

Degustazioni



**L'isola dei famosi, 20 assaggi Top da #SiciliaEP16: Etna Doc vince su Grillo e Cerasuolo**

👤 [Umberto Gambino](#)

🕒 27 aprile 2016

📁 [Degustazioni](#)

[In vetrina](#)

di *Umberto Gambino*

Ormai è arcinoto: la Sicilia enologica è un vero e proprio continente per le sue diversità del microclima, dei territori, delle aree e delle Doc molto diverse fra loro, per le differenti epoche di vendemmia (che va da fine luglio a inizio novembre), per i vini che si differenziano anche notevolmente fra le diverse zone dell'isola. Per esempio: un vitigno Grillo del territorio di Agrigento sarà molto diverso nel calice da un suo "cugino" trapanese. Nel mio personale "Giro dell'Isola", eseguito nel corso della **13esima edizione di Sicilia en primeur** (<http://www.assovinisicilia.it/siciliaep16/>), perfettamente organizzata da **Assovini Sicilia** (<http://www.assovinisicilia.it/>), tra assaggi con i sommelier e direttamente dai produttori (fra enotur e banchi d'assaggio al "Verdura Resort" di **Sciaccia**), spicca però "un'isola nell'isola". E' l'area dell'Etna che già da almeno sei anni continua a eruttare (metaforicamente) vini davvero eccellenti. Nella torta dei miei "**Top 20**", ben 10 fette sono etnee. Immagino già le obiezioni di chi legge questo Blog: "*Ma l'Etna non rappresenta i vini siciliani!*". Verissimo, ma l'Etna piace e continua a piacere: è un territorio enologico con una marcia in più, è un "brand" ben definito e circoscritto che richiama l'immagine stessa della Sicilia e soprattutto si sa perfettamente dov'è (per altri importanti distretti del vino italiano non è esattamente così). L'Etna del vino piace in maniera direi maniacale soprattutto ai giornalisti specializzati della stampa estera, agli americani, agli orientali. Piace, continua a piacere.

Prima o poi il momento d'oro potrebbe finire, ma – questo è certo, tuttora siamo ancora nella fase ascendente della curva di gradimento per i vini etnei e i produttori fanno benissimo a sfruttarla. Anzi: è certo l'interesse di altri imprenditori (non solo vinicoli) del Nord a voler ricercare ed acquistare quei pochi ettari di vigneto ancora disponibili



alle pendici del vulcano.

**Ecco perciò la Top List dei 20 assaggi migliori a #SiciliaEP16**

#### ***Minerale e avvolgente***

**Graci (<http://www.graci.eu/>) – Etna Bianco 2015 (Carricante 70%, Catarratto 30%)**

Nonostante l'evidente gioventù, appare già pronto e dinamico con le sue note molto minerali, quasi di pietra focaia. Dal calice alla bocca scorre avvolgente, fresco, sapido, lungo e con bel finale agrumato.

#### ***Giovane e salino***

**Cottanera (<http://cottanera.it/it/cottanera/>) – Etna Bianco Contrada Calderara 2014 (Carricante)**

E' già con tutti i connotati a posto questo bianco etneo dal naso piacevole, punteggiato da spezie aromatiche e tinte calde e tropicali che si risolvono in un sorso davvero fresco, intenso, lungo e, soprattutto, molto salino.

#### ***Sferzata di agrumi***

**Cusumano (<http://cusumano.it/>) – Alta Mora Etna Bianco 2014 (Carricante)**

Giallo paglierino quasi dorato nel calice, sprizza mineralità da tutti i pori, ondeggiando fra zafferano, fiori di zagara e liquirizia. Bel gusto rotondo, morbido, progressivo, che fluisce sapido e chiude con un bel finale di cedro e menta. Le uve da cui si ricava il vino provengono da due opposti versanti del vulcano: contrada Priano a Milo (zona Sud) e Verzella a Castiglione di Sicilia (Nord).

#### ***Il Riesling del Sud***

**Firriato (<http://www.firriato.it/>) – Cavanera Ripa di Scorciavacca Etna Bianco 2014 (Carricante, Catarratto)**

E' il classico bianco etneo che spicca per le sue note di idrocarburo, quasi fosse un Riesling del Sud, ma non solo: profuma anche di frutta esotica e mandarino. Al palato si mostra selvaggio, prorompente, sapidissimo e ricco di freschezza. Bel retrogusto minerale e chiusura lunga e appagante.

