

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 202 - Settembre 2022 - 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



SETTEMBRE 2022

L'ETNA



DONNAFUGATA

Doc Etna Bianco Sul Vulcano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Stefano Valla, Pietro Russo, Antonino Rallo, Antonino Santoro

Affinato parte in acciaio e parte in barrique di secondo e terzo passaggio per 10 mesi, l'Etna Bianco Sul Vulcano 2019 profuma di mandarino, pietra focaia ed erbe aromatiche, con tocchi tostati e speziati. In bocca, il sorso è immediatamente fresco e saporigo, sviluppandosi con bella vivacità fino ad un finale fragrante dai ritorni agrumati. Donnafugata, griffe del panorama enoico della Sicilia che fa capo alla famiglia Rallo, arriva sull'Etna nel 2016 ed oggi gli ettari vitati sulle pendici del Vulcano sono 21, posti a Randazzo, Montelaguardia, Campo Re, Calderara, Allegracore, Passopisciaro, Marchesa e Statella, praticamente in molte delle più importanti Contrade dell'areale.

(are)



COTTANERA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 44.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

Le vicende di Cottanera, di proprietà della famiglia Cambria, cominciano a partire dagli anni '60 del secolo scorso, già ruotando attorno alle pendici dell'Etna. Nel 1999, Francesco Cambria porta l'azienda definitivamente fra le [realità protagoniste](#) del rilancio della Sicilia enoica. Un percorso continuato dai suoi figli Guglielmo ed Enzo che hanno coinvolto nella conduzione anche la terza generazione, rappresentata da Mariangela, Francesco ed Emanuele. L'Etna Bianco è con grande continuità costantemente tra i migliori della sua tipologia. La versione 2020 profuma di ginestra, frutta a polpa bianca e pietra focaia, ad anticipare un sorso agile, reattivo e di continua sapidità.

(are)



TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco Contrada Caselle Il Musmeci

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 1.130

Prezzo allo scaffale: € 80,00

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

Proprietà: Lavinia Silva Maestrelli

Enologo: Benedetto Alessandro

Affinato in acciaio per dodici mesi, l'Etna Bianco Il Musmeci 2019 possiede profumi agrumati, floreali e di erbe aromatiche su base di pietra focaia. In bocca, il sorso è verticale e tagliente, di grande freschezza e sapore, che caratterizza il suo sviluppo e il finale dai ritorni agrumati. La Tenuta di Fessina, oggi affermata cantina cult dell'areale e fondata dalla toscana Silvia Maestrelli nel 2007, purtroppo recentemente scomparsa, ha scritto una pagina significativa delle vicende enoiche dell'Etna, soprattutto attraverso i suoi vini bianchi che lasciano e hanno lasciato davvero il segno, financo a diventare perfino dei modelli in quanto a raffinatezza stilistica.

(are)



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Russo](#)

Proprietà: Giuseppe Russo

Enologo: Emiliano Falsini

Ormai saldamente uno dei simboli della produzione rossista del Vulcano, l'Etna Rosso San Lorenzo anche nella versione 2020 conferma le sue doti da primo della classe. I suoi aromi sono dolci e maturi e rimandano al lampone con una ricca speziatura a contrasto. In bocca, il sorso è scorrevole e ben profilato, dalla presa tannica leggera e dal finale dolcemente intenso. L'azienda Girolamo Russo, che porta nel nome quello del padre, è di proprietà di Giuseppe Russo che dal 2004 è uno degli interpreti più acclamati della rinata enologia del Vulcano. 15 gli ettari a vigneto di questa realtà con base a Passopisciaro, per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie.

