

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 213 - Agosto 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2023

L'ETNA



GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Russo](#)

Proprietà: Giuseppe Russo

Enologo: Emiliano Falsini

COTTANERA

Doc Etna Bianco Calderara

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

BENANTI

Doc Etna Rosso Contrada Calderara Sottana

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Benanti Viticoltori](#)

Proprietà: Antonio e Salvino Benanti

Enologo: Enzo Cali

GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Bianco Trainara

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 15.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Generazione Alessandro](#)

Proprietà: famiglia Alessandro

Enologo: Benedetto Alessandro

Giuseppe Russo, prima di diventare un vignaiolo tra i più apprezzati dell'Etna, era avviato ad una carriera da musicista. Quella stessa sensibilità la ritroviamo sempre nei suoi vini. Ecco allora il Feudo di Mezzo 2021 a svelarsi alla vista di un bel rosso granato brillante. Delizioso al naso nei toni di pesca noce, ribes, fiori appassiti e sottobosco, mentre la mineralità vira verso il fumé. Bocca di grande eleganza, ben regolata dall'acidità e in equilibrio tra frutto e tannini lunghi e privi di spigoli, con un finale persistente e appena sapido. Quindici gli ettari a vigneto di questa realtà con base a Passopisciaro, per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie.

(are)

65 ettari vitati di cui 40 iscritti alla Doc Etna, tutti sul suolo lavico del versante nord della denominazione, a circa 750 metri di altezza. Questo è il patrimonio viticolo che la famiglia Cambria ha costruito ([insieme ad una denominazione](#)) a partire dagli anni Novanta. Rivendicano fin dal 2011 le contrade che vinificano: Cottanera (da cui il nome all'azienda), Diciassette Salme, Zottorinoto, Feudo di Mezzo e Calderara, da cui proviene il loro bianco più apprezzato. La versione 2021 profuma di prugne gialle, melone bianco, gelsomino e iris, con una fresca nota metallica e di erbe aromatiche gentili; in bocca si concede sapido e spiccatamente agrumato, tornando dolce di melone nel finale.

(ns)

L'Etna Rosso Contrada Caldera Sottana 2021 possiede colore rosso rubino dai riflessi granato brillante. Il ventaglio olfattivo è di gran bella eleganza, frutti neri, spezie, e balsami e non manca neppure una iodata nota minerale. La bocca è austera dalla raffinata tessitura tannica ben maritata al frutto pieno, rotondo, lungo e dai rimandi fruttati il finale. Oggi l'azienda conta su ventotto 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.

(are)

La famiglia Alessandro ha le proprie radici nell'azienda di Camporeale nel palermitano da quattro generazioni. A partire dal 2016, come è successo in molti altri casi, i suoi orizzonti enoici hanno finito per comprendere anche l'Etna. Il progetto sul vulcano è animato da tre cugini - Benedetto, Anna e Benedetto - ed è incentrato su 10 ettari sul versante nord-est del vulcano, messi insieme acquistando vari appezzamenti. Arriva da Contrada Palmetta l'Etna Bianco Trainara 2021 dai profumi di frutti bianchi maturi, fiori di zagara e leggero tocco di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, dallo sviluppo tendenzialmente sapido e dal finale compatto e agrumato.

(fp)

EDITORIALE

I VINI DELL'ETNA: UN SUCCESSO IMPLACABILE

evidenza una positiva tenuta della produzione, a dimostrazione dell'appeal sempre vivace di questa denominazione e dei suoi vini verso i consumatori non solo nazionali. E se anche il primo semestre 2022 era stato molto positivo, l'ulteriore crescita dell'imbottigliato nel primo semestre 2023, conferma uno "stato di grazia" della denominazione. A performare meglio il fronte bianchista con l'Etna Bianco (+19%) e l'Etna Bianco Superiore (+120%), tipologia quest'ultima riservata esclusivamente ai vini prodotti con uve coltivate nel Comune di Milo, sul versante est del vulcano. La tipologia più imbottigliata della denominazione resta comunque l'Etna Rosso, con poco più 1,3 milioni di bottiglie, ma cresce anche l'Etna Rosso Riserva, con gli spumanti che, nella prima metà dell'anno, fanno segnare un +60%.

Buona lettura.

