

In evidenza

Cantine Nicosia, Trecastagni e gli spumanti di Nerello Mascalese e Carricante

di: Gianmaria Tesei

26 luglio 2023



Sulla questione quale sia lo spumante miglior dell'Etna, capita spesso giunga in soccorso Francesco Chittari. L'argomento dei *vin mousseux* gli è proprio, in particolare quelli etnei. Ed è vero come sul vulcano il Metodo Classico si distingue sempre più con produzioni di qualità. Tra le cantine che hanno fatto vanto della tecnica Champenoise c'è **Cantine Nicosia**.



L'azienda, con sede a Trecastagni, spumantizza con successo numerosi vitigni autoctoni, primi tra tutti il **nerello mascalese** e il **carricante**. La vigna del primo si trova luogo presso **Monte Gorna**, un conetto vulcanico spento. Le uve hanno un carattere diverso, forse più scintillante rispetto ai nerelli del versante Nord e Nord-Ovest, un elemento che si riscontra anche nel Carricante sul già noto versante sud/sud-est. Qui basi fini ed eleganti contraddicono l'energica robustezza del versante nord. L'interpretazione è al femminile con un vestito tagliato su misura dalla enologa **Maria Carella**.

Secondo l'enologa di Nicosia sono tre le condizioni fondamentali per la realizzazione di un grande *champenoise* dell'Etna: il suolo, il versante e l'altitudine. Per quanto attiene il primo aspetto Cantine Nicosia attinge a terreni posti su colate laviche recenti, godendo di una significativa ricchezza di minerali. Il fianco Est, similmente al Sud, registra temperature non eccessive e, anzi, la collocazione dei terreni dell'azienda tra i 750 ed i 900 metri s.l.m. concede escursioni termiche rilevanti che danno vita a precursori aromatici che conferiscono quella già accennata eleganza ai vini.



Graziano Nicosia

Il progetto incentrato sul metodo classico, come raccontato personalmente da **Graziano Nicosia** durante un focus sugli spumanti aziendali lo scorso 13 aprile, risale al 2011. Le etichette riportano in modo trasparente tanto il millesimo quanto i vitigni utilizzati. Alcuni, inoltre, seguono uno speciale progetto di lunga permanenza sui lieviti e non sono sottoposti a dosaggio (anche se etichettati come Brut in ossequio al disciplinare). In tale circostanza, in cui è intervenuto anche **Fabio Maria Marcialis**, sono stati degustati tre spumanti, cui si è aggiunto nel finale un rosso "alla cieca".

DOC Etna Spumante Bianco, Sosta tre Santi Etna Brut Bianco millesimato 2019

Nerello Mascalese 100%

Il 2019 è stato caratterizzato da un inverno poco piovoso, con una primavera fresca e un agosto caldo. Settembre e ottobre sono stati segnati da una buona piovosità. Rispetto al 2020 ed al 2021 è stata una vendemmia più fresca. Le uve provengono da terreni posti a 700-750 metri s.l.m., su Monte Gorna per l'80% e per il 20% di San Nicolò. La vinificazione è in bianco. Nelle prime due annate di produzione questo vino è stato sottoposto a dosaggi di 7 gr/lit. L'affinamento più lungo ha contribuito a realizzare un vino senza dosaggio. Il vino resta per 36 mesi sui lieviti. Alla vista rivela un colore giallo paglierino con un perlage fine e delicato. Al naso, sentori di agrumi, in modo particolare cedro, aromi di frutta e fiori. Mineralità, sapidità e acidità, accompagnate da un buon perlage, sono le caratteristiche principali che si colgono al sorso.

DOC Etna Spumante Rosato, Sosta Tre Santi Etna Brut Rosato millesimato 2020

Nerello Mascalese 100%

Questo spumante rosato è una pluripremiata etichetta della cantina di Trecastagni. Nel 2019 è stato celebrato con i "5 grappoli" da Bibenda 2022 di FIS, Fondazione Italiana Sommelier, ed è stato incluso nell'elenco dei The Best 100 Wines in the World da Wine Enthusiast Magazine. Per quanto attiene il 2020, è stato segnato da un inverno mite, una primavera fresca. Durante la raccolta le temperature sono state calde, ma non in maniera eccessiva. Globalmente si è trattato di un'annata equilibrata che si rispecchia anche nel prodotto finito. I vini, spumanti o fermi, sono pieni e rotondi. In particolare, questo rosato si contraddistingue per una sosta sui lieviti di 24 mesi. Il periodo è variabile a seconda dell'andamento vendemmiale. Le uve provengono da terrazzamenti lavici del fianco Sud-Est dell'Etna. Prodotto in sole 7.000 bottiglie ha un colore rosa antico brillante con sfumature di buccia di cipolla e salmone. Ricorda alcuni Champagne o anche vini della Provenza. Il perlage è persistente e gioioso. Al naso, fiori, frutti rossi, spezie. In secondo piano, miele e cannella. Al sorso è fresco, agile, ripercorrendo in retro olfazione le note di speziatura e miele.

DOC Etna Spumante Bianco, Sosta Tre Santi Etna Brut Bianco millesimato 2016

Nerello Mascalese 100%

Questo spumante è arrivato sul mercato per la prima volta nel 2018 per celebrare il 120° anniversario della cantina. Quella del 2016 è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. La primavera ha veduto un aumento delle piogge che ha alimentato la ripresa vegetativa e supportato la maturazione con vigore in vista della raccolta, che è avvenuta dopo un'estate equilibrata. La base di questo spumante ha fatto un affinamento più lungo rispetto al precedente, con bâtonnage più frequenti. Poi, sessanta mesi sui lieviti. Per questa tipologia di spumante la prima annata è stata la 2012, mentre la 2017 non è stata realizzata. Il colore è un giallo caldo e brillante, con un perlage a trama fine e che permane con energia. Il naso è complesso, ampio, aromi di fiori maturi, frutta rossa, speziatura e chiodi di garofano. La bocca ripropone complessità e una profondità gustativa interessante.

Rosso, Fondo Filara 2006

Nerello Mascalese 100%

La degustazione si è conclusa con l'assaggio di un vino alla cieca, rivelatosi alla fine il Nerello Fondo Filara, vendemmia 2006. Le uve provengono dai terreni di Monte Gorna. È uno dei primi vini su cui lavora l'enologa attuale, Maria Carella, ed è piena testimonianza della longevità che può animare un Nerello Mascalese. Il colore di questo rosso è purpureo profondo. Il naso si muove verso riconoscimenti di frutta rossa e sotto spirito. In bocca, il tannino lavora in maniera equilibrata e, nonostante l'età, si avverte una buona freschezza.

di Gianmaria Tesei

foto di Francesco Pensovecchio

Ricordiamo Bolle in Vigna, mercoledì 26 luglio 2023

<https://wineinsicily.com/letna-nicosia-e-le-bolle-in-vigna-trecastagni-26-luglio>