(are)

EDITORIALE

I NUMERI DELL'ETNA

La [crescita dell'Etna Doc](#) negli ultimi anni è sotto gli occhi di tutti. La superficie vitata è passata dai 680 ettari del 2013, rivendicata da 203 produttori, ai 1.184 ettari nel 2021 suddivisi in 390 viticoltori, numeri espliciti di un trend a dir poco incalzante (che però richiede anche una [regolamentazione](#), tant'è che le rivendicazioni di nuove superfici a vigneto sono bloccate, almeno fino al 2024). La superficie media per azienda è di meno di un ettaro, con solo sette realtà che superano i venti ettari: un territorio fortemente parcellizzato, dunque, con [differenze pedo-climatiche](#) che cambiano nel raggio di pochi chilometri, rendendo questo [areale unico](#) nello scenario enoico siciliano. Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per i vini rossi, rosati e spumanti, Carricante e, in misura minore, Catarratto per i vini bianchi: sono i vitigni locali maggiormente impiegati per i vini Etna Doc. Nel 2013 gli ettolitri di vino rivendicati a Etna Doc erano 11.565,80 pari a 1.542.106 bottiglie. Nel 2021 si è toccata quota 33.921,28 ettolitri per oltre 4.522.837 di bottiglie. Nel primo semestre del 2022, invece, le bottiglie prodotte sono state 3.293.388, pari a 24.700 ettolitri, con un incremento del 30,86% rispetto allo stesso periodo di riferimento dello scorso anno, quando veniva certificata una produzione di 2.516.704 bottiglie, equivalente a 18.875 ettolitri. L'Etna Rosso ancora oggi è il portabandiera della denominazione con quasi 1.500.000 di bottiglie, con una crescita del 27% rispetto al 2021, segue l'Etna Bianco con 1.210.000 bottiglie pari ad un +37%, e l'Etna Rosato, che con 453.500 bottiglie ha avuto un balzo del +50%.

Buona lettura.

(fp)

PASSOPISCIARO

Terre Siciliane Igt Passobianco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 36.090
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Vini Franchetti Società Agricola](#)
Proprietà: Andrea Franchetti
Enologo: Andrea Franchetti

Passopisciaro è la realtà etnea frutto dell'intuizione di Andrea Franchetti, recentemente scomparso, decisamente un pioniere nel recupero delle **potenzialità** dei vini del Vulcano. Forse più riconosciuta per la sua vena rossista, l'azienda con sede a Castiglione di Sicilia ha comunque, anche quando si parla di vino bianco, una marcia in più. Come nel caso del Passobianco 2020, dall'articolato affinamento di 10 mesi in cemento e legno grande. I suoi profumi evocano la frutta gialla, la frutta tropicale e il miele, con sfumature leggermente tostate, ad anticipare un sorso ricco ma non denso, di spiccata sapidità e dai ritorni fragranti dei frutti con lievi cenni di pietra focaia. **(are)**

TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Rampante

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Società Agricola Tasca d'Almerita](#)
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Stefano Masciarelli

Rampante è una delle quattro contrade (insieme a Grasà, Pian Dario e Sciaranova) in cui si trovano i migliori vigneti della Tenuta Tascante dei Tasca d'Almerita sull'Etna. È collocata a un'altitudine media di 740 metri sul livello del mare, tra Solicchiata e Passopisciaro, ed occupa una superficie di 4,6 ettari a vigneto. Arriva da qui l'Etna Rosso Contrada Rampante 2019, affinato per 12 mesi in legno grande. I suoi profumi rimandano ai fiori di ginestra, alla scorza d'arancia e alla pietra focaia con tocchi di spezie e ricordi balsamici. In bocca, il vino è scorrevole e saporito, dallo sviluppo articolato e dal bel finale che ritorna sul frutto, rinfrescato da lampi ancora agrumati. **(fp)**

PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Contrada Rampante

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Pietradolce](#)
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Michele Faro, Giuseppe Parlavacchio