(fp)

[L'Etna è territorio complicato ed affascinante](#), con i suoi antichi vigneti ad alberello che dalle pendici del vulcano scendono al mare, ma è riuscito ad imporsi proprio per questo e per [l'originalità della sua produzione](#), capace di ritrovarsi anche nel bicchiere. Poco meno di 1.300 ettari vitati che ricadono nella denominazione e con il valore ad ettaro cresciuto di oltre il 57% in 15 anni (secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly), posizionandosi oggi tra i 125.000 e i 150.000 euro. Ma non solo. [I vini del vulcano sono vini di successo](#) secondo i numeri dell'Osservatorio del [Consorzio di tutela Etna Doc](#), con gli imbottigliamenti a denominazione, cresciuti nella prima metà del 2023 del 6,2% (sullo stesso periodo 2022), per 3,5 milioni di bottiglie, pari a 26.343 ettolitri. Dati che mettono in

ALTA MORA

Doc Etna Rosso Guardiola

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco

L'Etna Rosso Guardiola 2019, svolge la malolattica in rovere maturando poi in legno grande. Dal colore rosso granato carico e brillante, possiede naso intenso e complesso, dai rimandi balsamici, di ciliegia, di pesca, d'incenso, di macchia mediterranea e di grafite. La bocca è armonica, ampia e rotonda, dal frutto succoso e dai tannini ben estratti, terminando con un finale all'insegna del frutto. 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 avviato nel 2013, oggi produce 100.000 bottiglie, consolidando la posizione di primo piano del marchio Cusumano.

(are)

MONTELEONE

Doc Etna Rosso Qubba

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: [Azienda Agricola Monteleone](#)
Proprietà: Enrico e Giulia Monteleone
Enologo: Benedetto Alessandro

Giulia Monteleone, prima di diventare produttrice in prima persona, è stata giornalista. Il suo è un giovane progetto enologico - a cui partecipano anche suo padre Enrico e il marito Benedetto Alessandro - avviato nel 2017 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. Ad oggi è composto da 5 ettari a vigneto, da cui si ricavano 15.000 bottiglie. L'Etna Rosso Qubba 2021 profuma di fiori di rovo, piccoli frutti rossi, macchia mediterranea, terra e toni balsamici. In bocca il sorso è solido, succoso e mentolato, dal finale sapido e croccante su cenni agrumati.

(fp)

TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Sciaranuova V. V.

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: [S. Agricola Conte Tasca d'Almerita](#)
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Michele Brusaferrì

A Sciaranuova, contrada tra Montelaguardia e Passopisciaro, in meno di cinque ettari vitati circondati da otto ettari di castagneti, la Tenuta Tascante - la dependance etnea del [marchio siciliano d'avanguardia Tasca d'Almerita](#) - produce due diversi Etna Rosso, da due distinti vigneti. Il Contrada Sciaranuova VV (ovvero "vigna vecchia") nasce da ceppi impiantati nel 1961, a 730 metri sul livello del mare. Maturata per 12 mesi in parte in legno grande e in parte in tonneau di terzo passaggio, la versione 2019 profuma di ginestra, bacche di ginepro e fragole, con tocchi speziati e balsamici. In bocca il sorso è fine e ben calibrato, dai tannini leggeri e dal finale ampio e dai ritorni balsamici.

(fp)

FAMIGLIA STATELLA

Doc Etna Rosso Contrada Pettinocciarelle

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Famiglia Statella Società Semplice](#)
Proprietà: famiglia Statella
Enologo: Calogero Statella

Da Pettinocciarelle - a Castiglione di Sicilia in frazione Solicchiata - è partito tutto nel 2016: la costruzione dell'azienda, la prima vigna, la prima vendemmia, la prima etichetta in capo ai coniugi Rita e Calogero Statella. Col tempo si è aggiunto anche un vigneto in Contrada Pignatuni a Randazzo e al primo vino se ne sono aggiunti tre: il Rosso Pignatuni, un Rosato e un Bianco. Dopo 15 giorni di macerazione e l'affinamento in tonneau usate nasce il Pettinocciarelle, che ci convince anche nella versione 2020, con i suoi profumi di sottobosco, sia fruttati che balsamici, e il suo sapore agrumato e di fiori essiccati, che si diffonde caldo e pepato, ma fresco e vivo allo stesso tempo.

