Etna, Parco dei Nebrodi e Parco Fluviale dell'Alcantara? Dall'area espositiva permanente allestita nelle Fattorie Romeo del Castello, da secoli possedimento di famiglia, con trenta ettari che ne vedono tredici destinati ai vigneti (di cui tre con piante centenarie)? Tutti elementi, questi, che già da soli meriterebbero doverosi approfondimenti, ma di cui si possono intanto cogliere sentimenti e filosofia già assaggiando i vini, scevri da decisi interventi di sintesi anche in cantina. L'Allegracore è floreale, dai rimandi all'humus e ai frutti di bosco, per un finale dal palato sapido e fine, equilibratissimo.

(Fabio Turchetti)



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Sul Vulcano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 68.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla,

Antonio Santoro

Impossibile resistere al fascino del Vulcano. Ed anche Donnafugata ne dà la sua interpretazione. Fin dall'etichetta. Una dea-vulcano, i suoi colori intensi, il rosso, i gialli, i neri cangianti, sono quelli del vulcano attivo più alto d'Europa. Una divinità antica, potente e femminile: "la Montagna" come viene chiamato l'Etna dalla gente del posto. "Sul Vulcano" è un vino puro, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo. Dal color rosso rubino trasparente, possiede profumi di frutti di bosco (fragola e ribes) e cenni floreali, ma anche di cannella e noce moscata. In bocca, regna freschezza, equilibrio, sapidità per una piacevolezza assoluta.

PLANETA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Agricola Planeta](#)

Proprietà: Famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Planeta sbarca sull'Etna nel 2008, nei pressi di Passopisciaro e, nel 2012, è nata anche la cantina. La tenuta si sviluppa a sud e a nord del borgo. A nord, in mezzo al vigneto di Sciaranuova, a sud, vicino al vigneto di Feudo di Mezzo, dove sorge la cantina, e i vigneti di Torreguarino, Pietramarina e Montelaguardia. È da qui che arrivano le uve dell'Etna Bianco, prima annata 2012, che nella versione 2016, sembra aver trovato una propria fisionomia definita. Al naso, incontriamo note di fiori di acacia, mandorle fresche e pesche, mentre al palato il vino risulta succoso e pieno con note di susine e fichi d'india a terminare un sorso decisamente fragrante.

VINTAGE



BENANTI

Doc Etna Bianco Superiore
Pietramarina

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Azienda Vinicola Benanti](#)

Proprietà: Salvino e Antonio Benanti

Enologo: Enzo Cali

Trovarne una, stapparla e trovarla in forma come sognavi, e com'è giusto che sia quando qualche conservazione sciagurata non ne ha tarpato la vita, è vera emozione. Anzi, due. Quella intellettuale, quasi "archo-enoica" di sondare viscere e origini della gloria, oggi trionfale, dell'Etna, e che da bottiglie e marchi come questo ha tratto impulso. E quella pura dell'assaggio. Di questo bianco da solo Carricante, raccolto sul lato est del vulcano, zona Milo, a fine ottobre in annata piovosa, non facile, che ha frenato e attardato la maturazione. Ma che, per chi ha saputo attendere e rinunciare, è stata foriera d'acidità nitide e vitali. A fare i vini da Benanti, con l'enologo resident (e oggi in breccia) Enzo Cali c'era allora anche il "profeta" Salvo Foti. Dal loro lavoro, ecco questa pietra (nomen omen) non scheggiata, semmai solo bulinata dal tempo. Ha naso non immediato, poi lento, di fungo secco (da Borgogna agée) e frutta disidratata. Si dilata (ma sempre restando snello) e si colora quindi di pera e giuggiola, al palato "condite" da masticabile resinosa, sottobosco e ancor tesa spina acida. Un gran vino di (supposta) piccola annata.

(Antonio Paolini)

L'OUTSIDER



CENTOPASSI

Terre Siciliane Igt Pietre a Purtedda
da Ginestra

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nocera

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Centopassi](#)

Proprietà: Consorzio Libera Terra Mediterraneo Cooperativa Sociale Onlus

Enologo: Giovanni Ascione,

Maurizio Alongi

Non siamo sull'Etna, ma il Nerello Mascalese (con un piccolo saldo di Nocera) è il vitigno che dà vita a questo rosso. Siamo però molto in alto, a 950 metri, in un piccolo vigneto di 1,50 ettaro coltivato ad alberello in regime biologico, dove le viti affiorano tra le pietre ed arrivano a guardare il mare attraverso lo sconfinato orizzonte della Valle dello Jato. È stato piantato nel 2011 su un terreno confiscato a Bernardo Brusca. Di più, il vino si chiama "Pietre a Purtedda da Ginestra", perché c'è anche l'intento di non dimenticare la storia siciliana e non solo. Sono questi i risultati dell'azione di Libera Terra, uno straordinario progetto di recupero e valorizzazione in chiave agricola delle terre confiscate alle mafie, che non finiremo mai di elogiare abbastanza. Visitare le vigne a San Giuseppe Jato o a Corleone mette i brividi, ma allo stesso tempo rasserena. La parte dell'attività legata al vino, meriti etici a parte, pare infatti godere di ottima salute e questo Nerello 2015 esprime grande definizione e finezza aromatica e una progressione gustativa decisa, fragrante e golosa. E non fa di certo rimpiangere il Vulcano.