Costantemente tra i migliori della sua tipologia, l'Etna Rosso Contrada Rampante 2018, ottenuto dall'omonimo Cru sul versante Nord del Vulcano, affina per 14 mesi in tonneau. Il suo profilo olfattivo è fragrante con i piccoli frutti rossi in primo piano su sottofondo dai tocchi che rimandano alla grafite e alle spezie. In bocca, il sorso è succoso e agile, dai tannini levigati e dal finale di buona espansione. È tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, la cantina della famiglia Faro che conta su 20 ettari a vigneto, distribuiti in varie contrade: Rampante, Santo Spirito, Feudo di Mezzo e Zottorinotto, per una produzione di 50.000 bottiglie. **(are)**

GRACI

Doc Etna Bianco Muganazzi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Enologo: Alberto A. Graci, Emiliano Falsini

L'azienda di Alberto Aiello Graci ha un'estensione a vigneto di diciotto ettari, per 65.000 bottiglie di produzione annuale, divisi tra quelli che circondano la cantina (in contrada Arcuria), un vigneto di 80 anni in contrada Feudo di Mezzo, più due ettari di alberelli franchi di piede in contrada Barbabecchi ad oltre 1.000 metri sul livello del mare. L'Etna Bianco Muganazzi 2020, affinato per dodici mesi in legno grande, profuma di zagara, di scorza di limone, di erbe aromatiche e di frutta a polpa bianca, con leggere sensazioni speziate e tostate a chiudere il cerchio. Il sorso è teso e sapido, dal frutto delicato e attraversato da una bella nota salina, che esalta un finale molto fresco. **(fp)**

LA GRIFFE



BENANTI

Doc Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Società Benanti Viticoltori](#)
Proprietà: Antonio e Salvino Benanti
Enologo: Enzo Cali

Dici Benanti e inevitabilmente scrivi Etna. Animato dall'ambizione di raggiungere l'eccellenza per i suoi vini sul territorio etneo, valorizzandone le varietà di antica coltivazione, Giuseppe Benanti fonda l'attuale azienda nel 1988, con il nome di Tenuta di Castiglione, avvalendosi di collaborazioni autorevoli: il Prof. Rocco Di Stefano dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, il Prof. Jean Siegrist dell'Institut National de la Recherche Agronomique di Beaune e gli esperti enologi Gian Domenico Negro e Marco Monchiero che operavano nelle Langhe e che per molti anni affiancano il loro giovane omologo etneo Salvo Foti. Tale importante opera pionieristica varrà a Giuseppe Benanti il riconoscimento unanime di precursore della viticoltura etnea contemporanea. Dieci anni dopo la sua fondazione, l'azienda, ri-denominata col nome di famiglia agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, diventa la prima realtà vitivinicola etnea presente su tutti i versanti della Montagna. È una scelta che pone Benanti anche tra i pionieri della zonazione sul vulcano, oggi sempre più enfatizzate attraverso la dicitura "contrada", ad indicare veri e propri Cru. Successivamente, Benanti porta a termine una approfondita **sperimentazione**, iniziata in vigna e proseguita in cantina, finalizzata alla selezione di lieviti indigeni. Una ricerca senza precedenti, che porta all'ottenimento di quattro brevetti proprietari: ancora oggi, esempio unico sull'Etna. Un percorso poco più che trentennale, che ha inequivocabilmente posto questa realtà produttiva come capofila di quello che oggi è il fenomeno Etna. Una visione pionieristica rappresentata soprattutto, inizialmente, dal bianco di casa, quel Pietramarina che al principio del Nuovo Millennio diventò un vero e proprio simbolo dell'enologia etnea e siciliana, acclamato da appassionati e addetti ai lavori. Oggi, l'azienda è condotta dai figli di Giuseppe, Antonio e Salvino, e conta su 28 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di 170.000 bottiglie, ma la cifra stilistica e il carattere spiccato dei vini a marchio Benanti non sono cambiati, rivelando sempre la loro identità, ben ancorata su una solida coerenza con il terroir da cui sono ottenuti. L'Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo 2020, ottenuto dall'omonimo vigneto posto nel versante nord dell'Etna, nell'areale di Castiglione di Sicilia, matura in tonneau per 12 mesi. I suoi profumi rimandano alla grafite ai piccoli frutti rossi e al sottobosco, mentre lo sviluppo gustativo è caratterizzato da un sorso compatto e deciso di trama tannica saporita e dal finale in crescendo. **(are)**

TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO

PROVA ANCHE TU I TAPPI NOMACORC GREEN LINE

NOMACORC BY VIVENTONDI



PLANETA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 67.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

Sull'Etna è sbarcata nel 2008, a Passopisciaro, sul versante settentrionale della Montagna: a nord del paese, in contrada Sciranuova, Planeta ha piantato Nerello e Carricante e ha fondato il suo progetto di ospitalità e cultura; a sud, a Feudo di Mezzo, ha costruito la cantina e piantato le vigne in Torreguarino, Pietramarina e Montelaguardia. Poco più di 30 ettari totali nelle zone fra le più vocate nell'Etna. Il Bianco proviene dalle uve di Montelaguardia e fermenta per un 20% in botti di rovere. La 2020 promette positività già al naso di cedro, pesca, melone bianco, ginestra e forsi-za: la bocca molto sapida quasi copre una freschezza, che però c'è e si rivela a fine sorso, agrumata e ammandorlata.

(ns)

FIRRIATO

Doc Etna Bianco Contrada Verzella Ripa di Scorciavacca Cavanera

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante, Catarratto
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: [Firriato](#)
Proprietà: Salvatore di Gaetano
Enologo: Giovanni Manzo

Affinato in acciaio, l'Etna Bianco Contrada Verzella Ripa di Scorciavacca Cavanera 2021 propone un profilo aromatico dominato dai fiori di ginestra, con tocchi leggermente terrosi e rimandi fragranti agli agrumi. In bocca, il sorso si distende sapido e reattivo, sviluppandosi con vivacità, che resta protagonista anche nel finale ampio su ritorni agrumati e sfumature di pietra focaia. Firriato, guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano, rappresenta una delle firme più importanti del panorama enologico siciliano. La cantina etnea aziendale si chiama Cavanera e si trova in contrada Verzella, a Castiglione di Sicilia, dove la famiglia Di Gaetano è approdata nel 2011.

(fp)

GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Bianco Trainara

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carricante, Catarratto
Bottiglie prodotte: 13.500
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: [Generazione Alessandro Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Sono una decina gli ettari che i cugini Alessandro - Benedetto, Anna e Benedetto - lavorano sul versante nord-est dell'Etna dal 2015: 5 a contrada Palmelata, primo vigneto da cui hanno preso origine il loro Bianco Trainara e il Rosso Croceferro; 2 a Contrada Boriglione; una piccola vigna del 1950 a Contrada Sciarmanica e 3 ettari più a nord, a contrada Crasà. Un bel percorso d'indipendenza, maturato dopo la lunga esperienza nell'azienda di famiglia a Camporeale e che si traduce in 2 vini ben fatti, ogni anno. Il Trainara 2020 è un tripudio di zagara che cede il passo a note iodate e alla dolcezza della vaniglia, anticipando un sorso minerale e fresco, dal sapore di pompelmo e di mandorla.

(ns)

ALTA MORA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Sono 44 gli ettari a vigneto sull'Etna di proprietà di Alberto e Diego Cusumano, a capo di una delle realtà enoiche più importanti della Sicilia. Alta Mora, [progetto enologico](#) cominciato nel 2013, oggi produce 100.000 bottiglie che escono dalla moderna cantina di Verzella, e consolida la posizione del marchio Cusumano, tra i più noti anche nell'intero scenario enico del Bel Paese. L'Etna Rosso 2019, maturato per 6 mesi in legno grande, possiede naso speziato che vira verso un rigoglioso fruttato fragrante con tocchi balsamici. In bocca, il sorso è cremoso, dai tannini morbidi e dallo sviluppo vivace, chiuso da un finale dai rimandi fruttati e speziati.