(ns)

LA GRIFFE



ALBERELLI DI GIODO

Terre Siciliane Igt Carricante

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Alberelli di Giodo](#)
Proprietà: Bianca Ferrini
Enologo: Carlo Ferrini

Di Carlo Ferrini sappiamo quasi tutto a proposito del suo significativo impatto sui destini del vino italiano, esercitando il mestiere di enologo consulente. Meno sappiamo delle sue vere passioni enoiche. Ma, guardando a quali zone ha scelto per diventare lui stesso produttore, forse qualcosa in più la capiamo. Montalcino da un lato e l'Etna dall'altro, lo svelano come un appassionato amante del vino, così semplicemente. Una scelta precisa che mette insieme due degli areali più intriganti dello scenario enoico nazionale, entrambi animati da due protagonisti ben leggibili, il Nerello Mascalese e il Sangiovese, vitigni capaci di dare vita a vini originali e riconoscibili. La sua azienda nasce una quindicina di anni fa e diventa quello che è oggi, gradualmente. Prima perfeziona la sua fisiologia nella parte che insiste sulla denominazione del Brunello di Montalcino e subito dopo lavora a quella che ha come protagonisti i vigneti ad alberello, anche pre-fillosserici, sulle pendici dell'Etna. Il nome dell'azienda - Giodo - è un omaggio di Ferrini ai propri genitori, Giovanna e Donatello, e a proseguirne la connotazione familiare troviamo in azienda anche Bianca, la figlia di Carlo. Il vigneto etneo si compone di circa due ettari (da cui si ottiene una piccola produzione che si attesta nell'ordine delle 7.000 bottiglie), spezzettati in diversi piccoli appezzamenti, in prevalenza vecchi impianti ad alberello anche pre-fillosserici e quindi anche a piede franco tra gli 80 e i 100 anni d'età, posti tra i 900 e i 1.000 metri di altezza sul livello del mare e sul versante nord del vulcano (le operazioni di vinificazione, invece, per adesso, si svolgono nella cantina di Pietradolce, azienda dove Ferrini ha una consulenza e un'amicitia ormai consolidate). Dicevamo del Nerello Mascalese protagonista assoluto dell'esperienza etnea di Ferrini, che si condensa in un'etichetta (prima annata 2016) da subito diventata una delle espressioni migliori di questa varietà nel contesto del vulcano e caratterizzata da un'esecuzione impeccabile, al contempo, capace di raccogliere tutte le suggestioni più intime dei vini etnei. Ma a questo primo vino si affianca anche un Carricante in purezza (prima annata 2020), che non è certo da meno, rappresentando il lato enoico bianchista dell'Etna. La versione 2021 alla vista si mostra di un colore paglierino intenso dai riflessi brillanti. I suoi profumi sono fini ed eleganti, segnati da un bel tono minerale fumè, a cui seguono sentori di erbe di montagna, frutti gialli, agrumi e gelsomino. Gran bella bocca ampia e setosa, fresca e sapida, che registra un preciso ritorno del frutto e un bel finale agrumato.

(are)





TERRA COSTANTINO

Doc Etna Rosso deAetna

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Terra Costantino](#)

Proprietà: Fabio Vincenzo Costantino

Enologo: Luca D'Attoma

“Lo sguardo sempre aperto sull'orizzonte del Mediterraneo. E le spalle sempre coperte dal Vulcano”, così la famiglia Costantino, che lavora dal 1978 sul versante sud-est del vulcano, sui 500 metri s.l.m.. Le vigne (biologiche dal 2000 e immerse in un giardino siciliano) stanno a Viagrande, in Contrada Blandano e Cannarozzo, e a Milo in Contrada Praino per un totale di 10 ettari e 70.000 bottiglie prodotte l'anno. Il deAetna Rosso 2021 ha profumi contrastanti fra il dolce e il vegetale, di fiori rossi carnosi e balsami di sottobosco: le note fresche prevalgono in bocca, poi accompagnate dagli agrumi e di nuovo fiori, in un sorso da una trama lieve, intrecciata di calore, sapidità e freschezza in punta di piedi.

(ns)

PLANETA

Doc Sicilia Rosso Eruzione 1614

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 24,50

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

Eruzione 1614 2019 propone un variegato spettro olfattivo che va dall'amarena ai frutti di bosco, passando per cenni di erbe aromatiche, pietra focaia e spezie. In bocca, il sorso è soffice e scorrevole, sapido e dal timbro quasi ferreo, congedandosi con un finale di nuovo fruttato e leggermente piccante. Sull'Etna Planeta è sbarcata nel 2008, a Passopisciaro, sul versante settentrionale del vulcano: a nord del paese, in contrada Sciaranuova, ha piantato Nerello e Carricante e ha fondato il suo progetto di ospitalità e cultura; a sud, a Feudo di Mezzo, ha costruito la cantina e piantato vigne a Torreguarino, Pietramarina e Montelaguardia, per un totale di poco più di 30 ettari.