MURGO

Spumante VSQ Metodo Classico Brut

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agr. Emanuele Scammacca del Murgo](#)

Proprietà: Emanuele Scammacca del Murgo

Enologo: Vito Giovinco

È stato un vero apripista. Primo Metodo Classico targato Etna non da uve bianche, come in qualche modo verrebbe più semplice e immediato attendersi, ma da Nerello Mascalese, e dunque interamente da uve rosse. Merito dell'intuito di quest'azienda che ha iniziato il lavoro in questo campo addirittura dall'anno 1989, rendendosi subito conto d'aver imboccato una strada giusta (poi seguita da altri). Brut a basso dosaggio, arriva a sboccatura dopo nascita in acciaio dei vini base e circa due anni sui lieviti in bottiglia. Ha sentori floreali, di mela e di arancia scura, sorretti da quel filo teso, verticale e minerale che il suo terroir gli regala. E ha prezzo lievissimo.

(Antonio Paolini)

ALTA MORA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Alta Mora](#)

Proprietà: Cusumano

Enologo: Mario Ronco

Quello dell'Etna è, lo ribadiamo, senza ombra di dubbio uno dei territori più celebrati dalla critica internazionale, negli ultimi anni. Le pendici del vulcano più importante d'Europa hanno ritrovato la loro antica vocazione vitivinicola con un recupero moderno che ha coinvolto, e sta coinvolgendo, decine di produttori vecchi e nuovi, locali e arrivati da fuori. I fratelli Cusumano non potevano mancare al "gran ballo" etneo e infatti ne sono diventati, in poco tempo, grandi protagonisti. L'Etna Bianco Alta Mora è vino vellutato e fine, succoso e minerale, di grande impronta vulcanica. Ha sorso sapido e coinvolgente, molto lungo nei ricordi floreali e fruttati.



ENOTECA IL BUONGUSTAIO

VIA UMBERTO, 8 - RANDAZZO (CATANIA)

L'Enoteca Il Buongustai (tel. +393209760623), situata in uno degli snodi più importanti dopo l'esplosione del fenomeno enoico Etna, offre una delle più articolate selezioni di vini del Vulcano, non dimenticando però anche il resto della Sicilia in bottiglia. Molto interessante anche la selezione degli olii etnei, operate solo su aziende biologiche:

COSA VENDE

Frank Cornelissen, Etna Rosso Munjebel 2016 - € 39,90

Fruttato ma anche sulfureo questo rosso molto personale

Frank Cornelissen, Etna Rosso Contadino 2016 - € 24,90

Declinazione rustica del Nerello che guarda alla bevibilità

Frank Cornelissen, Rosato Sucucaru 2017 - € 24,90

Fresco e sapido ha tensione e ritmo

Passopisciaro, Etna Rosso Passorosso 2014 - € 29,90

Uno dei vini più intriganti del territorio

Versante Nord, Etna Bianco 2017 - € 24,90

Roccioso come la terra dove viene prodotto, questo è un bianco sapidissimo

Pietradolce, Etna Rosso Contrada Rampante 2014 - € 29,90

Eleganza e finezza nel sorso di questo Etna Rosso

Girolamo Russo, Etna Rosso 'A Rina 2015 - € 19,90

Polposo e concentrato, rappresenta una declinazione interessante dell'Etna

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso 2015 - € 17,90

L'azienda che forse ha colto per prima il valore enoico del vulcano

Federico Graziani, Etna Rosso 2016 - € 27,90

Azienda emergente dal buon potenziale

Palmento Costanzo, Etna Rosso Nero di Sei 2013 - € 24,90

Interessante parabola evolutiva del Nerello

COSA CONSIGLIA

Vino di Anna, Palmento Rosso 2017 - € 15,90

Un vino di carattere e forte personalità che farà parlare di sé

Passopisciaro, Etna Rosso Passorosso 2013 - € 29,90

Rosso molto verticale e dal contrasto dolce-acido decisamente intrigante

Passopisciaro, Terre Siciliane Igp Passopisciaro 2012 - € 34,90

Caldo, avvolgente eppure di grande bevibilità

Versante Nord, Etna Rosso 2016 - € 24,90

Interessante interpretazione austera del Nerello Mascalese

Pietradolce, Etna Rosso Archineri 2015 - € 29,90

Molto fine e sempre di grande suggestione questo bell'esempio di rosso etneo

Terrazze dell'Etna, Etna Rosso Círneco 2011 - € 19,90

Molto legno piccolo per accentare in modo moderno l'Etna Rosso

Famiglia Statella, Etna Rosso 2016 - € 24,90

Rosso piacevolmente fruttato e di buona lunghezza

Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco 2017 - € 17,90

Bianco dal sorso immediatamente piacevole e di bella sapidità

Palmento Costanzo, Etna Bianco Bianco di Sei 2016 - € 24,90

L'Etna sa dare grande personalità ai bianchi prodotti sulle sue pendici

Irene Badalà, Etna Rosso 2016 - € 19,90

Fruttato e piacevolmente ritmato è un rosso di grande bevibilità

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FRANK CORNELISSEN

Terre Siciliane Igp Nerello Mascalese
Magma

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 184,90

Azienda: [A. Agricola Frank Cornelissen](#)

Proprietà: Frank Cornelissen

Enologo: Frank Cornelissen

La cantina di Frank Cornelissen si trova a Solicchiata, nel versante nord dell'Etna e conta su 12 ettari a vigneto. Qui Frank Cornelissen coltiva le proprie vigne, esclusivamente a piede franco, con massimo rispetto per la terra. Cornelissen ha cominciato a commercializzare le sue etichette nel 2001, in tempi in cui l'Etna non era quello di adesso. Oltre alle varietà etnee, Cornelissen coltiva anche delle "reliquie", almeno sul vulcano, come il Greco, il Francisi e la Minnella bianca e nera. Le viti convivono con alberi da frutto ulivi, ortaggi e api, costituendo un vero e proprio ecosistema. Il Nerello Mascalese in purezza Magma, versione 2016, non lascia dubbi a partire dal suo nome: si tratta di un rosso figlio decisamente del vulcano. Possiede profumi di frutta rossa matura, liquirizia e spezie. Il sorso è profondo e di lunghissima persistenza. Il Magma è prodotto soltanto nelle migliori annate e viene ottenuto da viti centenarie allevate in contrada Barbabecchi. Il mosto resta a contatto con le bucce per almeno 60 giorni per poi affinarsi in recipienti epossidici inerti.

LA SORPRESA



PIETRO CACIORGNA

Doc Etna Rosso N'Anticchia

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [A. Agricola Pietro Caciorgna](#)

Proprietà: Pietro Caciorgna

Enologo: Pietro Caciorgna

Toscana con azienda a Casole d'Elsa, in provincia di Siena, Paolo Caciorgna - l'enologo del cantante Sting, tra gli altri - si è innamorato di un piccolo pezzetto di vigna a Passopisciaro quasi 15 anni fa. A portarlo sul Versante Nord/Nord Est dell'Etna è stato il "cupido" e amico Marco De Grazia che lo convinse a investire. Oggi ha messo assieme poco più di due ettari ad alberello pre-fillossera in diverse contrade (Contrada Marchesa, Santo Spirito e Bocca d'Orzo) tra i settecento e gli ottocento metri di altezza e con densità di impianto piuttosto alta. Poche bottiglie, tra cui questo N'Anticchia - un pochino in siciliano - che di piccolo ha solo il nome perché in realtà è un grande vino. Il naso è subito intenso grazie a un mix di lampone, fragola e note minerali. Coerente in bocca con una polpa succosa e viva, tannini serrati e setosi. Una persistenza in bocca lunghissima e soprattutto la sensazione netta di materia, elegante sì, ma consistente. Barrique di primo e secondo passaggio per diciotto mesi lasciano giusto un timbro di complessità a un vino che ha molta vita dinanzi a sé.

(Francesca Ciancio)



