

Magazine di ristorazione e itinerari enogastronomici • Venerdì 05 Marzo 2021



[HOME \(HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/\)](https://www.mangiaebevi.it/) / [BEVI \(HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/BEVI/\)](https://www.mangiaebevi.it/bevi/)

[Bevi \(https://www.mangiaebevi.it/bevi/\)](https://www.mangiaebevi.it/bevi/) [Itinerari del Gusto \(https://www.mangiaebevi.it/itinerari-del-gusto/\)](https://www.mangiaebevi.it/itinerari-del-gusto/)

Etna DOC: la nuova generazione dell'enologia alle pendici del vulcano

[MANUELA ZANNI \(HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/AUTHOR/MANUELA-ZANNI/\)](https://www.mangiaebevi.it/author/manuela-zanni/) 1 GIORNO FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 5 MINUTI





f Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F&t=Etna+DOC%3A+la+nuova+generazione+dell%E2%80%99enologia+alle+pendici+del+vulcano>)

t Tweet (<http://twitter.com/share?text=Etna+DOC%3A+la+nuova+generazione+dell%E2%80%99enologia+alle+pendici+del+vulcano&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F%2F&via=>)

in ([http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F&title=Etna+DOC%3A+la+nuova+generazione+dell%E2%80%99enologia+alle+pendici+del+vulcano&source=https://](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F&title=Etna+DOC%3A+la+nuova+generazione+dell%E2%80%99enologia+alle+pendici+del+vulcano&source=https://www.mangiaebvi.it/etna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano/)

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F>)

P (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Fetna-doc-la-nuova-generazione-dellenologia-alle-pendici-del-vulcano%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2021/03/etna7.jpg&description=Etna+DOC%3A+la+nuova+generazione+dell%E2%80%99enologia+alle+pendici>)

Un viaggio affascinante alla scoperta delle cantine dell'Etna e dei giovani produttori che hanno accolto la sfida del Vulcano generando vini straordinari di cui portano, nel calice, la forza e la potenza.

L'Etna è il vulcano attivo più grande d'Europa e in questi giorni sta facendo sentire la propria voce. È il simbolo siciliano per antonomasia e, in particolare, di Catania (<https://www.mangiaebevi.it/?s=catania>). Qui usano definirlo “*Ida*” proprio come se si trattasse di una persona di famiglia che si ama e si teme al contempo.

Il paesaggio etneo è davvero unico. Non capita spesso di poter camminare così vicino a un vulcano attivo alle cui falde crescono tanti vigneti. Le uve prodotte hanno sapori e profumi inconfondibili dovuti sia alla composizione dei terreni sia al clima, caratterizzato da forti escursioni termiche. In questi luoghi i coltivatori sono riusciti ad adattarsi alle crescenti difficoltà dovute alla frequenti eruzioni dell'Etna che hanno ridotto la superficie coltivabile. Inoltre, le vigne si trovano in territori con una notevole pendenza, che sono in genere terrazzati. Questo rende difficile meccanizzare le coltivazioni, generando costi più alti per il coltivatore. Tuttavia, l'anima siciliana è forte e gli abitanti sono abituati ai continui sbalzi di umore della “Muntagna” (altro epiteto con cui i catanesi sono soliti definire l'Etna).

Il marchio Etna DOC

Il vino prodotto sull'Etna ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata l'11 agosto 1968. In particolare, in queste zone si produce da cinquant'anni la DOC più antica dell'Isola: l'Etna Rosso DOC, ottenuto da uve di Nerello Mascalese e Nerello Capuccio, e l'Etna Bianco DOC, ottenuto dal vitigno Carricante. Si tratta di una delle più antiche DOC d'Italia e questo particolare ha attirato l'attenzione degli esperti enologi da tutto il mondo.



Non è un caso, dunque, se molti produttori hanno deciso di acquistare vigneti in questa zona pur producendo già altrove in Sicilia, o, in altri casi, di cominciare la propria esperienza proprio da questi terreni tanto difficili da coltivare.

Di seguito alcune nuove e promettenti realtà che, nonostante abbiano messo da poco radici nel territorio etneo, stanno già raccogliendo, oltre ai preziosi frutti delle vigne, altrettanto preziosi consensi e successi.

Generazione Alessandro



Generazione Alessandro (<http://www.generazionealessandro.it/>) è il progetto di **Benedetto, Anna e Benedetto Alessandro**. Tre cugini, cresciuti giocando a nascondino tra le botti dell'azienda di famiglia, uniti dalla passione per il vino. Quarta generazione di una famiglia di viticoltori.

Spinti dalla passione per la terra e per le vigne coltivate dai loro padri, insieme ai quali portano avanti la cantina di famiglia a **Camporeale**, in provincia di Palermo, un anno fa, nel febbraio 2020, hanno dato vita ad una nuova realtà sull'Etna, in cui creare vini fortemente identitari.

Dopo avere messo insieme un percorso nell'azienda di Camporeale, dove hanno acquisito un bagaglio di competenze, nel **2015** hanno deciso iniziare un cammino parallelo, portando avanti un nuovo progetto sull'**Etna** acquistando un primo appezzamento di terreno per conoscerne tutte le



potenzialità. Due le etichette prodotte: il **Trainara Etna bianco Doc 2018** e il **Croceferro Etna Rosso Doc**. Il primo è un blend di **Carricante (80%) e Catarratto(20%)** coltivate in contrada **Piano Filici** mentre il secondo è un **Nerello Mascalese** in purezza.

