

In evidenza

# Il Pinot Noir dell'Etna a Palazzo Scammacca. A Catania

di: **Gianmaria Tesei**

24 dicembre 2023



**Il Pinot Nero, dalla Borgogna all'Italia, passando per il resto del mondo.** È questo il titolo del trittico di eventi dedicati ad uno dei vitigni francesi più noti nel mondo organizzato da **L'Archestrato**, l'associazione catanese ispirata al primo e più antico viaggiatore, gourmet e poeta siceliota. Il proposito: far incontrare il sapere e il piacere del vino e del cibo.

**Mariella Ferrara**, guida enoturistica e sommelier, e **Vittorio Cardaci**, fondatore della delegazione catanese della Fisar, vice-presidente nazionale dal 2003 e docente per vari enti di formazione, costituiscono il tandem che conduce l'associazione. Attraverso cene conviviali i due, coppia anche nella vita, cercano i giusti pairing per ogni vino, introducendo alla conoscenza di espressioni nazionali ed internazionali.

Il primo dei tre eventi dedicati al Pinot Noir (gli altri due saranno incentrati, rispettivamente, sul Pinot Noir nazionale e su quello internazionale e di Borgogna) è stato ospitato il 6 dicembre scorso nell'ottocentesco Palazzo Scammacca. La masterclass sui vini etnei si è svolta nella sala sede del jazz Club catanese Monk.

I vini scelti:

### **Duca Nero Extra Brut 2021, Duca di Salaparuta**

*Pinot Noir 100%*

Il Gruppo di Duca Salaparuta comprende tre marchi storici: Corvo, Duca di Salaparuta (risalenti al 1824) e Florio (1834). La famiglia Reina ha riunito questi brand creando un ensemble di grande appeal anche grazie a territori, vigneti e cantine iconiche e storiche quali le tenute e le cantine di Marsala e Casteldaccia. Si tratta di una storia difficilmente raccontabile in poche righe e che, muovendo da Giuseppe Alliata, Principe di Villafranca, principe del Sacro Romano Impero, Grande di Spagna e Duca di Salaparuta, giunge ai giorni nostri attraverso figure simbolo del mondo del vino quali il Duca Enrico (a cui fu dedicato, a partire dal 1984, un vino oggi leggenda) e Topazia Alliata. Questo Charmat blanc de noir ha il suo territorio d'origine nella Tenuta Vajasindi, (620-700 metri s.l.m.) presso il comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna. Il suolo è vulcanico, caratterizzato da presenza di scheletro di pomice di piccole dimensioni e numerosi microelementi tra i quali ferro, rame, fosforo e magnesio. Il vino, dopo l'imbottigliamento, rimane in una cantina termoisolante per un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet. Il colore è un giallo brillante, con un buon perlage. Al naso emergono note floreali, soprattutto di viola, e di frutta di bosco. Si avverte anche una sottile mineralità e, eccennato, un aroma di crosta di pane. In bocca è fresco, ricco, fragrante e con un tannino levigato.

### **Rossoeuphòria 2007, Azienda Agricola Siciliano**

*Pinot Noir 100%*

Ci troviamo a Castiglione di Sicilia (700metri s.l.m.). Il dottor Rocco Siciliano decise di impiantare, nel 1987, nei suoi terreni, vitigni francesi come il pinot noir e il cabernet sauvignon e autoctoni come il nerello mascalese e il carricante. La storia dell'impresa Siciliano però originò anche da un'opportunità. Essa consistette nell'aver accettato, già nel 1981, la proposta dell'Istituto Regionale Vite e Vino di adibire a campo sperimentale per vitigni alloctoni alcuni terreni etnei, tra cui proprio quelli di Siciliano. Questi riuscì a realizzare un vino che, alcuni anni dopo, Giacomo Tachis, paragonò a quelli della Borgogna. Da quel momento il percorso produttivo di Siciliano si è contraddistinto per vini come Nona Aurelia, Rosso (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) e Carricante, Torretta Nera (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio), Magipirò (Cabernet Franc e Sauvignon), il Rosato del Dottore (Nerello Mascalese 100%) e Breus (spumante metodo classico pas dosé da uve nerello mascalese, con una piccola percentuale di chardonnay). Questo vino, che fa affinamento in barrique di rovere per un periodo che varia a seconda delle annate, mostra un colore rosso molto carico. Al naso, nonostante l'età, mostra una certa freschezza. Il bouquet si compone di sentori di frutta rossa matura e terziari di tabacco e cuoio. In bocca è diretto ed avvolgente. il tannino è morbido e setoso. Il vino mostra un'interessante persistenza.