#### ***Autoctono e burroso***

**Gulfi (<http://www.gulfi.it/>) – Carjanti 2012 (Carricante 95%, Albanello 5%)**

Si apre su bei profumi evoluti di cioccolato bianco, vaniglia e un po' boisè. Evidente ma piacevole l'uso del legno ben fuso col frutto. Si affaccia in bocca piacevolmente morbido, fresco, sapido, intenso, ben equilibrato.

#### ***Chardonnay alla francese***

**Donnafugata (<http://www.donnafugata.it/pagine/Homepage-ITA.aspx>) – Chiarandà 2012 (Chardonnay)**

Sempre eccelsa l'interpretazione di questo vitigno internazionale da parte di Donnafugata che lo ha molto tipicizzato nel territorio: un po' alla francese, ma molto alla siciliana. Al naso c'è burro fuso, ma ci sono anche spezie (timo, salvia, pepe bianco) ben mixate con vaniglia e liquirizia su un gradevole sfondo balsamico. Il sorso fluisce pieno, avvolgente, morbido, evidenziando il frutto e un retrogusto di salvia e menta.

#### ***Chardonnay di collina***

**Fazio (<http://www.casavinicolafazio.it/>) – Chardonnay 2015**

Lo Chardonnay coltivato a Erice profuma di prati freschi, erba tagliata, agrumi come mandarino e arancia tarocco, fiori bianchi come i gelsomini. In bocca fluisce fresco, sapido, senza spigoli, ben concentrato e piacevolissimo da bere. Persistente con il suo bel finale di cedro vivo.

#### ***Il Grillo iodato***

**Tasca d'Almerita (<http://tascadalmerita.it/it/>) – Mozia 2015 (Grillo)**

Eccellente e suadente esempio di Grillo, dai profumi balsamici, iodati, minerali, di caramella alla liquirizia e pesca gialla. Gusto intenso, sapido al punto giusto, fine, già pronto, di buon equilibrio. Un bel bere.

#### ***Fiano tropicale***

**Planeta (<http://planeta.it/>) – Cometa 2015 (Fiano)**

E' la "prova provata" che il Fiano si ambientato davvero bene in alcune terre di Sicilia (vigneti di Gurra e Dispensa nel territorio di Menfi). Si apre dal calice su note di

pompelmo rosa, ananas, timo e salvia, poi di pepe bianco. Al sorso fluisce morbidissimo, intenso, vivace, mostrando sapidità e freschezza. Lungo e appagante. Non più una



sorpresa, anzi una certezza costante negli anni.

#### ***Puro e vivace***

##### **Cusumano (<http://cusumano.it/>) - Alta Mora Etna Rosso 2014 (Nerello Mascalese)**

Svela profumi profondi, fini, anche evoluti che oscillano tra la frutta rossa fresca, il tabacco da pipa e il cioccolato fondente. In bocca si presenta impetuoso, largo, sapido, con grande freschezza e un tannino vivo, setoso. Lungo e nervoso. Le uve sono coltivate nei vigneti di Castiglione di Sicilia (contrade Verzella, Pietramarina e Feudo di Mezzo).

#### ***Minerale al 100%***

##### **Duca di Salaparuta (<http://www.duca.it/>) - Lavico 2012 (Nerello Mascalese)**

L'ennesima conferma per questo rosso etneo al di fuori dalla Doc, ma sempre molto buono. Sa di tante buone cose: spezie scure, fiori, frutta rossa fresca, rosmarino, molto minerale. Al gusto è immediato, fresco, rotondo, con un bel tannino fine. Lungo e minerale nel finale. Dalle vigne di Vajasindi.

#### ***Esplosivo e grintoso***

##### **Firriato (<http://www.firriato.it/>) - Etna Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie 2012 (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio)**

Al naso è un'esplosione di profumi: incenso, spezie aromatiche, alloro, pepe nero, su sfondo balsamico. Bocca verticale, fine, ampia, che esalta un ottimo tannino e la chiusura nettamente minerale. Davvero grintoso, caldo, con stile.

#### ***Austero e Top***

##### **Tenuta di Fessina (<http://www.tenutadifessina.com/>) - Il Musmeci Etna Rosso Riserva 2011 (Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%)**

Il terroir di Rovittello (versante Nord del vulcano) è uno dei migliori per i rossi etnei. Rosso rubino scarico nel calice, esprime sentori fra l'aromatico, il minerale, la frutta rossa in confettura, in un bouquet elegante, che diffonde anche fiori di violetta e una delicata nota smaltata. Al palato si mostra vivo, fine, non invadente, minerale, dai tannini setosi. Un rosso gradevolissimo e di piacevole bevibilità. Il migliore del blocco etneo in assoluto.