La Gelsomina



Era il 2018 quando fu formalizzato l'accordo tra Tenute Orestiadi (<https://www.tenuteorestiadi.it/>), azienda vitivinicola di Gibellina e La Gelsomina, (<https://www.tenuteorestiadi.it/etna-la-gelsomina/>) realtà del territorio etneo, facente parte dell'ex Contea di Mascali.

Due angoli di Sicilia diametralmente opposti che si incontravano, ciascuno con le proprie peculiarità.

Due storie e due territori differenti che hanno trovato un punto di incontro avviando una proficua collaborazione destinata a durare nel tempo. L'Azienda si colloca in un ridente territorio alle pendici dell'Etna affacciato sullo Jonio, nel comprensorio dell'ex Contea di Mascali noto per la plurisecolare coltivazione vitivinicola. Il complesso aziendale comprende un antico palmento e una piccola ma efficientissima cantina dotata delle migliori tecnologie enologiche. Estesa su 15 Ettari in contrada Gelsomina Monte Trigna, ricade totalmente all'interno dell'area dell'Etna D.O.C.

Qui vengono coltivati i vitigni autoctoni come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Moscato dell'Etna e si è sperimentata con ottimi risultati la coltivazione del Pinot Nero.

Oggi La Gelsomina produce 5 referenze: Etna Bianco Doc, Etna Rosso Doc, Metodo classico blanc de noir Etna Doc, Metodo classico rosè Etna DoC, Moscato passito dell'Etna Terre Siciliane IGT. Tutte etichette che raccontano, ciascuna a modo proprio, un territorio difficile da coltivare dalla grande

complessità aromatica che si ritrova in ogni bicchiere.

Neri Vini



La famiglia Neri vive a Linguaglossa, piccolo centro situato all'estremità orientale del versante nord dell'Etna. La storia familiare iniziò con il capostipite Vincenzo. Tornato dagli Stati Uniti, dove era emigrato agli inizi del Novecento, acquistò un terreno per coltivare la vite e l'olivo. Nel tempo la proprietà è cresciuta fino a quando, a partire dal 2000, i fratelli Salvo e Fabio Neri, nipoti di Vincenzo, decidono di investire nel settore alberghiero divenendo imprenditori dediti alla ricettività turistica di alto profilo.

Nasce così l'agriturismo Casa Arrigo (<https://www.nerietna.com/casa-arrigo-country-house/>), la prima struttura costruita seguita, nel 2012, da Villa Neri, prestigioso resort di lusso con spa. Ma non è tutto. Salvo e Fabio hanno deciso di creare anche un'azienda, la "Neri agricola" (<https://www.nerietna.com/agricoltura-dell-etna/>), che permettesse loro di immettere sul mercato i vini e l'olio extravergine d'oliva di alta qualità prodotti nelle proprie tenute in modo da rafforzare il legame con il territorio e le tradizioni.

La superficie vitata si estende complessivamente per circa quattro ettari e mezzo. Il nucleo principale di tre ettari si trova in contrada Arrigo, nelle immediate vicinanze del resort e dell'agriturismo. È costituito da vigneti di 30-60 anni di Carricante, Catarratto e Nerello Mascalese. A questi si aggiungono nuovi impianti delle stesse varietà con leggera prevalenza di uve a bacca bianca. In località Borrigliona,



sempre a Linguaglossa, è ubicato un altro ettaro e mezzo. Qui si coltivano vigneti di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio di oltre 70 anni di età. I sistemi d'impianto utilizzati sono sia la spalliera che l'alberello etneo sostenuto dal palo di castagno.

Due le etichette prodotte: Etna Bianco Doc Contrada Arrigo 2019, blend di Carricante (85%) e Catarratto (15%), e Rosso Doc Contrada Arrigo 2018, Nerello Mascalese in purezza classificatosi, proprio in questi giorni, al 2° posto del concorso enologico "Radici del Sud", Gruppo Misto Vini Rossi.

Monteleone Vini



Giulia Monteleone, il padre Enrico e il compagno ed enologo Benedetto Alessandro hanno dato vita a un'impresa di famiglia che si prende cura della vigna dalla coltivazione fino alla produzione del vino.

Il progetto prende forma nel luglio 2017 quando, dopo una lunga ricerca, individuano due ettari di vigna vecchia a pochi passi dal fiume Alcantara. Ci troviamo ai piedi dell'Etna, a poco meno di cinquecento metri sul livello del mare e a meno di cinquanta passi dall'antica Cuba di Santa Domenica, un gioiello bizantino di rara e integra bellezza. Da allora obiettivo dei tre "soci" è stato dedicarsi all'ampliamento dell'azienda con nuove vigne il cui frutto sarà la matrice di nuovi vini.

Le vigne si trovano nel versante Nord dell'Etna, dislocate in due diverse contrade: Cuba e Pontale Palino. Sono grandi differenze di terroir tra una contrada e l'altra, per questo la decisione di vinificare ogni parcella separatamente. Ogni etichetta è quindi espressione di una singola vigna.