(fp)

VINTAGE



TENUTA DELLE TERRE NERE

Doc Etna Rosso Guardiola

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: [Tenuta delle Terre Nere Azienda Vinicola](#)
Proprietà: Marc De Grazia
Enologo: Marc De Grazia

Guardiola è "dove tutto cominciò" nel lontano 2002, che fa di Marc De Grazia un intelligente visionario, che s'innamorò del territorio etneo in tempi non sospetti, intuendo e promuovendo a tutti i livelli l'importanza delle contrade della Montagna: di come le diverse colate del vulcano, esposizioni solari e marine, altitudini ed escursioni possono influenzare grappoli e vino. Il contributo che Terre Nere dà alla "Borgogna del Mediterraneo" deriva da 45 ettari frammentati in 29 appezzamenti e 9 contrade. Il Rosso Guardiola proviene dalla vigna più alta dell'azienda (tocca i 1000 metri di altezza) e da terreni magri: la spiccata acidità e i tannini accentuati che ne derivano hanno trovato una tregua equilibrata in questa versione 2009 decisamente speziata. Cannella, incenso, chiodi di garofano, poi goudron, ciliegia, alloro, china, caffè e cacao amaro, arancia rossa e tamarindo chiacchierano cordialmente nel liquido aranciato ma vivo; dal sorso aderente e molto sapido emerge il pepe nero e la caramella di viola: si adagia ma poi si riprende, con tocco amaricante che bilancia la dolcezza. Chiude caldo e aranciato.

(ns)

L'OUTSIDER



MONTELEONE

Doc Etna Rosso Qubba

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 53,00
Azienda: [Azienda Agricola Monte Leone](#)
Proprietà: Enrico e Giulia Monte Leone
Enologo: Benedetto Alessandro

Monteleone, azienda a conduzione familiare, condotta da Giulia Monte Leone, suo padre Enrico e il compagno Benedetto Alessandro, enologo, è un recente progetto enologico (2017), avviato a partire da due ettari di vigna, allevati in parte a spalliera, con impianti del 1970 e in parte ad alberello risalenti al 1935, a pochi passi dal fiume Alcantara. Siamo ai piedi dell'Etna a cinquecento metri sul livello del mare e vicini all'antica Cuba di Santa Domenica, insediamento bizantino evocato nel nome del vino oggetto del nostro assaggio (ri-battezzato "Qubba" per evitare difficoltà commerciali in Usa, dove il nome originale "Cuba" incontrava difficoltà). Il resto della superficie vitata, sempre sul versante Nord dell'Etna a circa 700 metri di altezza sul livello del mare, si trova in Contrada Pontale Palino, ed è un piccolo appezzamento di tremila metri ad alberello a piede franco prefilloseric. L'Etna Rosso Qubba 2020, maturato in tonneau per 12 mesi, è rosso solido dai profumi di amarena, fragolina di bosco, grafite e menta con spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è tendenzialmente leggiadro e ben profilato, dai tannini lievi e dal finale intenso e vivace.

(are)



ENOTECA CILDA

VIALE JONIO, 37 - CATANIA

L' [enoteca catanese Cilda](#) (tel. +39 095 383610), condotta da Massimo e Antonio Scalia, offre un'ampia offerta di etichette del territorio, dove spicca naturalmente la produzione etnea, ma comprende anche il resto dei vini siciliani e una mirata selezione del meglio dell'enologia nazionale, rappresentando un ottimo punto di riferimento per ogni appassionato:

COSA VENDE

Arianna Occhipinti, Sicilia Siccagno 2019 - € 21,90

Dalla pioniera dei vini naturali in Sicilia, un nero d'Avola di bella personalità

