

In evidenza

Feste, frizzi e bolle. Un brindisi in rosa tra i versanti dell'Etna

di **Gianmaria Tesei**

21 dicembre 2022



Una delle caratteristiche più desiderate degli spumanti è, così come la piacevolezza, il fascino estetico: cristallini per acidità, mossi nel bicchiere o nella *flûte* per il flusso continuo del *perlage*, sono percorsi da luce e vortici ipnotici. Le tonalità vanno dal verdolino tenue alle tonalità del rame, passando dal giallo più intenso e solare. Tra tutti, però, è il Rosa a colpire maggiormente per riflessi e brillantezza. Dalle sue infinite sfumature è possibile ipotizzare vitigno, macerazione, maturità e ambizioni. Spesso anche il palato emerge con maggiore energia e personalità dei cugini bianchi.

La masterclass "**Spumanti dell'Etna**" svoltasi a Palazzo Scammacca (Catania) il 4 dicembre scorso, ha proposto alcune tra le migliori etichette in commercio, perfette per arricchire le Feste con un tocco "glamour". Sette gli spumanti Metodo Classico degustati e che riproponiamo. L'articolo di Gianmaria Tesesi.

FP

Non chiamateli Rosé (alla francese)

Se lo scorso anno il momento di confronto con gli esperti del settore era incentrato sulle potenzialità del Carricante spumantizzato, il focus di Spumanti dell'Etna 2022 è stato il **rosato**. Un vino in grande evoluzione che sull'Etna, anche nella versione mossa, sta trovando maggiore crescita produttiva e qualitativa. Ha moderato la degustazione **Francesco Chittari**, docente FIS e co-founder di Scirocco lab.



Dunque, perché non abbandonare il termine francese "rosé" per recuperare gli appellativi nazionali di "rosato", con alternative possibili e valutabili che potrebbero essere "rosatello" o "rosa"? E' pur vero che gli illustri cugini hanno valorizzato i propri vini nella comunicazione, basti pensare alla "*Fondation pour la culture et les civilisations du vin*" con la "*Cité du vin di Bordeaux*" che, gestita dalla stessa fondazione, rappresenta un'istituzione composta da un museo ed un parco tematico. Proprio su questa intuizione si potrebbe, in effetti, lavorare con successo anche per l'Etna: i suoi rosati sono intriganti, vitali, potenzialmente adatti a conquistare posizioni di mercato senza timori di competere con rivali oltre le Alpi.

LE CANTINE E GLI SPUMANTI

DOC Etna Spumante, Apum brut rosé 2018 – Cantine di Nessuno

Nerello Mascalese 100%

Un breve excursus sulle metodologie di vinificazione e spumantizzazione in rosa, tra salasso, oramai quasi in disuso sull'Etna, macerazione (la più presente sull'Etna), assemblaggio e pressatura, ha fatto da preludio all'intervento di **Seby Costanzo**, produttore vitivinicolo di **Cantine di Nessuno** e **vice presidente del Consorzio Etna Doc**, che ha asserito come sia ancora difficile penetrare il mercato non adottando il termine rosé.

Similmente accade con il termine "contrada" che, pur avendo una connotazione simile al francese "cru", non esercita – per ora – lo stesso fascino del termine francese. Per cui occorre un processo comunicativo della gran parte dei produttori per andare in una direzione che consenta di far entrare nel lessico comune, con maggiore forza, il termine in versione italiana che sia rappresentativo della tipicità dell'Etna. Tipicità che Costanzo vede nei vitigni autoctoni Nerello e Carricante, con quest'ultimo che entro il 2024 dovrebbe, divenire per disciplinare, l'altra base del DOC Etna Spumante oltre al Nerello Mascalese. Chittari ha chiesto ai produttori presenti di legare un ricordo personale a i vini proposti alla masterclass. Per Costanzo, anche autore di alcuni interessanti libri, il ritorno alla memoria con il vino portato in assaggio è stata subito evidente. Si tratta di Apum, tratto dal nome "Apu" dato a Costanzo dalla figlia Chiara quando aveva solo un anno, parola inoltre che rispetta il numero di lettere che egli dà ai nomi dei suoi vini. E questo vino evoca in Costanzo anche il moltiplicarsi dei sentori che avverte chi lo assaggia direttamente in vigna.