(fp)

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosato Sul Vulcano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

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

La versione Rosata di Etna Doc dello [storico marchio di Marsala Donnafugata](#), ha debuttato con la vendemmia 2018. Da allora è stato capace di restituire ogni anno una versione spensierata di Nerello Mascalese etneo, con profumi floreali, di piccoli frutti rossi e nepitella, sapore acidico e delicatamente minerale, sorso sottile al gusto di mandarino e rosa. Lo affiancano altre 7 etichette fra bianchi e rossi e partnership etnea con Dolce&Gabbana: circa 170.000 bottiglie annue, che provengono da 35 ettari di vigne divisi in 7 contrade: Montelaguardia, Statella, Camporè e Pignatore a Randazzo (dove ha sede anche la cantina); Marchesa, Verzelle e Crasà a Castiglione di Sicilia.

(ns)

ANIMAETNEA

Doc Etna Bianco Animaluce

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Carricante, Minnella

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola Moretti Alberto](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Si chiamava “Contrada Santo Spirito”, da pochi mesi è diventata “Animaetnea”: è il progetto catanese della famiglia Moretti Cuseri, che col gruppo Terre Sette Ponti ha diramazioni in Toscana (Arezzo, Maremma e Bolgheri) e Sicilia, con Feudo Maccari e, appunto, Animaetnea. Sul vulcano coltiva 12 ettari di vite a Passopisciaro, da cui nascono solo due etichette: Animardente, Nerello Mascalese in purezza che matura in tonneau per oltre un anno, e Animaluce, Carricante e Minnella vinificati in acciaio. La versione 2022 ha note di pietra focaia e fiori di campo con uno spiccato carattere minerale al sorso: qui si diffonde caldo e persistente, lasciando la bocca speziata.

(ns)

VINTAGE



GRACI

Doc Etna Bianco Arcuria

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 3.800

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)

Proprietà: Alberto Aiello Graci

Enologo: Alberto Aiello Graci

Dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, l'Etna Bianco Arcuria 2011 ha naso raffinato e ampio su toni minerali sassosi, cenni di albicocca e pera, agrumi, cedro in particolare, fiori di camomilla ed erbe aromatiche. La bocca è ampia e dalla grande persistenza aromatica, ancora freschissimo di acidità mentre il frutto è ben esaltato da una leggera e piacevole sapidità, lungo il finale con un accenno di miele. Un intimo e totalizzante rapporto con il proprio territorio; terreni sul versante nord dell'Etna, a Passopisciaro; vigne tra i 600 e gli oltre 1.000 metri sul livello del mare, alcune a piede franco; solo vitigni della tradizione del vulcano: questa, in sintesi, la ricetta enoica di Alberto Aiello Graci, un catanese trapiantato a Milano ad occuparsi di finanza, che ha poi tagliato i ponti con la capitale finanziaria del Bel Paese per tornare alle origini, nel 2004. Immergendosi, in tempi non sospetti, in uno degli spaccati più affascinanti dello scenario enoico siciliano, oggi sempre più al centro dell'attenzione del mondo del vino. L'azienda conta su 18 ettari a vigneto, in biologico, per 65.000 bottiglie di produzione.

(are)

L'OUTSIDER



FEUDO DEL BOSCHETTO

Doc Sicilia Pinot Nero Boschetto Rosso Millemetri

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Impresa Agricola](#)

[Spitaleri Arnaldo](#)

