

falstaff / apr 2025

VINO CIBO VIAGGI DESIGN

falstaff

VINO
ICONICI
MERLOT

GASTRONOMIA
TOKYO DA
GUSTARE

VIAGGI
L'INCANTO
DI MADRID

Sicilia

IL CUORE DEL MEDITERRANEO

ITALIA 01/2025

€ 9,90

WWW.FALSTAFF.COM

ISSN 3035-4382



50001

IL BALLO SUL VULCANO



Nelle zone di Randazzo e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, si concentrano molte delle nuove cantine che, negli ultimi anni, hanno guadagnato grande notorietà. La zona è nota per i suoi vini rossi, ma vanta anche bianchi eccellenti.

L'Etna è ritenuto un centro nevralgico tra le zone vitivinicole della Sicilia. La pietra lavica ricca di minerali, le altitudini che superano i 1.000 metri, le grandi differenze di temperatura tra giorno e notte, le varietà autoctone e le vecchie viti a piede franco offrono le basi per vini straordinari.

TESTO OTHMAR KIEM

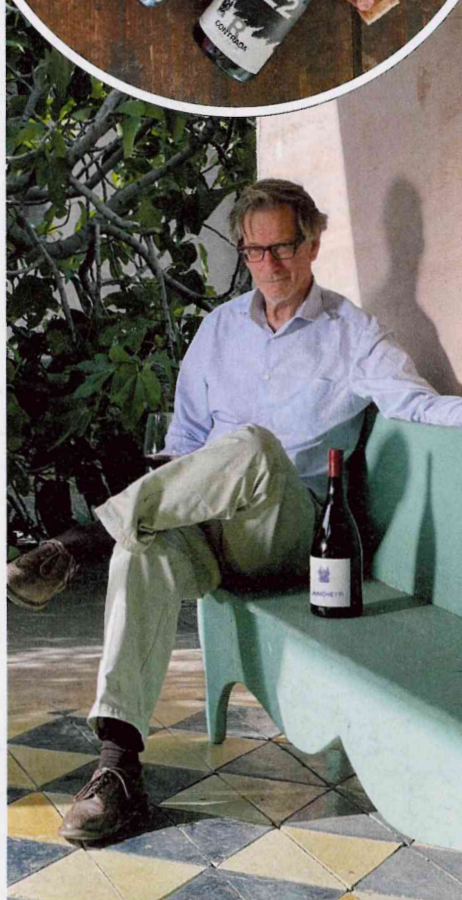


Andrea Franchetti (in basso, scomparso nel 2021) è stato la mente visionaria di Passopisciaro. Oggi l'azienda prosegue il suo cammino sotto la guida esperta di suo figlio Benjamin e di Vincenzo Lo Mauro.

Un vento fresco soffia dalla grande montagna. Ci troviamo vicino alla soglia dei 1.000 metri. «Hanno più di 100 anni e sono tutte ancora a piede franco», spiega con entusiasmo il vignaiolo Alberto Graci, indicando viti nodose e deformi. Graci ha la sua sede aziendale a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna. Gestisce diverse zone, che localmente vengono chiamate «Contrade». Il punto più alto della sua Contrada Barbabecchi supera i 1.000 metri. Graci è uno dei più di cento giovani vignaioli dell'Etna che, dal cambio di millennio, si sono riscoperti nella grande tradizione vinicola. La viticoltura sull'Etna non è un fenomeno dei nostri giorni, ma era già documentata nell'antichità. Alla fine del XIX secolo, sull'Etna esistevano 50.000 ettari di vigneti. Due guerre mondiali e la meccanizzazione dell'agricoltura nel Dopoguerra portarono però a un grande calo. Poiché la lavorazione doveva essere manuale, molti vigneti furono abbandonati o utilizzati solo per il consumo domestico.