E' un metodo classico che sosta sui lieviti per 24 mesi (lo spumante bianco dello stesso brand ha due versioni: una da 24 e l'altra da 48 mesi ed è previsto per il 2023 un sessanta mesi). Questo vino, che origina dal Monte Gorna presso Trecastagni, sul versante sud-est dell'Etna a 770 metri s.l.m., ha un colore tenue ed un perlage delicato, accompagnati da un bouquet di agrumi e fragoline. Buona sapidità e rispondenza gusto olfattiva.

DOC Etna Spumante, Caterina Di Plachi brut rosato 2018 – Tenute Mannino Li Plachi

Nerello Mascalese 100%, sboccatura 2022

Il secondo vino in degustazione è stato quello di **Tenute Mannino Di Plachi**, cantina rappresentata da **Giorgio Mannino**, manager e responsabile area marketing, e dalla responsabile commerciale **Arianna Vitale**. Il primo ha ricordato come il vino è stato dedicato dal padre, Giuseppe, a sua madre, Caterina, la quale aveva notato come la caldera su cui insistevano alcune vigne dell'azienda non riuscisse a dare frutti della giusta maturazione per ottenere vini fermi, consigliando quindi la spumantizzazione. E fu così che in occasione del venticinquesimo anniversario di matrimonio Giuseppe decise di realizzare questo spumante consacrandolo alla moglie. La Vitale – che ha un vino dell'azienda a lei dedicato, ossia "Ari" – ha spiegato come l'azienda abbia fatto la prima annata di spumante nel 2012 con sboccatura del 2016 e messa in commercio nel 2017, seguendo la strada dei 48 mesi sui lieviti, partendo prima dal bianco (1500 bottiglie l'anno) per poi affiancare il rosato (700 bottiglie). Come detto anche da Costanzo per Cantine di Nessuno, il colore ricercato per questi vini mossi rosa da parte di Tenute Mannino Di Plachi è un elegante "francese" roseo leggero.

I vigneti da cui trae origine questo metodo classico si trovano sul versante nord etneo nelle contrade di Pietra Marina e Bragaseggi, a Castiglione Di Sicilia, ad un'altitudine di 550 metri s.l.m. Il colore è un rosato tenue, con un perlage fine. Al naso questo vino dona sentori di frutti di bosco ed in bocca schiude una buona acidità e persistenza.

DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Rosato Brut 2020 – Cantine Nicosia

Nerello Mascalese 100%



Tra i *vin mousseux* rosati che si stanno affermando con sempre maggiore evidenza troviamo Sosta Tre Santi di Cantine Nicosia, eletto recentemente tra i migliori vini al mondo dall'autorevole testata americana Wine Enthusiast.

Graziano Nicosia (il ricordo legato al suo spumante è collegato all'attesa del figlio) ha sottolineato come la linea Sosta Tre Santi sia consacrata ai tre santi di Trecastagni Alfio, Filadelfo e Cirino e sia nata per celebrare la piacevolezza del riposo, la "Sosta", della serenità e dei momenti belli, rammentando come l'Etna sia un territorio vocato alla spumantizzazione con le sue 300.000 bottiglie DOC (500.000 complessive) prodotte.

Maria Carella, enologa di Cantine Nicosia, ha sottolineato come lo spumante sia un vino estremamente complesso da realizzare e come, per lei, il momento indimenticabile sia la sboccatura con il profluvio intenso di profumi che si scatena gradevolmente.

Questo vino, che nasce da uve della zona di Monte Gorna presso il comune di Trecastagni, versante sud-est, a 770 metri s.l.m., rimane 24 mesi sui lieviti. Il colore rosa antico si somma ad un perlage fine e persistente. Al naso si schiudono sentori floreali e di spezie. In bocca è di piacevole struttura, avvolgente, fresco ed elegante.

