

Primo Piano

Strada del vino e dei Sapori dell'Etna: Il Nerello Cappuccio e le sue espressioni

di **Gianmaria Tesei**

4 marzo 2024



La **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** prosegue nel percorso di valorizzazione dei prodotti del vulcano con **Il mantello dell'Etna – Le espressioni del Nerello Cappuccio**, un incontro con degustazione guidata di vini e oli tenutosi al centro direzionale di **Milo** il **23 febbraio**.

A introdurre l'evento è stata **Marika Mannino**, direttrice della Strade dell'Etna, con il contributo di **Federica Eccel**, consigliera della Strada dell'Etna e *tourism and hospitality consultant* di Cottanera, che ha esposto il progetto **Di-vino** sulla salvaguardia dei muretti a secco e delle torrette piramidali etnee (articolo correlato: <https://wineinsicily.com/progetto-di-vino-sulletna-il-fotografo-delle-vigne-leif-carlsson>).

Nel corso delle due masterclass sono intervenuti anche **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo; **Nicola Purrello**, Vicepresidente della Strade dell'Etna e titolare di Etna Urban Winery; **Alfredo Cavallaro**, presidente della Pro Loco di Milo; **Gaetano Aprile**, direttore dell'IRVO; **Maria Ausilia Borzì** di Serafica e consigliera della Strada dell'Etna; **Sonia Cassaniti** di Benanti; **Andrea Marletta**, enologo di Feudo Vagliasindi, la giornalista Letizia **Carrara**; **Agata Romeo** di Case Perrotta; **Santo Scardace** di IASS. A condurre la degustazione guidata degli oli è stato **Ercole Aloe**, tecnico e insegnante ONAV. Ha guidato la degustazione dei vini **Gioele Micali**, responsabile eventi AIS Sicilia.

Mirantur Spumante Rosè – Serafica

Nerello Mascalese 100%



La coltivazione degli uliveti e dei vigneti della famiglia Borzì ha attraversato quattro generazioni, intensificandosi a partire dagli anni '50 del secolo scorso. La sostenibilità ambientale e il rispetto del territorio hanno scandito la crescita produttiva dell'azienda, la cui storia è legata a quella dell'agricoltura di Nicolosi. Andrea Serafica, capostipite della famiglia, tornò in Sicilia all'inizio del novecento, dando linfa vitale all'agricoltura della zona. La generazione successiva ha fatto tesoro del bagaglio di informazioni di nonna Rita, che per decenni ha gestito i terreni, e di nonno Nino. Successivamente il potenziale agricolo è stato incrementato dal figlio Andrea. I confini dell'azienda sono stati ampliati negli anni 2000. Nel 2010 si è unito nel lavoro il figlio Nino, assieme ai figli della sorella, Andrea, Giuseppe e Maria Ausilia Borzì. Serafica si trova nel territorio di Nicolosi, sul Versante Est dell'Etna, ed è estesa 55 ettari complessivi, di cui 40 impiantati a vigneto e 15 a uliveto da cui si producono quattro oli EVO. L'altitudine varia tra 300 e 1.000 metri s.l.m. Tra i vitigni utilizzati, catarratto, carricante, nerello mascalese, nerello cappuccio e anche, in quantità minori, inzolia, minnella, coda di volpe e bianchetta. I terreni dei vigneti sono prevalentemente sabbiosi e minerali. *Mirantur* è una linea che assume il suo nome dal latino "miror", meravigliarsi, e propone due vini fermi e due spumanti con metodo Martinotti, in entrambi i casi mono-varietali di catarratto e nerello cappuccio. Le uve dello spumante Rosé sono coltivate a 900 metri s.l.m., il metodo utilizzato è uno charmat lungo, con la permanenza sui lieviti in autoclave di sei mesi. Il perlage è costante. Il colore è rosa salmone, tenue e luminoso. Al naso si rivelano sentori di frutta rossa piccola molto matura, principalmente fragoline. Si percepiscono anche note erbacee, floreali, di spezie dolci e di pasticceria. In bocca la cremosità avvolge il palato e la dimensione acido-sapida è bilanciata. In retro-olfazione il frutto riaffiora con freschezza ed eleganza.