ALLE ORIGINI DELLA RINASCITA

Il pioniere della rinascita dei vini dell'Etna è Benanti. Giuseppe Benanti, ex imprenditore di successo nel settore farmaceutico, fondò alla fine degli anni Ottanta, insieme al suo consulente dell'epoca, Salvo Foti, una cantina sopra Catania. Con determinazione puntarono su Nerello Mascalese (rosso) e Carricante (bianco). Con il cambio di millennio, Andrea Franchetti e Marco De Grazia resero i vini dell'Etna conosciuti a livello internazionale. Franchetti aveva già dimostrato con la sua Tenuta di Trinoro in Toscana di essere un esperto nella produzione di vini di altissima qualità. De Grazia, nel corso degli anni '90, aveva reso i vini del Piemonte noti in tutto il mondo. Franchetti, già allora accompagnato dall'attuale direttore Vincenzo Lo Mauro, fondò Passopisciaro, uno dei vigneti più alti dell'Etna, a 850 metri di altitudine. Un po' più in basso, De Grazia fondò la sua Tenuta delle Terre Nere. Anche il belgo Frank Cornelissen, che vinifica i suoi vini naturali in



CARRICANTE PER I BIANCHI, NERELLO MASCALESE E NERELLO CAPUCCIO PER I ROSSI SONO I VITIGNI PRINCIPALI DELL'ETNA.

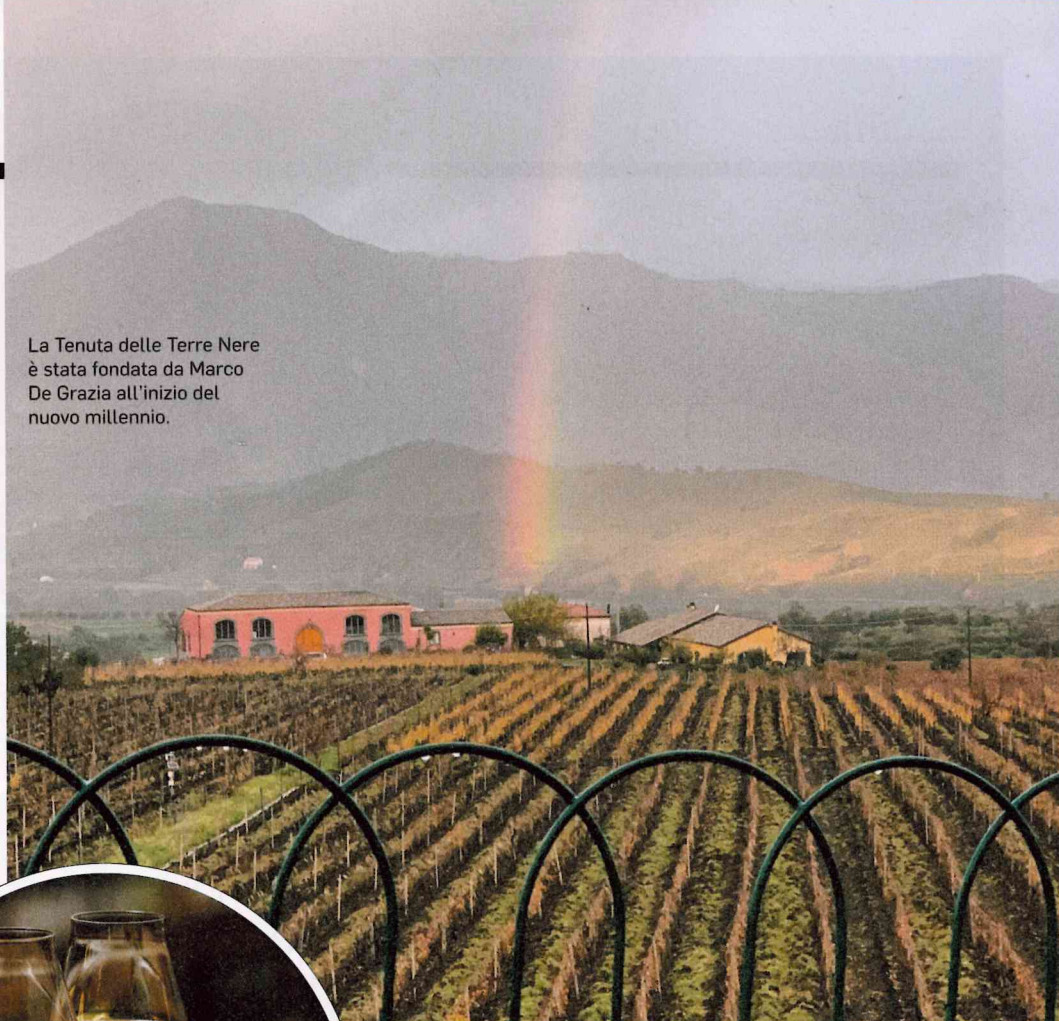
anfore di terracotta, contribuì a suscitare l'interesse degli esperti per i vini del vulcano. Il suo Magma è diventato un vino cult. Passopisciaro e Tenuta delle Terre Nere sono oggi i principali produttori dell'Etna e sono quelli che riescono meglio a dare ai tannini talvolta ruvidi del Nerello un tocco setoso. Entrambe le aziende sono state determinanti anche nello sviluppo del concetto di «Contrade» sull'Etna, e attualmente ne lavorano diverse.