SPUNTATURE

BREVE STORIA DEL VINO SICILIANO

Anno 1773. Un mercante inglese, John Woodhouse, assaggia un Marsala e ne intuisce le potenzialità di mercato. Il Marsala è un'eccentrica variante dei vini di Jerez e Porto e subito diventa un successo. La Sicilia, almeno a guardare i modelli delle vicende storiche legate al vino, grazie all'Inghilterra, come accadde per Bordeaux, si avviava a diventare un punto di snodo fondamentale per il vino, questa volta italiano. Dopo Woodhouse arrivano gli Ingham e il duca d'Aumale, che inventa un vino, lo Zucco, oggi praticamente estinto. Pure i Florio seguono l'esempio di Woodhouse. Nel 1908, la Sicilia enoica è Marsala, Malvasia di Lipari (che poi si fa a Salina), vino dello Zucco, Moscato di Siracusa e di Pantelleria. Tra alterne vicende, dalle crisi produttive all'abbandono delle campagne, dal latifondismo alla produzione grossolanamente quantitativa, arrivano gli anni Settanta-Ottanta del Novecento, quando un gruppo di produttori costituisce un vero e proprio movimento. La parola d'ordine diventa meno quantità, più qualità. Il ritrovato successo del vino siciliano diventa esempio per gli stessi siciliani, i quali, come diceva l'astemio Leonardo Sciascia, hanno sempre stentato a credere alla forza delle idee, autocondannandosi così a non cambiare mai. Nel 1992, Giacomo Tachis, un altro "straniero", sbarca nell'isola all'Istituto Regionale della Vite e del Vino, ma soprattutto ispira tanti produttori emergenti, insieme a siciliani come Diego Planeta, Leonardo Agueci, Vincenzo Melia e Elio Marzullo. In Sicilia la sua scommessa parte dai vitigni indigeni: Nero d'Avola, Frappato, Insolia, Grillo, Cataratto e Caricante. Poi sappiamo come è andata.

IL BUONO DEL TERRITORIO



LATTE DI ASINA

ASILAT - ASILANDIA

VIA MISCARELLO SALICE - GIARRE (CT)

Tel: +39 333 5275920

Sito Web: www.asilat.it

Ketty Torrisi è un medico veterinario, ma anche una mamma che, anni fa, ebbe il problema di svezzare il figlio con un latte diverso da quello vaccino. Asilat nasce da questa necessità, di trovare un'alternativa, ovvero il latte d'asina, il latte più simile a quello materno. Partendo da qualche capo comprato per sé, Ketty ha messo su un'azienda di produzione di latte e di derivati per la cosmetica. Gli asini, ragusani e meticci, sono oltre cento. La produzione di latte è rigidamente controllata, così come le nascite. Siamo a Giarre, alla falde del vulcano e qui negli anni, ne sono passati quasi venti, è cresciuta una bellissima fattoria didattica dove gli animali sono in stato semi brado e al pascolo e dove i bambini possono vivere ogni fase dell'attività aziendale o partecipare, con gli adulti, a incontri a tema e a trekking somigliato. Il latte d'asina ha un sapore delicato, più dolce del latte vaccino, ma è considerato una valida alternativa soprattutto per il contenuto di lipidi e proteine che lo rendono simile al latte umano. Contiene meno grassi e, pur avendo la stessa quantità di calorie di quello di mucca, farebbe ingrassare meno perché in grado di stimolare il metabolismo. Inoltre, ha livelli più bassi di trigliceridi (i grassi che fanno male al cuore) e, rispetto a quello vaccino, di soia o artificiale, è più ricco in calcio. Esiste anche una linea di prodotti per il viso e per il corpo e da tempo l'azienda è anche diventato il presidio Slow Food dell'asino ragusano, animale a forte rischio di estinzione.

(Francesca Ciancio)

PAROLA DI RISTORANTE



RAMO D'ARIA

VIALE DELLE PROVINCE, 261 INT. 38 - GIARRE (CT)

Tel: +39 095 939221

Sito Web: www.ramodaria.it

Fare della buona e sana cucina siciliana vuol dire attingere dalla tradizione, mettendo questa in contatto con la contemporaneità. E questo è il lavoro che sta svolgendo Antonio Grasso, chef del recente ristorante Ramo d'Aria, all'interno dell'omonimo country hotel a Giarre. Proposte culinarie chiare fin dal nome, dove gli ingredienti siciliani sono valorizzati al massimo e dove si è scelto di non servire pesce, ma di lavorare solo su carne e verdure (per dare il senso compiuto della campagna). Carni di Giuseppe Grasso, il macellaio di Bucchei, famoso per macellazioni e frollature sopraffine e verdure scelte in giro per la Sicilia dallo stesso chef. Tutt'intorno il profumo degli agrumi, in particolare dei limoni dell'Etna che circondano il Ramo d'Aria, con vista sul vulcano più grande d'Europa.

(Francesca Ciancio)

LA TOP 5 DI "RAMO D'ARIA"

- 1° MARABINO**
Nero D'Avola 2014 - € 22,00
- 2° RIOFAVARA**
Nero D'Avola Eoro 2014 - € 20,00
- 3° FRANK CORNELISSEN**
Rosso Contadino, 2013 - € 30,00
- 4° BENANTI**
Etna Rosato 2017 - € 15,00
- 5° GRACI**
Etna Bianco 2016 - € 25,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



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

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



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

Foto di copertina: © Gianluca Torrisi, [Fattorie Romeo Del Castello](#)

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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

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



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

