

## Le Contrade dell'Etna 2008 a Passopisciaro, mostrano un grande futuro per il Nerello Mascalese

Luigi Salvo

di

Domenica 16 Marzo 2008 sono andati sull'Etna nella tenuta Passopisciaro di Andrea Franchetti, dove si è svolta un'interessantissima manifestazione denominata "le Contrade dell'Etna 2008", nella quale ben 38 produttori del comprensorio tra Linguaglossa, Randazzo, Castiglione, siti sul percorso che ha visto nascere il Consorzio "Strada del Vino dell'Etna", hanno presentato i loro vini non ancora imbottigliati dell'annata '07, insieme alle annate precedenti.



Da qualche anno lo straordinario territorio dell'Etna è in fermento, si sta ripopolando di produttori, queste vigne nelle varie contrade si trovano su terreni di diversa composizione ed a differenti altitudini, dove il Nerello Mascalese riesce a donare vini veramente di grandissima finezza. Dopo questa "full immersion" sono ancora più certo che nei prossimi anni questo territorio farà molto parlare di sé, diventando un faro di qualità nel panorama enologico siciliano. La somiglianza del Nerello con il francese Pinot Nero è innegabile, a questa si aggiunge una sua originalità dettata dal "terroir", fattore che risulta molto importante.



Passopisciaro: le contrade dell'Etna 2008

Veramente lodevole questo evento ideato e promosso da Andrea Franchetti, produttore di origine romane, ma toscano d'adozione per le sue vigne di quelle terre, che in Sicilia

produce l'ormai famoso Nerello Mascalese "Passopisciario". Egli con lungimiranza ha messo a disposizione la sua struttura e l'organizzazione delle postazioni dei banchi d'assaggio, permettendo ai vari vignaioli di esporre i loro vini per poter confrontare tra loro le varie produzioni.



Erano presenti per testare e prendere consapevolezza dei numerosi nuovissimi vini prodotti da questo vitigno, oltre ai colleghi della stampa di settore e agli appassionati, anche i proprietari di due importanti aziende, che hanno da poco investito sull'Etna con l'intento di produrre un vino da Nerello Mascalese, Lucio Tasca d'Almerita ed Alessio Planeta. La Tasca d'Almerita in contrada Sciaranova in territorio castiglione a 750 s.l.m. ha impiantato 14 ettari di vigneto, e poco distante tra Sciaranova e Santo Spirito, Planeta ha ne ha messo a dimora 10, e questo se da un lato la dice lunga sulla lungimiranza di chi fa della qualità la sua filosofia, evidenzia anche il fatto che avere tra la gamma di vini, un prodotto dell'Etna, oggi è certamente motivo di vanto aziendale. Il Nerello Mascalese è un vitigno a bacca nera, a maturazione piuttosto tardiva rispetto ad altri vitigni autoctoni siciliani, prende origine dalla piana di Mascali, alle falde dell'Etna. Oggi è presente con un complesso di popolazioni clonali eterogenee e la sua qualità dipende fortemente dalla resa, fattori decisivi sono il versante in cui è coltivato, il sistema di allevamento, con l'alberello in primo luogo, e la densità dell'impianto, che in alcuni casi raggiunge i 12.000 ceppi ha.



Andrea Franchetti fa gli onori di casa, si ritrova con i vari produttori nel zona di cantina adibita per il tasting, e sorride evidentemente soddisfatto per la riuscita di questa giornata. Per una chiaccherata, con estremo piacere mi invita a seguirlo lungo le scale che portano al salone dell'antico caseggiato che ha ristrutturato, nel quale si ritrova tutte le volte che risiede in Sicilia nella sua Passopisciaro. Gli dico subito che apprezzo da tempo il suo Toscano Tenuta di Trinoro, un vino entusiasmante. Mi racconta che inizia la sua scommessa enologica nel 1992 in Val d'Orcia in Toscana, dove acquista un cascinale diroccato e cinquanta ettari di terra, lavora in vigna con i vitigni Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Uva di Troia e Cesanese d'Affile, con rese bassissime, 5 grappoli a pianta ed un perfetto grado di maturazione delle uve. E' lui stesso l' enologo, crea da solo il suo prodotto non avvalendosi di nessun consulente pluripremiato, il suo vino rispecchia in toto il suo volere.

La sua presenza in Sicilia non è un caso: *"venivo spesso in Sicilia per diletto, andavo spesso a Siracusa, poi un giorno sono venuto sull'Etna, ho iniziato girare in lungo e largo, ed ho comprato nel 2001 qui a Passopisciaro, ho ripulito tutte le antiche vigne, il resto è lì in bottiglia"*. Robert Parker ha inserito il Passopisciaro 2005 tra i migliori 50 vini italiani con il punteggio di 95/100, tra questi solo due sono siciliani ed il primo è il suo. Lui si schernisce: *"ho pensato a questa giornata di confronto tra i produttori, perchè qui le potenzialità sono grandissime, è un territorio unico, la crescita nella qualità si espande e comincia ad essere evidente, sarà una grande calamita che attirerà i consumatori"*. Il Passopisciaro nasce da tre diversi vigneti, Sciaranuova a 800 s.l.m., Guardiola a 900 s.l.m. e Rampante il più alto a 1110 s.l.m., le piante per ettaro sono circa 9.000.