Proprietà: Barone Arnaldo Spitaleri

Enologo: Barone Arnaldo Spitaleri

Il Pinot Nero Boschetto Rosso Millemetri 2014 ha colore rosso rubino tendente al granato ma brillante. Al naso è etereo, dai profumi di frutti a bacca scura, violette, rose appassite e sottobosco, incorniciati da una piacevole sfumatura di spezia dolce. Bocca ancora vitale, tannini rotondi maturi ben legati al frutto e finale balsamico. A trasformare l'antico feudo Spitaleri di Muglia in una azienda agricola fu Felice Spitaleri, detentore di tanti primati ma anche [vero e proprio precursore dal punto di vista enologico](#). Fu lui a impiantare già nel 1855 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, idem per il Pinot Noir, di cui fu il primo imbottigliatore in Italia. E, a base di Pinot Nero e Nerello, fu il primo vino ad essere imbottigliato come Etna, codificandone nel 1866 la formula. Il successo dei suoi vini lo spinse a costruire il Castello di Solicchiata, maniero progettato come cantina al servizio dei 150 ettari di vigneto che lo circondavano. A riportare agli antichi splendori il Castello di Solicchiata è stato l'attuale proprietario il Barone Arnaldo Spitaleri che ha ripreso in mano l'azienda e la produzione vitivinicola come Feudo del Boschetto.

(are)



LE TRE BOTTI

VIA VINCENZO GIUFFRIDA, 176/D - CATANIA

L'Enoteca catanese [Le Tre Botti](#) (tel. +39 095 2867419) non lontana dal centro cittadino ed inaugurata nel 2015, è un bono punto d'approdo per gli appassionati locali, guardando, evidentemente, con occhio di riguardo alla produzione enologica dell'isola, ma non tralasciando nella sua offerta una solida e ben mirata proposta proveniente dal resto dell'Italia enoica:

COSA VENDE

Travaglini, Gattinara 2019 - € 30,90

Una delle migliori declinazioni "alternative" del Nebbiolo

Franz Haas, Pinot Nero 2021 - € 27,90

I vini a marchio Franz Haas sono sempre impeccabili e ben eseguiti

Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2020 - € 30,90

È probabilmente il Syrah di riferimento della Toscana enoica

Speri, Amarone della Valpolicella Classico 2018 - € 54,90

Un rosso ricco e appagante che non delude mai

Michele Satta, Bolgheri 2021 - € 18,90

Territorio, compreso Satta, senz'altro più venduto in Italia fra i rossi toscani

Manenti, Cerasuolo di Vittoria 2021 - € 16,90

Vivacità gustativa e immediatezza aromatica sono i suoi "marchi di fabbrica"

Arianna Occhipinti, Sicilia Frappato 2021 - € 24,90

Vino dal forte carattere e sempre affascinante

Caravaglio, Salina Bianco 2022 - € 16,90

Un bianco prodotto in una piccola isola che offre personalità e carattere

Tasca d'Almerita, Sicilia Bianco Vigna San Francesco 2020 - € 39,90

Raffinato e ben eseguito questo Chardonnay in purezza

S. Michele Appiano, Alto Adige Pinot Bianco Sanct Valentin 2021 - € 28,90

Uno dei vini bianchi simbolo dell'Alto Adige enoico

COSA CONSIGLIA

Cos, Sicilia Frappato 2022 - € 16,90

Personalità e carattere ben espressi in un rosso che non lascia indifferenti

Donnafugata, Sicilia Rosso Mille e una Notte 2019 - € 62,90

Il re dei tagli bordolesi "alla siciliana"

Duca di Salaparuta, Sicilia Nero d'Avola Duca Enrico 2018 - € 62,90

Etichetta storica della Sicilia enoica che ha contribuito al suo rilancio

Franchetti, Etna Rosso Passorosso 2020 - € 22,90

Simbolo per la denominazione, è rosso di bella personalità e grande esecuzione

Zisola, Terre Siciliane Petit Verdot Effemme 2021 - € 24,90

Un rosso da uve Petit Verdot che hanno trovato un buon adattamento sull'isola

Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2019 - € 24,90

È costantemente uno dei Nero d'Avola più riusciti

Alta Mora, Etna Rosso Guardiola 2017 - € 47,90

Intenso e complesso rosso etneo

Palmento Costanzo, Etna Bianco Contrada Cavaliere 2020 - € 36,90

Ben eseguito questo bianco etneo, dai profumi brillanti e dal gusto sapido

Benanti, Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2020 - € 47,90

Un vino che sa regalare fragranze e territorialità

Pietradolce, Etna Rosso Contrada Rampante 2017 - € 29,90

È sempre uno dei migliori nella sua tipologia, per precisione di esecuzione

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Contrada Santo Spirito

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 39,90

Azienda: [Palmento Costanzo](#)