La Fata Galanti 2017 e 2019 – Al-Cantàra

Nerello Cappuccio 100%

Al-Cantàra in arabo ha il significato di “ponte”. Pucci Giuffrida, commercialista innamoratosi del vino e proprietario dell'azienda da lui fondata nel 2005, ha adottato questo nome per esprimere il legame tra arte, poesia e vino. L'azienda offre in un antico casolare del 1850, infatti, la “Casa delle Nocciole”, un piccolo museo con etichette, bottiglie e tappi che rappresentano 400 piccole opere d'arte frutto della creatività di 300 noti artisti italiani. L'azienda, nota per le sue etichette ricercate, è ubicata a Randazzo, in provincia di Catania, sul versante Nord etneo, in Contrada Feudo Sant'Anastasia, tra i 620 metri e i 650 metri s.l.m. I terreni si contraddistinguono per suoli alluvionali, ricchi di scheletro e minerali. La proprietà vanta venti ettari complessivi, di cui quindici adibiti a vigneti con vitigni autoctoni, come il nerello mascalese, il nerello cappuccio e il carricante, impiantati nel 1965, e varietà internazionali quali il pinot noir e il cabernet sauvignon. All'inizio della produzione Giuffrida definiva questo vino nervoso, rigido e non molto espressivo. Per questo motivo ritenne che l'affinamento in barrique aiutasse a fare evolvere meglio questo vino. La Fata Galanti, che nasce dalle uve di due ettari di terreni posti a 650 metri s.l.m., affina per dodici mesi in barriques, per un anno in acciaio e dodici mesi ulteriori in bottiglia. Il **2017** è di colore rosso carminio che vira verso il granato. Al naso è orizzontale, stratificato. Si colgono note erbacee, di foglie, boschive e di fungo. Si avvertono note di frutta a polpa rossa concentrata, surmatura, pepe e spezie. Al sorso è tattile, glicerico, caldo. Esprime un tannino sottile e ben integrato, riproponendo al retro nasale la frutta colta all'esame olfattivo. Il **2019** è simile all'annata precedente, minore nell'intensità di colore. Al naso gioca sugli stessi sentori, ma maggiormente espressi ed evoluti. In bocca è maggiormente fresco, acido e sottile rispetto al vino del 2017.

Nerello Cappuccio 2020 e 2022 – I Custodi delle Vigne dell'Etna

Nerello Cappuccio 100%



Già dal nome si può comprendere che l'azienda si prefigge di tutelare e salvaguardare il territorio e le sue tradizioni. Infatti, l'azienda I Custodi delle Vigne dell'Etna fa parte del consorzio dei *Vigneri*. Questa maestranza fu creata nel 1435 con il proponimento di insegnare alle nuove generazioni la coltura e la cultura delle viti, all'insegna del rispetto del territorio. Circa sei secoli dopo Salvo Foti ha recuperato l'antica corporazione e, ad oggi, raggruppa cinque produttori, tra cui I Custodi di Mario Paoluzi. Imprenditore poliedrico di origine romana, ha trovato la famiglia e la vocazione enoica a Catania e, assieme alla moglie Manuela Tesei, ha fondato nel 2007 la cantina. L'azienda è situata nei pressi di Solicchiata in Contrada Moganazzi, sul versante Nord etneo a 700 metri s.l.m. Parte dei vigneti di questo possedimento sono stati espianati e reimpiantati nel 2017. Qui le vigne ammontano a poco più di nove ettari complessivi, impiantati a carricante, nerello cappuccio e nerello mascalese. L'azienda possiede ulteriori terreni vitati anche in altre contrade e versanti. Contrada Feudo di Mezzo, sul fianco settentrionale del vulcano a 700 metri s.l.m., ospita viti di nerello mascalese, nerello cappuccio e alicante prefillosera, distribuiti su un fondo di un ettaro. In Contrada Puntalazzo, a Sant'Alfio, a 750 metri s.l.m., un ettaro e mezzo è coltivato a carricante, così come quello di Milo, in Contrada Caselle. Tutti i terreni hanno caratteristiche simili per quanto attiene ai suoli, sabbiosi, vulcanici, ricchi di materiali a reazione subacida. Il "Mantellato" in esame deriva dalle uve di Contrada Moganazzi e fa affinamento per sei mesi in vasche d'acciaio e tre in bottiglia. Il colore del **2020** è rosso rubino con sfumature porporine. Al naso emergono sentori di frutti rossi, soprattutto ciliegie rosse mature, e frutta di bosco che vira sulle confetture di mirtilli neri e ribes. Si notano anche aromi di macchia mediterranea. In bocca è verticale e diretto. Scalpita con piacevolezza e vivacità, con il frutto che si riaffaccia per via retro nasale. È avvolgente e persistente. Il colore del **2022** è appena più tenue rispetto al 2020. Al naso è apparentemente più timido, poi si libera con maggiore esuberanza e freschezza nelle note fruttate. In bocca è agile e vitale, con una dimensione sapida interessante.

