

In evidenza

# ViniMilo, l'Etna dalla vocazione bianchista (prima parte)

di: Liliana Rosano

8 settembre 2023



Dal vulcano dei grandi rossi, oggi l'**Etna** esprime la sua *vocazione bianchista* perfettamente interpretata nei versanti più vocati: il versante **Est** e **Sud**.

A raccontare la *white soul* etnea, confrontandola con i grandi bianchi di territori nazionali ed internazionali, la masterclass *L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo* curata da **Benanti Viticoltori** ed organizzata all'interno della 43esima edizione di **ViniMilo**.

Dodici vini per dodici aziende, ognuna con la sua identità e storia, ci hanno accompagnato in un percorso di degustazione da Milo alla Borgogna, passando per le Marche il Piemonte, il Friuli Venezia Giulia, l'Austria, l'Alsazia.

Milo, simbolo del territorio dell'est, cittadina di appena mille abitanti, si riscopre terra dei grandi bianchi del vulcano, grazie ai suoi terreni vulcanici, drenanti, con prevalenza di sabbia mista a frammenti di lapilli. Una terra ricca di ferro e rame, potassio, fosforo e magnesio, pochissimo azoto e totalmente priva di calcio, perfetta per le viti di carricante e casa eletta dell'Etna Bianco Superiore.

Il versante Sud, nei comuni di Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Paternò, Belpasso, Nicolosi e Pedara, è l'altro versante che accoglie straordinariamente il carricante su terreni drenanti, particolarmente ricchi di scheletro. È il versante più caldo e asciutto, con maturazioni più rapide.

Nella diversità e varietà dei due versanti, c'è un comune denominatore che contraddistingue i bianchi dell'Etna: mineralità, buon equilibrio tra parti dure e morbide, eleganza, la presenza dominante del frutto e dei fiori ma anche degli agrumi. Ma soprattutto l'acidità e sapidità, che definiscono l'identità dei bianchi etnei tracciandone la linea della verticalità.

Il viaggio non poteva che cominciare dall'Etna, con quattro delle cantine che più hanno creduto nelle potenzialità dei bianchi dell'Etna: Barone di Villagrande, Benanti, Terra Costantino, Tenuta di Fessina

L'annata è quella del **2019**, definita sull'Etna "l'annata del ritorno", dopo la *siccità* del **2017**, la *pioggia* del **2018**. Una grande annata che dimostra slancio e maturità, capacità di cogliere la grandezza dei bianchi.

#### **Terra Costantino – Etna Bianco Contrada Blandano 2019**

Siamo a Sud- Est , a 500 slm , nel territorio di Viagrande. **Etna Bianco Contrada Blandano 2019 nasce da vigneti storici che vantano oltre ottanta anni, tutti ad alberello. Prodotto con un 90 per cento di uve carricante, alla vinificazione in acciaio** segue il finale in botte grande e affinamento in bottiglia per diversi anni. Terra Costantino ci regala l'anteprima di un vino ancora giovane che mostra il grande potenziale di invecchiamento dei bianchi dell'Etna che non tradiscono mai la loro identità di vini freschi e la mineralità. Un profilo mediterraneo dove il vulcano con le sue note sapide incontra il mediterraneo dei fiori di zagara e le erbe aromatiche.

#### **Tenuta di Fessina – Etna Bianco A' Puddara 2019**

A' Puddara, chioccia in dialetto siciliano, è il nome con il quale i contadini identificano la forma della catena stellare delle Pleiadi che, in estate, quasi sembra toccare la vetta del vulcano. Sicuramente il vino più rappresentativo dell'azienda voluta dalla compianta Silvia Maestrelli, A'Puddara Tenuta di Fessina è un Etna bianco da uve Carricante prodotte nel vigneto situato a Biancavilla nella Contrada Manzudda con un'esposizione a sud ed un'altitudine di circa 900 mt. Il processo di vinificazione è avviato con una pressatura senza diraspatura dei grappoli, seguita da una pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto è stato fatto fermentare in botti di rovere francese da 35 ettolitri. Negli stessi contenitori il vino si è affinato a contatto con le fecce fini per un periodo di 6-8 mesi. All'olfatto è evidente il profilo di montagna, mela verde, citronella, erbe officinali. Un profilo verticale e croccante che regala profumi di frutta gialla tropicale dove si rincorrono sentori floreali di ginestra e note di erbe aromatiche. Completano il profilo olfattivo richiami di burro fuso e pietra focaia. L'assaggio è intenso e minerale, esaltato da una nitida freschezza che persiste nel lungo finale agrumato ed erbaceo.

#### **Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2019**

Marco Nicolosi, titolare dell'azienda Barone di Villagrande introduce il suo **Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2019 come** " un vino che nasce con un progetto chiaro, estetico: fare qualcosa di rappresentativo per il territorio , per Milo. Un vino che nasce con la voglia di purezza, pulizia in cantina e grande rispetto per la vigna". Carricante con un saldo di varietà minori, questo vino rappresenta pienamente il territorio di Milo e l'annata 2019. Un'annata equilibrata, caratterizzata da un pioggia primaverile , freschezza e calore hanno dato vita a condizioni perfette dove le note acide hanno smorzato la rotondità. Al naso c'è una traccia salmastra, agrume, ma anche la parte mielata che è tipica del carricante a Milo. Grande spinta acida ma soprattutto grande equilibrio tra i rimbalzi ben gestiti delle durezza e le morbidezze.

### **Benanti – Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019**

Il progetto di Contrada Rinazzo è relativamente nuovo per l'azienda Benanti che conferma la sua filosofia di interpretare fedelmente il territorio. Siamo sul versante est dell'Etna, a circa 800 m. s.l.m. con viti coltivate ad alberello, terreno vulcanico e sabbioso, ricco di minerali. Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019 nasce da uve Carricante in purezza, raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspatura e la pressatura soffice delle uve, il mosto vinifica in serbatoi d'acciaio per circa 12 mesi, a temperatura controllata di 18°C, ad una temperatura controllata di 18-20°C. Successivamente il vino matura in vasca per almeno 12 mesi. Il naso è ampio e intenso e prevale il bouquet di fiore di zagara e mela Golden, con note speziate, con un finale minerale e abbastanza persistente.

*di Liliana Rosano*

---

Continua con la seconda parte della degustazione:

**Etna Bianco Superiore contro tutti, Italia ed estero. A ViniMilo**

di Gianmaria Tesei

<https://wineinsicily.com/vinimilo-2023-la-masterclass-etna-bianco-superiore-contro-tutti-italia-ed-estero/>

---