Proprietà: famiglia Agosta e Costanzo

Enologo: Nicola Centonze

L'Etna Rosso Contrada Santo Spirito 2017, maturato per 24 mesi in legno grande, profuma di lamponi e fragole, con tocchi speziati, balsamici ed affumicati. In bocca, il sorso è pieno e succoso, dai tannini risolti e dal finale croccante, persistente e sapido. Palmento Costanzo 2017 Mimmo e Valeria Costanzo, nel 2010, hanno iniziato il loro progetto a partire dai terreni di loro proprietà, posti nell'areale di Passopisciaro, sul versante Nord dell'Etna, tra cui anche un vecchio vigneto, quello di Contrada Santo Spirito, in buona parte a piede franco con ceppi anche centenari. Dopo il recupero dei terrazzamenti, il reimpiantano di alcuni ettari di vigna e il restaurano dell'antico palmento, oggi questa piccola realtà conta su 18 ettari di vigneti a biologico posti ad un'altezza variabile tra i 650 e gli 800 metri d'altitudine, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, posizionandosi tra le cantine protagoniste della seconda fase dell'"Etna Renaissance". Lo stile dei vini ha una buona definizione, restituendo una cifra di stampo classicheggiante e ponendosi tra le etichette più coerenti della zona.

(fp)

LA SORPRESA



PATRIA

Doc Etna Rosso Sensi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [La Trinacria Corporation](#)

Proprietà: Francesco Di Miceli

Enologo: Francesco Di Miceli

Cantine Patria è una realtà cooperativa e prende il suo nome dalla contrada Patria, presso Monreale, dove la famiglia Di Miceli acquistò un feudo nel lontano 1950. Nel 1992, Francesco Di Miceli, agronomo ed enologo, rilevò la vecchia azienda "Torrepalino", cantina nata nel 1971 con sede a Solicchiata, nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna. Oggi, l'estensione complessiva dei terreni aziendali vitati si attesta sui 250 ettari, allevati con quasi tutte le varietà siciliane di antica coltivazione a cui si aggiunge anche una nutrita schiera di quelle internazionali, a dare vita ad un portafoglio etichette molto ricco, espresso da un numero altrettanto importante di linee: "Tempo", "Femina", "Basalto", "Morgentino", "Siculi", "Sicily" e "Sensi". Fa parte di quest'ultima l'Etna Rosso Sensi 2016 un rosso per certi aspetti sorprendente per tenuta nel tempo. I suoi profumi rimandano al mirtillo e alla fragola, con tocchi di macchia mediterranea, spezie e agrumi. In bocca il sorso è ben profilato, fragrante e succoso, terminando in un finale arioso dai ritorni balsamici e fruttati.

(fp)



SPUNTATURE

G'È LA MAPPA DELLE CONTRADE, ASPETTANDO LA ZONAZIONE

(FP)

Il Consorzio Tutela Vini Etna ha recentemente messo a punto la mappa delle Contrade dell'Etna, che cingono l'area vitivinicola (1.300 ettari) ai piedi del vulcano (ad altezze variabili tra i 400 e i 1.000 metri sul livello del mare), ridefinendone i confini grazie alle moderne tecnologie di geolocalizzazione. Il disciplinare di produzione della Doc Etna, come è noto, già riconosceva, a partire dal 2011, la presenza delle Contrade, legalmente equiparate a Unità Geografiche Aggiuntive (Uga). L'aggiornamento dei confini ha portato all'individuazione di 9 nuove contrade che porta il loro numero complessivo a 142 Contrade: 25 a Randazzo, 41 a Castiglione di Sicilia, 10 a Linguaglossa, 13 a Piedimonte Etneo, 8 a Milo, 4 a Santa Venerina, 20 a Zafferana Etnea, 9 a Trecastagni, 6 a Viagrande, 1 a Santa Maria di Licodia, 5 a Biancavilla. Si tratta di un primo passo per conoscere meglio un terroir particolare per variabilità di suoli, altitudini e microclimi. L'altro e definitivo sarà la zonazione, a cui il Consorzio sta lavorando con l'Università di Catania e di Milano-Bicocca. In somma, sulle pendici dell'Etna si sta svolgendo un serio lavoro che ben si accoppia con un successo, specie nel recente passato, davvero significativo per i vini del vulcano. Una tendenza che abbiamo già segnalato, evidentemente, nelle nostre passate monografie (2018-2019-2020-2021-2022), con molti vini che avrebbero meritato di stare in questa ultima monografia etnea e che prenderemo in esame, fra gli altri, nella nostra rubrica settimanale I Vini di WineNews, come quelli delle aziende Tenute Mannino, Duca di Salaparuta, Terrazze dell'Etna, Tenute dei Ciclopi, Barone di Villagrande, Pietro Caciorgna, Tenuta Bastonaca e Serafica, solo per fare alcuni esempi.