LA GRANDE MONTAGNA

Con i suoi 3.400 metri, l'Etna è il vulcano attivo più alto d'Europa. Grazie alla sua posizione speciale, si producono vini bianchi e rossi con uno stile unico. Sono vini raffinati, con un gusto marcato e salino-minerale. Sull'Etna si utilizzano principalmente varietà autoctone. Per l'Etna Bianco, le varietà principali sono Carricante (prevalente) e Catarratto, mentre per l'Etna Rosso la varietà principale è Nerello Mascalese, con una piccola percentuale di Nerello Cappuccio. I rossi portano il colore chiaro di un Barolo e, da giovani, ricordano la severità tannica del Nebbiolo, ma si presentano eleganti come il Pinot Nero.

All'ombra del successo di Passopisciaro e Terre Nere, nuovi vigneti sono sorti rapidamente. Alla cantina Cottanera dei fratelli Cambria, già negli anni '90 venivano prodotti vini dal carattere deciso. Mentre in passato le varietà nobili francesi dominavano, oggi Mariangela e suo fratello, Francesco Cambria, si concentrano su Nerello Mascalese e Carricante. Molti giovani viticoltori hanno preso in gestione i vigneti dei loro padri o nonni, riportando nuova vita nei

La Tenuta delle Terre Nere è stata fondata da Marco De Grazia all'inizio del nuovo millennio.



La sala degustazione di Pietradolce (in basso) è arredata con tavoli e sedie creati da vecchie botti.



> vecchi edifici vinicoli. Giuseppe Russo è uno di loro. Ha preso in gestione i vigneti di suo padre e, in suo onore, ha chiamato l'azienda «Girolamo Russo». I suoi tre vini da singola vigna, Feudo, Feudo di Mezzo e San Lorenzo, sono assolutamente da provare. Michele Faro ha dato nuova vita nel 2005 a una vecchia cantina a Solicchiata: Pietradolce. Gestisce 30 ettari distribuiti su tre vigneti a un'altitudine compresa tra i 650 e i 950 metri. Il suo Vigna Barbagalli è affascinante. Oggi anche i grandi nomi del vino siciliano sono presenti sull'Etna. Tasca d'Almerita, Planeta, Duca di Salaparuta, Firriato, Cusumano e, più recentemente, Donnafugata, hanno fondato aziende indipendenti nella zona. E questo è un segno della qualità del territorio.

DALLA SCIARA ALLA CONTRADA

La peculiarità dell'Etna è il suo suolo. Non solo i terreni sono fortemente minerali grazie



**SUOLI VULCANICI,
SCOLATE DI LAVA E
DIVERSE ALTITUDINI
CREANO UN AFFASCI-
NANTE MOSAICO DI
TERROIR:
LE CONTRADE.**

alla loro origine vulcanica, ma la particolarità risiede nelle cosiddette «sciàre», i flussi di lava scesi lungo i secoli dalle pendici del vulcano. Questo significa che in un luogo dove un flusso di lava è passato, il suolo è molto più giovane rispetto a quello accanto, che potrebbe invece avere milioni di anni. Dal mosaico di altitudine, sciàre, texture del suolo e orientamento nascono le diverse piccole zone, le Contrade. Sono 142 quelle ufficialmente stabilite dal 2022, alcune delle quali sono già molto conosciute tra gli appassionati di vino.

Tra queste c'è Feudo di Mezzo, una delle più grandi Contrade dell'Etna e un altro esempio è Rampante, che si estende dai 600 metri fino a superare i 1.000. Un'altra famosa è Santo Spirito, il cui terreno è composto da polvere vulcanica fine, capace di conferire ai vini una particolare eleganza. Proprio queste piccole e anche piccolissime zone generano il fascino dei vini dell'Etna e ne determinano la significativa varietà. <



I vigneti di Cottanera si trovano su un ampio altipiano.