#### ***Cerasuolo bio verace***

##### **Arianna Occhipinti (<http://www.agricolaocchipinti.it/>) - SP 68 Rosso 2015 (Frappato 70%, Nero d'Avola 30%)**

Al naso è fine, non immediato, poi pian piano escono fuori il pepe nero, la ciliegia, l'impronta balsamica. Al palato è progressivo, verticale, molto sapido e di buona persistenza. Retrogusto speziato. Scuro, genuino e selvaggio come la vignaiola.

#### ***Cerasuolo "American Style"***

##### **Valle dell'Acate (<http://www.valledellacate.com/>) - Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2013 (Nero d'Avola 60%, Frappato 40%)**

Si apre su un bel bouquet di spezie (pepe nero, chiodi di garofano, ginepro) e more fresche il Cerasuolo di Gaetana Jacono e Francesco Ferreri. Sensazioni immediate e profumi piacevoli che accompagnano un gusto vellutato, easy (molto American Style), finissimo, di estrema eleganza e giusta persistenza.

#### ***Il "new style" della Doc delle Quattro Enne***

##### **Le Casematte (<http://www.lecasematte.it/>) - Faro 2014 2014 (Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%, Nocera 10%, Nero d'Avola 10%)**

La Doc messinese delle "quattro enne" ha trovato un altro bravo alfiere nella coraggiosa "mezza dozzina" di produttori di questa piccola Doc che rischiava di scomparire. Lui è Gianfranco Sabbatino, viticoltore del luogo che condivide la proprietà aziendale con il calciatore della Juventus, Andrea Barzagli. L'annata 2012 si presenta con sentori di frutta rossa fresca, violetta e spezie scure su sfondo balsamico. La bocca è verticale, rotonda, vellutata nel tannino, intensa ma finissima. Si affina in botti da 500 e 1000 litri non nuove. Nel vino, riuscito e molto tipico, si avverte la mano sapiente di **Carlo Ferrini**.

#### ***Il tocco gentile del Nocera***

##### **Tenuta Gatti (<http://www.tenutagatti.com/sicilia/index.php>) - Mamertino Curpanè 2011 (Nero d'Avola 70%, Nocera 30%)**

Al naso prevalgono le tinte balsamiche, i piccoli frutti di bosco, le note resinose e smaltate. Al palato scivola intenso, fresco, con buona sapidità e tannino setoso. Bel retrogusto di mora scura. Il Nero d'Avola dà struttura, il Nocera porta gli aromi. Territoriale e vivace. Bravo l'enologo toscano **Emiliano Falsini** di cui il viticoltore **Nicolas Gatti Russo** si avvale in quel di Librizzi. Assaggiato anche il 2010 che è sembrato più brusco e decisamente più tannico, ma comunque di buona foggia.

#### ***Dolce ma non troppo***

##### **Barone Sergio (<http://baronesergio.it/>) - Kaluri 2007 (Moscato di Canelli) Igt Sicilia**

Bel naso fresco di albicocca a cui seguono sensazioni smaltate e poi chiodi di garofano, iodio e miele di acacia. Al gusto è intenso, fresco, dolce ma non troppo, rotondo, chiude su una deliziosa nota di frutta fresca. Matura per il 50% in acciaio e per l'altro 50% in botti di rovere. Poi affinamento per 6 mesi in bottiglia.

#### ***Il calore del mare***

##### **Barone di Villagrande (<http://www.villagrande.it/>) - Malvasia delle Lipari 2011 (Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%)**

Il suo tratto tipico è la fresca nota di albicocca: quando si apre al naso è un'esplosione di sensazioni iodate e salmastre. Gusto contenuto, garbato, così come la dolcezza non eccessiva. Fresco, di buona persistenza, leggero e morbido. Provato come vino da aperitivo con zuppetta di lenticchie e scaglie di pecorino etneo. Ci sta!

**Il fuori quota, ancora giovane**

**Benanti (<http://vinicolabenanti.it/it/home/>) - Etna Rosso Rovittello 2004 (Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%)**

Nonostante gli anni (una chicca assaggiata in azienda), dimostra intatta tutta la sua freschezza unita ad un'eleganza di gusto e profumo. Rosso granato scarico con unghia aranciata. Profuma di ciliegia rossa in confettura, spezie, cioccolato scuro, tabacco, cuoio, e poi ecco l'anima minerale. E' un vino profondo, longevo, austero, dal sorso intenso e progressivo, rotondo, in cui spicca la finezza del tannino. Tre aggettivi per definirlo: equilibrato, armonico, dinamico.