### **Rossoeuphòria 2022, Azienda Agricola Siciliano**

*Pinot Noir 100%*

Il colore di questo vino è rosso scarico. Al naso è fresco. Si palesano profumi di ciliegia, di agrumato – zagare in particolar modo – e mielato. Emergono sentori di glicine, arancia sanguinella e di speziatura di pepe nero. In bocca mostra una buona rispondenza con quanto percepito all'olfatto, mostrandosi all'inizio della sua curva evolutiva.

## **U toccu 2009, Al-Cantàra**

*Pinot Noir 100%*

A fondare l'azienda è stato Pucci Giuffrida, commercialista, che nel 2005 ha deciso di cimentarsi nella produzione del vino. La filosofia della sua azienda è che un buon vino è "poesia" e per realizzarlo occorre agire con "arte", tanto che all'interno della cantina esiste un piccolo museo di opere d'arte intimamente legate al mondo del vino. La cantina prende il nome dal fiume omonimo che sfiora la contrada Feudo S. Anastasia a Randazzo, nei cui terreni si trovano i vigneti e le cantine dell'azienda. "Al-Cantàra", che in arabo significa "ponte", è il nome dell'azienda perché, per Giuffrida, deve esserci un legame tra vino, arte e poesia. L'azienda si estende per 20 ettari a 620 s. l.m. ed è costituita da terreni dal suolo alluvionale, ricco di scheletro che si giovano della mineralità dei terreni vulcanici.

Questo vino fa affinamento per 12 mesi in barrique, 12 mesi acciaio inox e 12 mesi in bottiglia. il colore è rosso rubino con sfumature granata. Al naso affiorano sentori di frutta rossa matura, balsamici e vanigliati. Si schiudono anche aromi terziari di cacao e cuoio. All'assaggio è morbido e persistente con un tannino asciutto e fine.

## **U'toccu 2018, Al-Cantàra**

*Pinot Noir 100%*

Il colore è rosso, ma meno profondo dell'annata appena descritta. Al naso esprime sentori di piccoli frutti rossi, vaniglia e gelsomino. In bocca è morbido, fresco e sapido. Tannino fine.

## **Pinot Nero 2017, Calabretta**

*Pinot Noir 100%*

Le proprietà della famiglia Calabretta, acquistate nel primo trentennio del '900, producono per vendere al nord Italia, soprattutto in Liguria. Negli anni successivi l'azienda prosegue negli acquisti di nuovi terreni. La svolta avviene negli anni '90 quando Massimo e Massimiliano Calabretta realizzano investimenti mirati, ri-organizzano la cantina e vendono il vino Calabretta in tutto il mondo. La cantina è strutturata su più livelli, compreso quello ipogeo scavato nella roccia lavica: uniche le naturali condizioni di temperatura e umidità che qui sono ideali. I vigneti si trovano nelle contrade di Montedolce (Solicchiata), Feudo di Mezzo (Passopisciaro), Calderara Taccione, Battiatì/Zocconero, con altitudini che variano da 700 a 900 metri s.l.m.. I suoli vanno dal sabbioso con molto "ripiddu" con grande presenza di sassi ad altri costituiti da semplici sabbie vulcaniche. Il vino fa affinamento in barrique usate e viene assemblato in botti grandi di rovere di Slavonia o in vasche d'acciaio inox. Alla vista offre un colore rosso rubino scarico. Al naso la frutta a bacca rossa prende uno spazio importante, soprattutto ciliegie e more. Si svelano un sentore floreale di rosa e delle speziature leggere. In bocca si percepiscono freschezza e vivacità, il tannino è abbastanza delicato.

