

L'Italia del vino: Etna, un unicum dalle antichissime origini

29 Maggio 2023

Una Doc che risale al 1968 ed esprime una storicità che affonda nel mito del gigante Encelado, responsabile secondo tradizione dei terremoti e delle eruzioni dell'Etna con una viticoltura antichissima di 133 contrade

di **Eros Teboni**

Miglior sommelier del mondo Wisa 2018



di Eros Teboni Miglior sommelier del mondo Wisa 2018

Uno dei più vivaci e monitorati del globo, con millenni di attività eruttiva, 3300 metri di altitudine e un diametro di circa 45 km, che qualche volta ha reso la vita difficile ai suoi figli, **ma che tuttavolta ha anche saputo restituire al territorio, alla vite e al vino, pregrevoli produzioni sempre diverse, con caratteristiche pedoclimatiche che non hanno uguali al mondo.** Una Doc che risale al 1968 ed esprime una storicità che affonda nel mito del gigante Encelado, responsabile secondo tradizione dei terremoti e delle eruzioni dell'Etna. Sconfitto da Atena e segregato per l'eternità sotto al vulcano, il ciclope cercherà in tutti i modi di opporsi vomitando fuoco e tentando di liberarsi dalle catene, secondo la leggenda, scatenando sismi e colate laviche.

Una viticoltura antichissima punteggiata da 133 contrade, distribuite nei diversi versanti del vulcano, che esprime produzioni, talvolta eroiche, di altissimo valore, attribuite ai preziosi materiali eruttivi dell'Etna depositati nel corso dei secoli nei suoli, tanto da essere annoverate nella "Storia dei vini d'Italia" già dal 1946, un'area che era chiamata il granulo vitivinicolo dell'isola e nell'ultimo decennio dell'800 conquisterà il primato di superficie vitata più estesa dell'isola, con produzioni vinicole da record: **dando il via a Catania nel 1896, su Regio Decreto, a una delle prime scuole enologiche d'Italia.** Suoli coticcosi, ghiaiosi, sabbiosi, oscuroni termiche che arrivano anche a 25/30 gradi tra giorno e notte, vigne vecchissime tra le più antiche d'Italia, anche a piede franco, impianti a cordone speronato, a spalliera ad alberello etneo, insieme al lavoro dei produttori, **conferiscono un'irresistibilità alle uve e ai vini che rappresenta davvero un unicum.**



Etna, un vino da non perdere

Etna Bianco Ante – I Custodi Delle Vigne dell'Etna

Varietà: Uve Carricante 90%, Greco 5% e Minnella 5%
Forma di allevamento: guyot
Prezzo medio: 29 euro
Abbinamento consigliato: pasta con le sarde, zuppa di scoglio, pesce al cartoccio

Nel nome dell'azienda si concentra tutto l'idem sentire di **Mario e Manuela Paoluzi**, che insieme all'enologo **Salvo Foti**, hanno saputo creare una realtà vitivinicola di pregio, con l'intento consapevole di preservare l'identità enologica Etnea. A Castiglione di Sicilia (CL), nella parte settentrionale dell'Etna, **area maggiormente vocata ai vitigni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante**, una proposta a basso impatto ambientale fortemente radicata, che si riconosce nel consorzio "Vigneri", una realtà associativa con cinque secoli di storia.



Etna Bianco Ante - I Custodi Delle Vigne dell'Etna con la ricetta spaghetti alla chitarra ai ravioli di mare di Giovanni Brusca

Alberelli secolari su impervi terrazzamenti in pietra lavica a secco, suoli minerali resi fertili dalla colata lavica, caratterizzano produzioni organiche ispirate alla bio diversità, che guardano alla sostenibilità ambientale. **L'Ante è un Etna bianco a base di uve Carricante**, con vigneti di dieci anni che si originano a 750 m slm, in Contrada Puntalazzo a Mascali (CT), su terreni sabbiosi, vulcanici, minerali, maturando 18 mesi in vasche di acciaio e 12 mesi in bottiglia. Al naso elegante, con sentori di frutta, erba tagliata, anice, mandorla. **Al palato rivela sapidità, mineralità, freschezza**, insieme a struttura, pancia, corpo, acidità, un vino che evolve nel bicchiere palisando aromi inaspettati, eleganza e persistenza.

Etna Rosso - Tornatore

Varietà: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio autoctoni dell'Etna.
Forma di allevamento: controspalliera
Prezzo medio: 17 euro
Abbinamento consigliato: grigliate di carne, salame dell'Etna, mortadella dei Nebrodi

Una famiglia dedita alla viticoltura dal lontano 1865, quando venne fondata l'azienda **Tornatore** dal bisnonno, che proseguirà con il nonno Giuseppe e lo zio Giovanni, negli anni '30 nominati indicatori catastali, una figura professionale che accompagnava il topografo, rilevando particelle, definendo i confini e i nomi delle contrade, tanto da acquisire una conoscenza profonda dell'area di Castiglione. Una particolare dedizione al territorio che oggi si esprime con Francesco Tornatore, cavaliere del Lavoro e attuale proprietario. 46 ettari di vigneti, che possono vantare la vigna più estesa nell'area di produzione dell'Etna Doc.



Etna Rosso con la ricetta Papagetta di Angus al sugo di Selly Sorbello

Un Etna rosso affinato per sei mesi in botti di legno grandi e 3 mesi in bottiglia, che si origina grazie a un viaggio di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio autoctoni dell'Etna, su rilievi con un'altitudine che varia da 550 a 700 m su suoli con una particolare conformazione minerale, determinata dalle masse laviche, dalle cenere e dai lapilli, provenienti dai fenomeni eruttivi. Il profilo olfattivo manifesta interessanti sentori di viola e piccoli frutti rossi, marasca, amarena, ribes. **Il sorso è suadente, rivela decisamente il varietale** e la struttura, con tannini non preponderanti, mineralità, sapidità, una bella spalla acida e una entusiasmante lunghezza.

Etna San Lorenzo - Girolamo Russo

Varietà: Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio
Forma di allevamento: alberello e alberello "modificato" a spalliera
Prezzo medio: 58 euro
Abbinamento consigliato: sarde a beccafico, involtini di carne siciliani, carciofi a sfioncia

Una produzione di sole Amila bottiglie per un fuoriclasse assoluto dell'area etnea, che si origina a Passopisciaro (CL), sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, sui caratteristici terreni della "sciara", antico termine arabo che vuole dire "lava che si raffredda". 18 ettari di proprietà, circondati da nocciuoli e uliveti, che nel 2005 **Giuseppe Russo** riorganizzò dedicando il nuovo corso al padre Girolamo e alla sua famiglia.

