

Sotto il vulcano

G

DEGUSTARE

I rossi dell'Etna: intensi ed eleganti, sono una delle eccellenze enologiche siciliane. Eccone quattro etichette dalle diverse personalità, ma identica qualità. E poi, un Moscato e uno spumante davvero particolari

DI CESARE PILLON

Finita la stagione dei bianchi e dei rosati, in ottobre entrano in scena i vini rossi, molto più adatti alla cucina autunnale purché non siano troppo impo-
nenti: questa è epoca di funghi. Particolarmente adatti si dimostrano perciò, anche se può risultare sorprendente, i rossi dell'Etna, balzati in questi ultimi anni alla ribalta per la loro intensità che non soffoca la fragranza, e per l'elegante raffinatezza degli aromi coniugata a una bevibilità che spinge a vuotare il bicchiere.

I vini che nascono in Sicilia alle pendici del vulcano non sono mediterranei come nel resto dell'isola: hanno spesso **caratteristiche quasi nordiche**, addirittura da regione alpina. L'Etna Rosso si fa con due varietà d'uva, il **Nerello Mascalese** e il **Nerello Cappuccio**, selezionate nel territorio etneo e per molto tempo coltivate esclusivamente lì. Ma mentre il Cappuccio ha rischiato addirittura l'estinzione, il Mascalese è stato adottato in tutta la Sicilia. Deve questo successo alla vigoria produttiva, che può anche diventare un difetto: quando spinge a produrre troppa uva, dà vini di mediocre qualità. È un pericolo però che i rossi dell'Etna non corrano: non solo per le limitazioni imposte dall'ambiente, ma perché gli stessi viticoltori sono convinti che «cu puta strittu campa riccu», **chi pota corto (e produce poca uva) vive da ricco**. È da questa convinzione che nasce il **Serra della Contessa**, prodotto da un siciliano autoctono, l'industriale farmaceutico



UN PASSITO CHE LASCIA IL SEGNO

È la seconda volta che il Moscato Passito Avié della Cascina Castlèt viene premiato alla Douja d'Or, il Salone enologico di Asti (doujador.it), con il riconoscimento più ambito. Questa volta l'ha ottenuto con il millesimo 2008, tre anni fa ce l'aveva fatta con il 2007. L'Avié è un vino aromatico da dessert che sorprende perché non ha etichetta: le informazioni di legge sono sulla capsula che copre il tappo, mentre sulla bottiglia compaiono le impronte digitali della produttrice, Mariuccia Borio. L'impronta della sua mano che ha fatto nascere il vino è il simbolo dello scambio di esperienze che avveniva durante l'arvié, la serata in cui la famiglia contadina piemontese era riunita nel tepore della stalla. A inventare questa soluzione è stato Giacomo Bersanetti, artista del packaging enoico. www.cascinacastlet.com

▶ NUOVE BOLLICINE IL PRIMO OLTREPÒ PANTESCO



Si chiama Nikà il primo spumante metodo classico in cui si fondono Nord e Sud d'Italia. Ne è autore Nicolò Mascheroni Stianti, terza generazione della famiglia che produce vini di pregio nel Castello di Volpaia, a Radda in Chianti. I segreti delle bollicine, però, li ha imparati in Champagne, con uno stage da Pol Roger. E ha capito che sono essenziali due elementi: un grande vino base da rifermentare in bottiglia, e un grande liqueur d'expédition per sostituire il vino perduto con il dégorgeement per espellere i residui

della rifermentazione. Il vino base del Nikà nasce dal pinot nero dell'Oltrepò Pavese, il liqueur d'expédition dallo zibibbo di Pantelleria. Insieme, formano il primo spumante dell'Oltrepò Pantesco. www.nika-nika.it



Giuseppe Benanti, ma anche il **Contrada Rampante** del barone Andrea Franchetti, che è romano di nascita e toscano di adozione, il **Musmeci** di Silvia Maestrelli e Federico Curtaz, lei vignaiola toscana, lui winemaker valdostano, e il **Calderara Sottana**, di Marc De Grazia, importatore di vini italiani negli Stati Uniti. Per la legge sono tutt'e cinque Etna Rosso Doc, floreali e speziati, da abbinare a tagliata di bue, pollame nobile, maiale al latte, coniglio al vino bianco, agnello al forno. Ma **ognuno ha la sua personalità**, marchiata dalla lava sulla quale è cresciuto.