Spumante Brut Rosé Mon Pit 2017 – Cantine Russo

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%, sboccatura 2022

La prima annata di un rifermentato in casa Russo, ricorda Gina, è la 2010, con sboccatura 2012, proprio con un rosato. Il nome è "Mon Pit", dall'unione dell'inglese Pit, frattura o depressione di sprofondamento di origine vulcanica che può anche diventare cratere (come accadde proprio poco prima della prima produzione di vino mosso dell'azienda, ispirandone il nome) e "mon", che significa "mio" secondo il dialetto di certe zone di Messina e Catania. E proprio il fumo dell'eruzione e la scarica di adrenalina sono il ricordo della Russo per questo spumante che nasce sul versante nord-est etneo a 700 metri s.l.m..

Sono 48 i mesi sui lieviti, anche se Gina Russo ritiene che 36 mesi sia la tempistica migliore. Colore rosa intenso, con un perlage che permane a lungo. Al naso, aromi di frutta rossa e candita. Al sorso è armonico con una buona acidità.



DOC Etna Spumante, Gaudensius Rosé metodo classico Brut – Firriato

Nerello Mascalese 100%

Tre i Metodo Classico etnei Doc di Firriato, un Blanc de Blancs, un Blanc de Noir e questo “Rosé” da nerello mascalese. Chittari ricorda i principali player etnei, Firriato, Nicosia e Murgo. Firriato con Cavanera Etna ha creato una realtà dove l’ospitalità è un elemento distintivo che va oltre i vini stessi.

Siamo sul versante nord, in contrada Verzella, ad un’altezza di 630 metri s.l.m.. Il vino rimane sur lie 24 mesi. Il colore è rosa pallido, con un perlage fine e duraturo. Al naso, aromi di frutta rossa e lamponi. Al palato, mette in luce una raffinata texture con sensazioni fresche e carezzevoli, complice il persistente e cremoso perlage. Persistente anche nella rispondenza gusto-olfattiva. Finale agrumato.

DOC Etna Spumante, Metodo Classico Rosé – La Gelsomina

Nerello Mascalese, almeno 60 % e Nerello Cappuccio / sboccatura 2021

L’azienda è nata negli anni '80, quando l’ingegnere Alfio Turrisi decise di regalare al padre un piccolo appezzamento da lui conosciuto e ritenuto straordinario. Oggi è una realtà di ben 15 ettari di vigneto, con frutteti, uliveti e una confortevole ospitalità, che collabora con Tenute Orestyadi. Due i metodo classico, un blanc de noir e un rosato. I vigneti si trovano presso Mascali, ai confini con Piedimonte Etneo (530 metri s.l.m.). Trenta i mesi di permanenza sur lies. Il perlage è sottile, discretamente persistente, con una tonalità di rosa accennata e dai riflessi ciliegia. All’olfatto fiori e pane tostato. In bocca è minerale e dall’acidità contenuta.

DOC Etna Spumante, Metodo Classico Rosé Extra Brut 2016 – Murgo

Nerello Mascalese 100%, sboccatura febbraio 2022

A chiudere la degustazione guidata è stata la cantina che ha rilanciato, dopo circa un secolo di oblio, lo spumante etneo. Murgo spumantizza, infatti, dal lontano 1989. Claudio Di Maria, sommelier AIS ed Head Sommelier di Murgo, ha evidenziato come Palazzo Scammacca, che ospita per il secondo anno consecutivo gli appuntamenti tecnici di Spumanti dell’Etna e che è una location della famiglia proprietaria di Murgo, diventerà a breve un punto di ritrovo per chi vorrà comunicare l’Etna. Di Maria ha inoltre posto l’attenzione su come il territorio etneo esprima nel calice le sue differenti declinazioni unite dalla matrice vulcanica unica del vulcano attivo più alto d’Europa. Nella sua linea spumanti Murgo ha sei etichette, con i brut che stanno sui lieviti tra i sedici ed i trenta mesi e gli extra brut almeno sessanta mesi, con una sorta di Pas Dosé del 2011 di grande interesse.

Questo vino è ottenuto da uve coltivate a 500 metri s.l.m., sul versante est. All’esame visivo rivela un colore rosa antico, il perlage è raffinato ed elegante. Al naso emergono sentori di ciliegia e nocciola, frutta rossa e melograno. Buona mineralità e persistenza.

di Gianmaria Tesei