Banfi, Brunello di Montalcino 2016 - € 29,90

Probabilmente il Brunello più noto tra gli scaffali nazionali e del mondo intero

Bellavista, Franciacorta Brut Grande Cuvée Alma - € 29,50

Affidabile spumante da uno dei nomi più noti della spumantistica lombarda

Ceretto, Barolo 2017 - € 52,00

Un classico per chi voglia incominciare a provare lo spessore dei vini di Barolo

De Bartoli, Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna 2017 - € 59,00

Nome storico dell'enologia siciliana, garanzia di affascinante tradizione produttiva

Guado al Tasso, Bolgheri Il Bruciato 2020 - € 21,50

Il Bolgheri rosso probabilmente più diffuso in Italia

Pio Cesare, Barolo Ornato 2016 - € 105,00

Grande rosso dalla costanza qualitativa da primato

San Michele Appiano, Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin 2020 - € 25,90

Uno dei punti di riferimento dell'enologia altoatesina

Venica & Venica, Collio Sauvignon Ronco del Cero 2020 - € 18,90

Azienda che ha fatto e continua a fare la storia del Collio enoico

Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2018 - € 16,90

Marchio storico tra i più solidi della Valpolicella

COSA CONSIGLIA

Barone di Villagrande, Etna Bianco Superiore 2020 - € 16,90

Fragranza e complessità coniugate con equilibrio in un bianco tutto da bere

Tasca d'Almerita, Sicilia Brut Almerita 2018 - € 25,00

È probabilmente la bollicina siciliana più buona ad oggi in produzione

Murgo, Terre Siciliane Brut Rosé 2019 - € 16,50

Una tradizione solida che continua a riservare spumanti di bella personalità

Frank Cornelissen, Terre Siciliane Rosso Susucaru 2020 - € 19,90

Un produttore "vulcanico" che non poteva altro che fare i suoi vini sull'Etna

Girolamo Russo, Etna Rosso 'A Rina 2019 - € 21,90

Ormai punto di riferimento assoluto nella produzione dei rossi etnei

I Custodi delle Vigne dell'Etna, Etna Rosso Pistus 2019 - € 16,90

Vino dal profilo aromatico convincente, assecondato da buona solidità gustativa

Palmento Costanzo, Etna Rosso Prefillossera 2017 - € 100,00

È uno dei rossi etnei più affascinanti e ben realizzati nel recente passato

Pietradolce, Etna Rosso Barbagalli 2016 - € 135,00

Sempre un punto di riferimento il Cru dell'azienda della famiglia Faro

Tenuta Valle delle Ferle, Cerasuolo di Vittoria 2017 - € 17,90

Personalità e carattere contraddistinguono questo rosso di bella bevibilità

Tornatore, Etna Bianco Pietrarizzo 2020 - € 21,00

Fragrante nei profumi e nel sorso e bianco di esecuzione inappuntabile

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



VALCERASA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Agricola Alice Bonaccorsi](#)

Proprietà: Alice Bonaccorsi, Rosario Pappalardo

Enologo: Marinka Polencic

L'Etna Rosso 2019 di Valcerasa, maturato per 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, profumo di ciliegia, grafite, cioccolato con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido, dalla trama tannica affilata e dal finale ritmato e dai ritorni balsamici. La storia dell'azienda inizia nel 1996 quando Alice Bonaccorsi decise di dare una mano al padre Vincenzo, medico che si dedicava al vino producendolo a livello familiare. Cominciarono così a imbottigliare con la consulenza dell'enologo Salvo Foti, tecnico di primo piano nel rilancio dei vini del Vulcano nel recente passato, presso la cantina Benanti. Dal 2005 l'azienda, guidata da Alice Bonaccorsi e dal marito Rosario Pappalardo, ha cominciato ad imbottigliare in proprio. I vigneti, 8 ettari a biologico, si trovano intorno agli 800 metri sul livello del mare in contrada Crucimonaci, nel territorio di Randazzo. Le fermentazioni sono spontanee e per i rossi la scelta è quella di una macerazione tra gli otto e i dieci giorni, qualche giorno più lunga di quella tradizionale etnea che in genere termina entro i cinque-sei giorni.

