

In evidenza

Dal Val di Noto all'Etna, 25 vini, due masterclass

di: Gianmaria Tesei

7 settembre 2023



Cantine Scudero, presso San Giovanni Montebello – Giarre (CT), ha fatto da cornice alla prima edizione di **Marletta's Wine**, una festa-evento che ha sviscerato le identità di venti produttori etnei e calatini. Ospite e relatore dell'evento, l'agronomo-enologo Andrea Marletta.

Il viaggio ha messo in luce diversità territoriali ed espressive di alcuni piccoli produttori, in cooperazione con **AIS**, Associazione Italiana Sommelier, e con il sostegno della Pro Loco San Giovanni Montebello APS.

L'evento ha vissuto di vari momenti, tra cui i banchi di assaggio dei vini, il food a cura di Salumi del Re di Salvo e Giuseppe Re e le musiche del Dj-set Cinasky.

Due masterclass condotte rispettivamente da **Andrea Marletta** e **Maria Grazia Barbagallo**, vicepresidente AIS Sicilia, e per la seconda dallo stesso **Marletta** e da **Camillo Privitera**, consigliere regionale AIS.

La prima degustazione guidata e intitolata ***Dal Calatino all'Etna: tutta questione di suolo*** ha avuto per protagonisti vitigni e vini che hanno veicolato, attraverso terroir e suoli differenti, sensazioni organolettiche variegata e particolari. Nota: il cosiddetto "Calatino" corrisponde a un'area a sud della città di Catania, il cui comune di riferimento è Caltagirone, storicamente ricadente nella Val di Noto.

I vini: *Murgentia Bianco* 2022 di Valle delle Ferle (50% frappato e 50% nero d'Avola, da "viti maritate", vinificate assieme); *Fa Musica dal vino Bianco* 2021 di Feudo Arcuria (100% Nerello Mascalese); *Sedici dieci* 2021 di Cantine Scudero (50% Catarratto e 50% Sauvignon Blanc); *Grillo* 2022 di Vini Cannavò (grillo 100%); *Uve d'agosto bianco* 2020 di Tenuta Incarozza (70-65% Grillo e 30-35% Petit Manseng, a seconda delle annate); *Nerello Cappuccio Rosato* 2021 di Tenuta Stagliata (100% Nerello Cappuccio); *I Monaci* 2022 di Tenuta Giarretta (100% Frappato); *Nerello Cappuccio Rosso* 2020 di Tenuta Stagliata (100% Nerello Cappuccio); *Nerello Cappuccio* 2020 di Feudo Vagliasindi (100% Nerello Cappuccio con fermentazione in legno), *DOCG Cerasuolo di Vittoria* 2019 di Valle delle Ferle (50% frappato e 50% nero d'Avola).



La seconda masterclass, dal titolo ***Etna un viaggio tra le vigne più antiche d'Europa. Rapporto tra riconoscibilità dei vini vulcanici e le età della vite***, ha beneficiato della partecipazione della professoressa **Elisabetta Nicolosi** del Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania. Sottolineata l'importanza dei vitigni reliquia, spiegando più progetti – anche in collaborazione con GRASPO, IRVO e il Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc – miranti al rilancio di antichi vitigni e vigneti, taluni prefillosera. Indubbio il merito di questi di esprimere il territorio in maniera unica, spesso dimostrando una migliore resistenza a eventi meteorologici o ad elementi patogeni.

I quindici vini protagonisti della seconda sessione di assaggi guidata sono stati: DOC Etna Spumante, *Livrato* 2019 di Fischetti (100% Nerello Mascalese, 30 mesi sui lieviti, magnum); DOC Etna Spumante, *Apum* 2017 di Cantine di Nessuno (100% Nerello Mascalese, 48 Mesi sui lieviti); DOC Etna Bianco 2022 di Sciare dell'Alba (80% Carricante, 20% Catarratto); DOC Etna Bianco 2020 di Beneventano della Corte (carricante con catarratto e minnella); DOC Etna Bianco Superiore, *Milus* 2020 (80% Carricante, 20% vino da uve a bacca bianche autoctone); DOC Etna Rosato 2022 di Feudo Cinque Querce (100% Nerello Mascalese); DOC Etna Rosato, *Fuliara* 2022 di Vigneto Nero (100% Nerello Mascalese); DOC Etna Rosato, *Monastra* 2021 di Palmento La Rosa (100% Mascalese); DOC Etna Rosso, *Don Giovannino* 2020 di Feudo Failla (100% Nerello Mascalese); DOC Etna Rosso, *Etna Barrus* 2019 di Azienda Agricola Contino (90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio); DOC Etna Rosso, *Nero & Nero* 2020 di Azienda Agricola Contino (90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio); DOC Etna Rosso 2019 di Vini Cannavò (Nerello Mascalese e una piccola percentuale di Nerello Cappuccio); DOC Etna Rosso 2016 di Primaterra (90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio); DOC Etna Rosso, *Muscamento* 2015 di Fischetti (80% Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio); DOC Etna Rosso "Old Vine" *Contrada Arcuria* 2020 di Feudo Arcuria (100% Nerello Mascalese).

"Prima di tutto sono un agronomo, poi un enologo – commenta Marletta – quello che mi interessa maggiormente è preservare le uve, la cui gestione va misurata in rapporto alle caratteristiche di una specifica annata. La diversità è un elemento che ha una grande importanza. La realizzazione di vini differenti, provenienti da uve della stessa vigna e declinate nelle diverse annate, sprona a non seguire il mercato, ma il territorio".

Continua: "La nostra terra è ricca di biodiversità, in tanti hanno voglia di cambiare e sperimentare. L'idea di mettere questi dati a confronto è nata in quei momenti in cui, dopo il lavoro, ci siamo concessi po' di relax per scambiare chiacchiere tra produttori e amici. Il focus della manifestazione è il vino: la degustazione, gestita dai sommelier della delegazione di AIS Catania e di AIS Jonico-Etna, è un modo per far conoscere quelle realtà che lavorano in questo angolo di Sicilia".

di Gianmaria Tesei

