WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Maugeri e la candida eleganza dei vini etnei

di: **Gianmaria Tesei**

12 aprile 2023

L'Etna, nel corso dell'ultimo decennio, si è arricchita di nuove realtà di grande interesse. Tra queste emerge **Maugeri**. La cantina, che prende il nome dalla famiglia titolare dell'azienda, rappresenta il proponimento di riapprodare ai luoghi di provenienza e produrre vini di grande finezza.

M A U G E R I

Ad accogliere il visitatore è **Gea Calì**, responsabile dell'ospitalità, del marketing e competente sommelier. L'area produttiva gode del panorama del comune di Milo, con i vigneti situati in "Contrada Volpare", zona rivolta al mare e dove si trova la vigna più vecchia, e Contrada Praino, da cui derivano i frutti delle viti più giovani.

Siamo sul versante est etneo, a 700 metri sul livello del mare. Sono otto gli ettari vitati con nerello mascalese, carricante e catarratto, con 83 terrazzamenti sostenuti da muretti in pietra lavica che formano un percorso di circa 3 km. L'allevamento è, come da tradizione, ad alberello. L'incanto del paesaggio non si traduce unicamente nella produzione vinicola, in quanto è in fase di realizzazione una struttura recettiva composta da una villa che si affaccerà sui vigneti, corredata da una spa privata, una palestra ed una piscina. Da questi locali sarà possibile osservare sia il vulcano che il Mar Jonio, sulla base di un progetto ideato dalla stessa Maugeri, che, oltre a ricoprire un ruolo cardine in questa impresa, è anche un affermato architetto. Una nuova cantina, ipogea, completerà il complesso recettivo in cui è prevista una sala degustazione che godrà anche delle prelibatezze d'arte culinaria di **Giuseppe Raciti**, resident chef di Zash.

Carla e Renato Maugeri

Quest'ultima realtà, altra creatura dei Maugeri, è uno stiloso *Country Boutique Hotel* impreziosito da una cucina stellata, che si scorge in lontananza dai terreni della cantina della famiglia Maugeri. Famiglia guidata dal capostipite **Renato**, con **Carla Maugeri** che, coadiuvata dalle sorelle, **Michela** e **Paola**, mira a valorizzare un territorio composto da terreni che colgono la brezza e la salinità del mare verso cui sono rivolti e che sono adagiati sul fianco del vulcano che regala una complessa e vivace mineralità ai vigneti.

E proprio questi vigneti sono protagonisti di una produzione vinicola, da parte di Renato Maugeri, principiata negli anni '70 e poi ripresa negli ultmi anni. Un'etichetta del 1973 testimonia l'antico legame con questa zona d'elezione del carricante che, assieme al nerello mascalese ed al catarratto, compone il quadro dei tre varietali da cui originano i vini della cantina, come asserito da Carla Maugeri, imprenditrice volitiva ed elegante, così come si percepisce anche dal suo sguardo deciso ed affascinante.

Sono quattro le attuali referenze: **DOC Etna Bianco Superiore, Contrade Volpare 2020; DOC Etna Bianco Superiore, Contrade Volpare Frontebosco 2021; DOC Etna Rosato, Contrada Volpare 2020 e il Catarratto 2021.** Le etichette sono bianche, nitide, con la volontà di comunicare "la purezza" dei valori del territorio. Nonostante la giovane età dell'azienda – la prima vendemmia è del 2020 – Maugeri ha già ottenuto un bel riscontro sui mercati nazionali e anche su quelli esteri, con questi ultimi che assorbono il 50% della produzione. Tra i principali mercati troviamo Belgio, Olanda (anche con le Magnum), USA (in particolar modo il New Jersey e la California) e l'Australia.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrade Volpare 2020