IL BUONO DEL TERRITORIO



OLIO EVO DOP MONTE ETNA FRANTOIO ROMANO VINCENZO CONTRADA CORVO - S. NICOLA BRONTE (CT)

Tel: +39 095 7723200

Sito Web: www.romanovincenzo.com

Sull'Etna non crescono storicamente solo vigneti ma anche oliveti, piante che da quei terreni lavici (esattamente come la vite) sono capaci di produrre frutti dalle caratteristiche particolari. La Dop Monte Etna nasce proprio 20 anni fa, il 25 agosto 2003: è riservata all'olio Evo ottenuto dalla cultivar Nocellara Etnea in misura non inferiore al 65%, ma possono concorrere anche varietà locali (la Moresca, la Tonda Iblea, la Ogliarola Messinese, la Biancolilla, la Brandofino e L'Olivo di Castiglione) fino al limite massimo del 35%. Le olive devono essere obbligatoriamente lavorate nel comprensorio indicato dal disciplinare, che include il territorio appartenente al rilievo montuoso vulcanico dell'Etna nelle province di Catania, Enna e Messina, compreso fra i 100 e i 1000 metri di altezza s.l.m.. Secondo recenti studi, pare che il suolo e il microclima del vulcano siciliano influiscano sulla composizione degli acidi grassi in maniera diversa rispetto agli oli di altra provenienza: in ogni caso, a livello organolettico, si ottiene un olio Evo dal fruttato leggero e dal gusto erbaceo, fresco, con sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta con note di mandorla fresca; una leggera presenza di amaro e piccante, lo rendono piacevole e armonico al palato. Fra i soci del Consorzio di Tutela, nato nell'ottobre del 2007, c'è il Frantoio Romano Vincenzo, fondato a Bronte nel 1959 dalla famiglia Romano, che ha dedicato al suo Olio Evo Dop Monte Etna una bottiglia in vetro bianca dalla forma della celebre Testa di Moro siciliana.

(ns)



PAROLA DI RISTORANTE

TISCHI TOSCHI

VICO CUSCONA-PALADINI, 3 - TAORMINA (ME)

Tel: +39 339 3642088

Sito Web: www.tischitoschitaormina.com

Tischi Toschi (voce dialettale che definisce il siciliano emigrato che al rientro ha perso la parlata e il modo di fare tradizionale) di Taormina è una trattoria gourmet che lascia il segno, con una qualità della cucina decisamente alta. I piatti di Luca Casablanca sono caratterizzati dalla tradizione e dalle migliori materie prime siciliane (dai prodotti di tonnara del trapanese, ai formaggi del ragusano, ai funghi e primizie dei Nebrodi, ai pesci dello Stretto, per esempio) e la stagionalità regna sovrana. Nel menu, che comprende sia terra che mare, non possiamo non citare le polpette di finocchietto selvatico, il caciocavallo all'Argentiera, la pasta col cavolo Trunzo, le tagliatelle al carrubo, il ventre di stocco con patate, le bombette del sovrintendente, l'alachungia alla Matalotta, il sauro del Matarroco e, per finire, uno straordinario gelo di limone.

(fp)

LA TOP 5 DI "TISCHI TOSCHI"

- 1° Filippo Grasso, Etna Bianco Mari di Ripiddu 2021 - € 30,00**
Un bianco capace di proporre ad ogni sorso il gusto e i profumi della sua terra di provenienza
- 2° Nunzella, Etna Bianco Etman 2021 - € 40,00**
Interpretazione di grande personalità e carattere della tipologia
- 3° Giuliemi, Etna Bianco Quantico 2021 - € 40,00**
Bianco macerato aromatico e di grande sapidità
- 4° SRC, Etna Rosso Alberello 2018 - 100,00**
Rosso identitario, succoso e che sprigiona mediterraneità a più non posso
- 5° Girolamo Russo, Etna Rosso San Lorenzo 2018 - 100,00**
Una delle etichette di riferimento per tutto un territorio



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 di 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