(fp)

LA SORPRESA



FAMIGLIA STATELLA

Doc Etna Rosso Contrada Pettinociarelle

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Famiglia Statella S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Statella

Enologo: Calogero Statella

L'azienda Famiglia Statella nasce per iniziativa di Calogero Statella (ex enologo della Tenuta Terre Nere) e della moglie Rita. Un progetto enologico di recente costituzione, che prende le mosse nel 2016 con l'acquisto del primo vigneto e la produzione del primo vino in contrada Pettinociarelle, sulle pendici Nord del vulcano nell'areale di Castiglione di Sicilia. Nel 2018 l'acquisto di un secondo vigneto in contrada Pignatuni, a Randazzo (ancora nel Nord della denominazione). Attualmente le etichette prodotte sono 4, due Etna Rosso dai due vigneti di proprietà, un Etna Rosato da una piccola porzione della vigna di Pettinociarelle e un Etna Bianco da una vigna biologica in conduzione nel comune di Randazzo, per un totale di 9.000 bottiglie. L'Etna Rosso Contrada Pettinociarelle 2019, affinato per 10 mesi in tonneau di secondo e terzo passaggio, possiede profumi ariosi di frutti rossi maturi e macchia mediterranea, con leggera affumicatura di sottofondo e tocchi speziati. In bocca, il sorso è solido, la trama tannica tendenzialmente fitta e il finale intenso e persistente.

(are)



SPUNTATURE

IL CASTELLO DEL VINO

Può capitare, quando un territorio come l'Etna finisce sotto i riflettori in modo repentino, che rimangano ancora alcune sorprese da scoprire. Certamente il Castello Solicchiata è una di queste e non solo per la sua struttura architettonica: fu il suo proprietario, Felice Spitaleri di Muglia, che nel 1855 mise a dimora sull'Etna, Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, dando vita nel 1858 al primo taglio bordolese italiano. Ma non solo: piantò sull'Etna anche il Pinot Nero, del quale fu, altro primato, il primo imbottigliatore nazionale e che, in viaggio con il Nerello "codificò" la formula dell'Etna Rosso (1866). Ai giorni nostri, il Castello Solicchiata è tornato a nuova vita grazie all'attuale proprietario, Arnaldo Spitaleri, che ha ripreso in mano l'azienda e la produzione. A partire da settembre 2022 i vini del Castello Solicchiata saranno commercializzati in esclusiva da Planeta che, oltre a prendere interamente in carico la distribuzione commerciale (in Italia ed estero), si occuperà delle strategie di valorizzazione del catalogo e dell'affiancamento nella fase produttiva. Ripartendo però dalla tradizione, come si può apprezzare assaggiando il suo riuscitissimo Pinot Nero Boschetto Rosso Mille Metri 2014. Insomma, l'Etna è ancora un territorio non del tutto esplorato e la sua produzione enologica, che abbiamo approfondito con le nostre monografie del [2018](#) - [2019](#) - [2020](#) - [2021](#), è anch'essa foriera di novità e conferme. Ecco allora altre cantine che abbiamo assaggiato e che meritano di essere citate per i loro vini: da Tornatore a Maugeri, da Giovanni Rosso a Barone di Villagrande, da Terre Costantino a Gambino, da Palmento Costanzo a Torre Mora, da Bastonaca a Santo Spirito.