Il Passopisciaro 2006 ha un colore caldo e trasparente, naso elegante ed intenso di frutta e minerale, di macchia mediterranea e liquirizia. L'entrata in bocca è di finezza sottile e vibrante, la freschezza gioca amabilmente con la sensazione pseudocalorica, il tannino è di gran fattura, la lunga chiusura lascia piacevoli note d'erbe aromatiche.

Fra gli altri vini di gran pregio che ho avuto modo di testare, come sempre ci sono i Nerelli di Benanti e Cottanera, gli interessantissimi '07 di Tenuta delle Terre Nere, l'Etna di Scamacca del Murgio e di Barone di Villagrande, l' Outis di Biondi. Voglio però descrivervi in particolare, proprio quelli che sin ora non era stato possibile testare a nessun evento d'assaggio, e che mi hanno particolarmente convinto per la loro bontà, tutti vini la cui prima annata di produzione in bottiglia è stata la '06, spesso limitata a meno di 5000 pezzi.



### **Terre di Trente 2006 I.G.T. Sicilia 90/100**

Chi lo produce è una deliziosa coppia belga Trente Hargrave e Filip Kesteloot che con la loro passione per la Sicilia mi spiegano che il vino proviene da un ettaro di vigneto in contrada Mollarella di Linguaglossa da vigne di oltre 50 anni a 400 s.l.m., e da due ettari di oltre 80 anni in contrada Verzella a Castiglione di Sicilia poste a 800 s.l.m., è affinato per dieci mesi in barriques. Vino di grand'eleganza benché ancora giovane, con aromi intensi e puliti, amarena, mora, carruba, giusta presenza di vaniglia tabacco e liquirizia, dalla bocca piena di lunga persistenza. Intrigante



### **Quota 600 Graci 2006 D.O.C. Etna Rosso 88/100**

Alberto Ajello Graci alleva con passione le vigne a Passopisciaro, con una densità tra i 6.000 ed i 10.000 ceppi per ettaro, ad un'altitudine tra i 600 e 1.000 s.l.m., una parte dei vigneti è impiantata a piede franco, cioè senza portainnesto. I terreni di coltivazione sono bruni, d'origine vulcanica ricchi di scheletro, franco sabbiosi, a pH neutro, ricchi di ferro e ad alto contenuto d'azoto. La fermentazione del vino è tradizionale in rosso, senza controllo della temperatura in tini di rovere troncoconici, con macerazione a contatto delle bucce per 12 giorni, mentre l'affinamento si protrae per 14 mesi in grandi tini di rovere di Never prodotti dal bottaio austriaco Stockinger con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica. La mano di Donato Lanati è evidente, vino di grande finezza ed eleganza olfattiva e

gustativa, d'impronta territoriale marcata e di lunga P.A.I.



**Don Michele 2006 Moganazzi D.O.C. Etna Rosso 87/100**

Altro Etna dalle chiare caratteristiche di finezza e piacevolezza., siamo nel territorio di Passopisciaro in contrada Moganazzi a 650 s.l.m., l'età media delle vigne è di circa 80 anni, allevate ad alberello su un terreno basaltico ricco in silice e minerali accessori. L'annata '06 è il primo anno d'imbottigliamento, la produzione si attesterà anche per il '07 intorno alle 5000 unità. Il vino affina in barriques per circa un anno. Naso intenso di frutto e spezie suadenti, la bocca pur essendo di corpo è improntata su viva freschezza ed una leggiadra mineralità, sorprende in chiusura per un balsamico lungo ed accattivante.



**Fattorie Romeo del Castello 2007 D.O.C. Etna Rosso 85/100**

Questo vino non ha ancora un nome, lo produce Chiara Vigo di Romeo del Castello, la '07 è la prima annata di produzione. Per l'occasione di questo tasting ha etichettato le prove di botte con una storica etichetta di famiglia dei primi anni del secolo, che riporta il nome della contrada di produzione Allegracore nel territorio di Randazzo. L'enologo è il massimo competente della zona Salvo Foti L'impressione che mi da questo en primeur è di gran levatura, il naso è poliedrico e sfaccettato, il frutto giovane in bocca è prorompente, con un tannino, tuttavia, che

mostra una finezza non comune.

Un esplosione di entusiasmo questo tasting, un territorio quello etneo dove è avvenuta una rifondazione basata sul recupero di antichi vigneti, un paradiso dove l'autoctonia di vitigno e territorio si fondono veramente al meglio, con un futuro, che non potrà che essere bellissimo, come hanno dimostrato questi nuovi vini all'esordio nel confronto con la critica.

**Luigi Salvo**

Lascia un tuo commento a questo articolo, vai sul Blog:  
[www.winereality.wordpress.com](http://www.winereality.wordpress.com)

**HOME**