## **Tenuta San Michele Pinot Nero 2016 , Murgò**

*Pinot Noir 100%*

Murgò produce sull'Etna dal 1860. **Michele e Pietro**, due dei sette fratelli **Scammacca**, si occupano della gestione delle attività vitivinicola e recettiva dell'azienda. 115 gli ettari di terreni, composti da quelli (25) etnei della sede storica di Tenuta San Michele, a 500 metri s.l.m., a quelli di Tenuta Gelso Bianco e quelli laziali di Tenuta Francescana, vicino Aprilia (75, di cui 60 composti da uliveti ed il resto da vigneti). I terreni vulcanici, ricchi di minerali, conferiscono finezza e complessità aromatica. In questo caso, il vino affina in barrique e serbatoi di acciaio per almeno un anno e mezzo. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si acclarano sentori di frutta rossa, soprattutto di amarena e mora, ed aromi floreali di viola. Si avvertono anche sentori di pepe nero e di liquirizia. In bocca è avvolgente e morbido, il tannino è ben integrato.

## **Nawàri 2019, Duca di Salaparuta**

*Pinot Noir 100%*

Anche questa creazione enoica di Duca di Salaparuta deriva dalle uve di Tenuta Vajasindi. Nawàri è un termine arabo che significa "zingaro" a comunicare la particolarità di questo Pinot Noir che si trova in una zona differente dalla sua d'origine, ma che pure esprime la sua anima. Questo vino affina per circa 12 – 15 mesi in barriques di rovere francese. Il colore è rosso scarico con nuance granata. Al naso si denotano sentori di ribes, amarena, pepe nero e vaniglia. In bocca è caldo, avvolgente, di bilanciata acidità, corpo e persistenza.

## **Eruzione 1614 Pinot Nero 2021, Planeta**

*Pinot Noir 100%*

Da cinquecento anni, 17 generazioni della famiglia Planeta si sono occupate di agricoltura. Fu Vito Planeta, per primo, a Menfi, a trasformare la piccola cantina familiare in una grande cantina sociale. Presieduta successivamente da Diego Planeta, uno tra i protagonisti del rinascimento vinicolo della Sicilia, è divenuta patrimonio collettivo e modello di sviluppo per tutto il territorio. Nel 1995 a Sambuca di Sicilia si ha la prima cantina (attualmente sono sei sparse in varie zone della Sicilia) e la prima vendemmia. Da quel momento in poi si è sviluppato un processo inarrestabile di crescita che ha portato nel 2012 a inaugurare la cantina di Feudo di Mezzo sull'Etna. Proprio dalle vigne del vulcano, specificatamente da quelle di Sciaranuova (820 metri s.l.m.), che costeggiano una sciara formata dalla storica eruzione del 1614 – durata ben 10 anni – derivano le uve di questo vino. I terreni sono costituiti da sabbie laviche con grandi quantità di minerali. Questo vino, che fa affinamento in acciaio, ha un colore rosso vermiglio scarico. Al naso si percepiscono sentori di amarena, prugne e ciliegie. In bocca entra diretto con buona avvolgenza e tannini vellutati e, al contempo, vivaci.

## **Dàgala del Barone 2013, Feudi Barone Spitaleri**

*Pinot Noir 100%*

La storia della cantina risale al XIX secolo. Nel 1852 Felice Spitaleri, tornato in Sicilia da un "Grand Tour" europeo, fondò la casa vinicola che grazie alla sua passione per i vitigni francesi avrebbe avuto un grande fulgore nella produzione spumantistica internazionale. Lo Champagne dell'Etna, rinominato Spumante dell'Etna a causa delle lagnanze dei francesi, fece incetta di premi internazionali anche in terra d'oltralpe fin sul finire del diciannovesimo secolo. La produzione della cantina è proseguita fino ad oggi, puntando sempre su vitigni francesi come cabernet franc, merlot e cabernet sauvignon, impiantati su 80 ettari nella vigna Castello di Solicchiata ad 800 metri s.l.m.. Il pinot noir, invece, è coltivato nei 35 ettari della vigna Feudo del Boschetto, ad una altezza tra i 1.000 e i 1.200 metri s.l.m..

Questo vino fa affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e per 36 mesi in bottiglia. Il colore di questo vino è rosso rubino con nuance granata. Al naso si svelano aromi di frutti rossi di bosco maturi, soprattutto amarena. Anche il floreale è "maturo", in quanto si percepiscono sentori di violetta appassita. Si palesano la pietra focaia e note balsamiche. In bocca è intenso e bilanciato, con una trama tannica fine e setosa e un'importante persistenza. Per l'abbinamento gastronomico sono stati proposti un gâteau di patate alla siciliana e una torta al Pinot Noir. La chiusura è avvenuta con il vermouth rosso Carpano Classico.

di Gianmaria Tesei

---