

In evidenza

L'Etna di Jeremy Cukierman. Masterclass a Sicilia en Primeur

di: Francesco Pensavecchio

29 aprile 2017



Sicilia en Primeur 2017: masterclass sui vini del vulcano con il Master of Wine da **Jeremy Cukierman**. Un focus importante che, invece di inquadrare solo il profilo sensoriale, offre riflessioni sui mercati internazionali in maniera semplificata con prospettiva business.

Due vitigni i vitigni chiave: il **Nerello Mascalese**, nell'etimologia il vitigno nero proveniente da Mascali; e il **Carricante**, il vitigno bianco capace di "caricare" la pianta, di portare molto frutto.

Il primo appartiene alla grande famiglia dei Nerelli o Nigrelli, tutti fertili, viniferi, diffusi in tutta la Sicilia, a grappoli neri, donde il nome. Il secondo, conosciuto anche come Caricanti, Nocera bianca o Catanese bianco, è invece coltivato solo nelle province di Catania e Messina. Si ipotizza che il Carricante sia un incrocio naturale tra Montonico pinto e Scacco. La masterclass ha presentato dieci vini, tra bianchi, rosati e rossi scelti tra i vari versanti, al fine di riprodurre la denominazione di origine nel modo più fedele possibile.

Nicosia – Sosta Tre Santi, Carricante Brut Metodo Classico 2014

DOC Etna Bianco, 100% Carricante

È uno spumante metodo classico dal fascino sorprendente. Le bollicine sono fitte e di fini. Netto l'attacco, complesso. Poco varietale, ne giova l'eleganza e la elasticità nell'affrontare qualsiasi contesto. Le note di biscotto e pane segnalano un lungo affinamento sui lieviti. Tra i riconoscimenti, erbe aromatiche e frutti tropicali appena acerbi. Bocca fresca e senza incertezze, potrebbe gettarsi senza timore in una mischia con numerosi Champagne.

Cottanera – Contrada Calderara 2015

DOC Etna Bianco, 100% Carricante

Prodotto sul fronte nord del vulcano in contrada Calderara, è un Cru ottenuto da Carricante in purezza. Il carattere è sapido, fresco, agile. Non è un vino d'entrata o per principianti. L'acidità è il propulsore vero di questo vino. Finale lungo e sapido.

Girolamo Russo – Nerina 2015

DOC Etna Bianco, 100% Carricante

Le caratteristiche di questo vino sono davvero singolari. Tra i riconoscimenti miele, frutta a polpa gialla, articolate note agrumate. Nel finale, note fumé, prevale secco e l'acidità tagliente. Sapido. Giovanissimo. Un vino per "connoisseurs". Abbinamento ideale con del salmone affumicato.

Tenuta di Fessina – Erse bianco 2015

DOC Etna Bianco, Carricante 100%

Vino lieve, vivace, veloce. Colpisce la purezza del naso e della bocca. Piccoli frutti a polpa bianca, nespola, litchi, pera. Davvero piacevole, chiama alla beva con preoccupante frequenza.

Barone di Villagrande – Etna Bianco Doc Superiore 2016

DOC Etna Bianco Superiore: 90% Carricante 10% Minnella bianca, Catarratto e Visparola

Un gran vino; versatile, è particolarmente adatto alla tavola. Un'ottima occasione per i sommelier di abbinarlo con tantissimi piatti di cucina internazionale. Il compagno ideale. I vigneti si trovano presso Milo, uno tra i comuni più votati alla produzione di bianchi a base di Carricante.

Palmento Costanzo – Mofete Rosato 2016

DOC Etna Rosato: 100% Nerello Mascalese

Le uve sono coltivate presso una delle aree più vocate del versante nord, tra Castiglione e Randazzo, in contrada Santo Spirito. Le vigne sono vecchie oltre 100 anni di età, una scelta inusuale per un vino rosato. Piccoli frutti rossi sono espressi con millimetrica chiarezza. Bocca lunga e fresca che esalta la pulizia e un finale integro e sapido.

Tornatore – Trimarchisa 2014

DOC Etna Rosso

Trimarchisa è la contrada dove vengono raccolte le uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. I terreni ospitano viti di oltre 40 anni e si trovano in contrada Verzella. I suoli sono lavici con sedimenti calcarei. Il mosto fermenta in tini tronco-conici di legno, poi riposa per più di un anno in botti di legno e vasche di cemento. Naso intenso con riconoscimenti di frutti a bacca scura, amarene, erbe aromatiche. Bella la speziatura, delicate le note di legno dolce. Al palato è pieno, ben espressi i tannini.

Graci – Arcurìa, Nerello Mascalese 2015

DOC Etna Rosso

Nasce da un'unica vecchia vigna nell'omonima contrada (quasi un Monopole di Graci) coltivata sul versante nord-est del vulcano. L'altitudine è di circa 700 metri. Il vino affina per 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Un vino di grande fascino e personalità. Fine ed elegante. Il terroir vulcanico è evidenziato in maniera così brillante da restare sbalorditi.

Pietradolce – Vigna Barbagalli 2014

DOC Etna Rosso – 100% Nerello Mascalese

Sul versante nord presso Solicchiata, è una vigna pre-fillossera a 1.000 metri di altitudine. È un vino ambizioso con quasi due anni di affinamento in legno grande. Ampio, dai sentori terrosi, si offre al naso con frutti rossi e macchia mediterranea; li raggiungono cenni di note fumé. In bocca è pieno, piacevolmente ruvido, nobile. I tannini sono decisi, la sapidità allunga le sensazioni. È il top single Cru di questa cantina. Auspicabile un lungo affinamento.

Benanti – Serra Della Contessa 2013

DOC Etna Rosso: 85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio

Un grande classico etneo. Il monte Serra, un piccolo cono vulcanico spento sul versante est, è lo scenario di un vigneto coltivato ad alberello dalla alta densità d'impianto, circa 10.000 ceppi per ettaro. La macerazione avviene in tini di rovere, poi affina un anno in barrique e un anno in bottiglia. Il frutto è deciso, polposo, con note di tabacco e pellame. Minerale. In bocca è compatto, teso per acidità con tannini bellissimi piacevolmente ruvidi. Ricorda per stile alcuni importanti rossi di Borgogna. Potrebbe affinare per "decadi".

di Francesco Pensovecchio

Il profilo di Jeremy Cokierman (tratto dal sito Master of Wine)

Jeremy Cukierman MW was born and raised in Paris. After a short experience in advertising agencies, the passion for wine quickly prevailed. Co-founder and co-CEO of Des Mets des Vins, Jeremy runs two wine shops in Paris, a wine event agency and a wine school. Through his wine business he is working with more than 200 top producers. He also consults for private customers and wine companies, lectures across all levels of WSET certification and trains future wine professionals in customised courses. He is writing for the French magazine *Vigneron* and for his own blog (www.intothewinewithjeremy.com). He is married, with two children and particularly loves Northern Rhône, Burgundy, Riesling, Italian and fortified wines (www.mastersofwine.org).