IL BUONO DEL TERRITORIO



SALSICCIA AL CEPPO DI LINGUAGLOSSA PRESIDIO SLOWFOOD

SFIZI DI SICILIA
VIA UMBERTO I, 34/36
LINGUAGLOSSA (CT)

Tel: +39 095 643827
Sito Web: [sfizidisicilia](http://sfizidisicilia.com)

A Linguaglossa, sulle pendici dell'Etna, la salsiccia si prepara sul ceppo, una sezione di tronco di quercia. In dialetto si chiama "chianca", lo stesso termine dialettale che indica l'albero: un tempo ogni macellaio siciliano aveva la sua "chianca" per lavorare la carne e ancora oggi, in molte parti dell'isola, il macellaio è detto "chiachiere". La tradizione della lavorazione al ceppo, però, è rimasta salda solo a Linguaglossa: qui, ancora oggi, i macellai lavorano su questo piano di legno. L'ingrediente base della salsiccia al ceppo di Linguaglossa è un mix di tagli di coscia, pancetta, guanciale, lardo e capocollo, che vengono ridotti in pezzi piccolissimi con il "partituri" (un coltello locale) e poi impastati a mano e conditi con sale, pepe nero e semi di finocchietto selvatico. La dose di ciascun taglio cambia in ogni ricetta ed è un po' come la firma del singolo macellaio. In alcuni casi, la preparazione classica è arricchita con qualche altro sapore (cipollotto, pomodoro semisecco o provola stagionata). L'impasto si insacca nel budello naturale e si lega con uno spago, formando corde di salsicce lunghe circa due metri. La salsiccia al ceppo di Linguaglossa, che è Presidio SlowFood, si mangia fresca e cotta, ma alcuni macellai la appendono per una essiccazione leggera che dura 20, 25 giorni. Tre soltanto i produttori: Pennisi, Bottega della Carne e Sfizi di Sicilia. Ottima l'interpretazione della Salsiccia al Ceppo di quest'ultima macelleria, capace di restituirne l'intrigante sapore e profumo.

(fp)

(fp)



PAROLA DI RISTORANTE

SHALAI

VIA GUGLIELMO MARCONI, 25 - LINGUAGLOSSA (CT)

Tel: +39 095 643128
Sito Web: www.shalai.it

Luciano e Leonardo Pennisi nel piccolo paese di Linguaglossa sull'Etna hanno creato un luogo di accoglienza a tutto tondo di grande raffinatezza (ci sono anche 13 camere con centro benessere), in cui il ristorante Shalai brilla per il suo stile centrato e misurato. A guidare la cucina lo chef Giovanni Santoro, capace costantemente di coniugare creatività e sobrietà, di fronte al gigantesco e primordiale contrasto tra l'alta montagna e il Mediterraneo. Ecco allora avvicinarsi nei suoi piatti ingredienti, sempre di inappuntabile qualità e ricercatezza, provenienti dall'una e dall'altra dimensione (entrambe, peraltro, ricchissime nelle loro declinazioni sicule), in un gioco convincente e sempre ben riuscito, che rende l'offerta gastronomica di questo ristorante un'esperienza gourmet di prima categoria e tutta da provare.

(fp)

LA TOP 5 DI "SHALAI"

- 1° Federico Curtaz, Etna Bianco Gamma 2019 - € 64,00**
Tecnico che ha dato molto ai vini del vulcano, diventando poi produttore
- 2° Benanti, Etna Bianco Pietramarina 2014 - € 180,00**
Il Bianco etneo dalla storia più solida, ormai tra i classici dell'enologia siciliana
- 3° Tenute di Fessina, Etna Bianco A' Puddara 2018 - € 60,00**
Probabilmente uno dei migliori bianchi dell'areale, ma forse dell'Italia tutta
- 4° Cottanera, Etna Rosso Zottorinoto 2015 - € 110,00**
Raffinata interpretazione del rosso del vulcano in versione Grand Vin
- 5° Palmento Costanzo, Etna Rosso Contrada Santo Spirito 2016 - € 65,00**
Raffinato Etna Rosso dalla grande propensione ad affrontare il tempo



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Consorzio Tutela dei Vini Etna Doc

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