Carricante 100%

Questo vino, di cui vengono prodotte 4.500 bottiglie, sosta otto mesi in vasca su fecce fini ed è costituito per il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco". Il colore è giallo paglierino carico. Al naso si avvertono sentori di agrumi, pepe bianco, zenzero, note floreali ed erbe aromatiche. In bocca è sapido, minerale, con un finale che riprende le note agrumate.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrade Volpare Frontebosco 2021

Carricante 100%

Questo vino, di cui si producono 2.600 bottiglie e che ha conseguito i Tre Bicchieri di Gambero Rosso 2023, trae origine dalle uve di Contrada Volpare, con il 90% proveniente dalle vigne "Frontebosco" di questa vigna. L'esposizione è a sud e la vigna gode di una particolare micro-ossigenazione del bosco. Il gioco dei diversi terrazzamenti, con esposizioni differenti a causa del loro andamento irregolare, rende la maturazione del frutto di particolare complessità. A differenza del precedente vino, per Frontebosco si procede con una breve criomacerazione di due ore, a cui fa seguito fermentazione in acciaio. L'affinamento si svolge in tonneau per 8 mesi prima, poi in vasca per ulteriori sei mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi e nuance dorate. Il naso evidenzia toni fruttati più esplosivi rispetto al vino precedente, con una sensibile nota balsamica e di anice. Nel bouquet domina fortemente il floreale della zagara e gli agrumi si avvertono in varie declinazioni. In bocca è lungo e persistente e regala prospettive di buona evoluzione.

DOC Etna Rosato, Contrada Volpare 2020

Nerello Mascalese 100%

La produzione è limitata a 1600 bottiglie totali prodotte. Affina due mesi in legno ed i successivi sei in acciaio. L'aspetto visivo denuncia un colore salmone che si associa ad un bouquet di lampone, piccoli frutti rossi e agrumi, sentori che trovano piena rispondenza in bocca, con un gusto arricchito da una buona freschezza e sapidità.

Catarratto 2021

Catarratto 100%

Questo vino – sono solo 1330 le bottiglie prodotte – fa otto mesi in vasca di acciaio ed ha un colore giallo paglierino con riflessi verdi. L'olfazione dichiara le note tipiche del catarratto di montagna, con la frutta, soprattutto le pesche, a prevalere sulle note di agrumi e spezie. In bocca è persistente a livello aromatico e dotato di buona struttura, riverberando le note olfattive.

di Gianmaria Tesei

TERRE SICILIANE IGT
CATARRATTO
2021
MAUGERI
ETNA BIANCO SUPERIORE
CONTRADA VOLPARE
2020
MAUGERI
ETNA BIANCO SUPERIORE
CONTRADA VOLPARE
FRONTEBOSCO
2021
MAUGERI

cantinamaugeri.it

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

CONTRADA VOLPARE

FRONTEBOSCO

2020

Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore
Uvaggio: Carricante
Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore
Uvaggio: Carricante
Area di produzione: Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo
Altitudine: Circa 700m s.l.m.
Terreno: Vulcanico sabbioso con elevata sostanza organica e ricco di minerali
Trattamenti: Zolfo e rame
Densità d'impianto: 6000 ceppi per ettaro
Tipologia d'impianto e età delle viti: Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica di 8/10 anni di età
Data raccolta: Metà di Ottobre
Vinificazione e maturazione: Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di ottobre. Breve criomacerazione di alcune ore con successiva fermentazione del mosto in contenitori di legno e affinamento in legno di 6 mesi e di circa 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.
Produzione: 1500 bottiglie
Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino intenso, ampio all'olfatto con profumi di frutta tropicale, bouquet floreale di zagara e rosa canina. Aromi agrumati di cedro e limone candito, note di zenzero, anice stellato, nota balsamica. Profondo e complesso, fresco, equilibrato, con un finale minerale vulcanico e una bella persistenza agrumata e balsamica
Gradazione alcolica: 12.5 % VOL
Temperatura di servizio: 10° - 12°C

M.A.U.G.E.R.I