Nerello Cappuccio 2018 e 2021 – Benanti

Nerello Cappuccio 100%



Il ramo siculo della famiglia Benanti risale al 1734. La produzione viticola inizia alla fine del XIX secolo, mentre quella vinicola, quella che ha caratterizzato la famiglia fino ad oggi, è di poco successiva. Fondata nel 1988 da Giuseppe Benanti, imprenditore farmaceutico, cavaliere del lavoro e membro dell'associazione dei Georgofili, l'azienda è avviata con il primo nome di Tenuta di Castiglione; il nome di famiglia verrà utilizzato a partire dal 1998. Da quegli anni in poi Benanti si accredita come prima realtà del vulcano e il successo di pubblico arriverà con vini iconici come il Pietra Marina, un Carricante in purezza. Salvino e Antonio, figli di Giuseppe, dopo il loro ingresso hanno reso sempre più saldo il management aziendale portando la produzione sui mercati nazionali e internazionali. Sono 28 gli ettari coltivati su cinque contrade: Calderara Sottana a Randazzo, sul versante Nord dell'Etna a 680 metri s.l.m., con suoli a granulometria fine e superficie pietrosa; Dafara Galluzzo a Rovittello, una frazione del comune di Castiglione di Sicilia sul versante Nord etneo, a 750 metri s.l.m.; Rinazzo a Milo, sul versante Est etneo a 800 metri s.l.m., con suoli dalla granulometria fine e fertile ad alta ritenzione; Monte Serra sul versante sud-est etneo, a 450-500 metri s.l.m., con suoli composti da materiale leggero ad alta capacità drenante; Cavaliere a Santa Maria di Licodia, sul versante sud-ovest etneo, a 900-950 metri s.l.m., con suoli sabbiosi caratterizzati da tessitura fine e ricchi di scheletro. Proprio dai frutti delle viti di quest'ultima contrada trae origine questo Nerello Cappuccio in purezza. Fino alla vendemmia 2011 il vino affinava in tonneaux per 12 mesi. Dal 2012, invece, si è optato per un affinamento in acciaio e per ulteriori sei mesi, in bottiglia. Il colore del **2018** è rosso rubino con nuance granate e violacee. Al naso affiorano effluvi di frutta rossa, note balsamiche e di eucalipto. Poi, sentori vegetali di pino silvestre e resina. Lo spettro olfattivo si completa di aromi affumicati e di gelatina di frutta. In bocca è deciso e armonico, con un'importante scia sapida. Riecheggia il tono balsamico dell'eucalipto. Il colore del **2021** muove, invece, verso sfumature del rubino più chiare. Il naso accoglie note selvatiche di frutta rossa, soprattutto ciliegia. La florealità si esprime attraverso aromi di rosa e felce. Il sorso è pieno e ricco, tattile, con una gradevole grassezza.

Nerello Cappuccio 2018 e 2021 – Feudo Vagliasindi

Nerello Cappuccio 100%

L'azienda si trova in Contrada Feudo Sant'Anastasia, a 630 metri s.l.m., a poca distanza da Randazzo, sul versante Nord etneo. La tenuta propone un'accogliente ospitalità: l'hotel è, infatti, costituito da una dimora nobiliare liberty dell'inizio del XX secolo, attornata da un parco e attrezzata con piscina, orto e un ristorante. Attorno si distendono 6 ettari di uliveti impiantati a nocellara dell'Etna e 3,5 ettari di vigna. I terreni vitati sono vulcanici e ricchi di scheletro. I vitigni adoperati per vinificare sono il nerello mascalese, il carricante e il nerello cappuccio. Le prime produzioni risalgono al 1850 con il barone Paolo Vagliasindi. Avviano l'attività vitivinicola su base imprenditoriale i fratelli Paolo e Corrado Vassallo. Per questo fascino peculiare Feudo Vagliasindi è una location di eventi musicali e artistici. Per più anni è stata la sede dell'evento "Piccolo e Bello", un evento dedicato ai piccoli vigneron del Vulcano. La produzione dell'azienda si concentra su due settori: quello oleario, con un olio Evo da nocellara etnea in purezza, e quello enologico. Il Nerello Cappuccio nasce da una vigna di mezzo ettaro. Dopo la vinificazione affina in botti grandi di rovere francese di quarto e quinto passaggio per 8 mesi, anche per stabilizzare il colore. Il colore del **2018** è rosso rubino con bordi violacei. Al naso si schiudono note floreali di rosa rossa, fieno ed erba secca. A seguire frutta rossa, scura, spezie, soprattutto pepe nero, vaniglia e noce moscata, con leggeri accenni di cuoio e tabacco. Il sorso è bilanciato, pieno, turgido e lungo. Il tannino è fine. Buon volume. Il colore del **2021** è più lieve. Al naso emerge chiaramente un frutto fragrante, in particolar modo prugna e gelso rosso. Riappare l'aroma di rosa rossa e, anche, di iris. In bocca accoglie con una rotondità piacevole. Il finale vive sul frutto e sulla liquirizia che si identificano con il retolfatto.

DEGUSTAZIONE OLI

Olio extra Vergine d'Oliva – Feudo Vagliasindi

Nocellara dell'Etna 100%

Al naso il fruttato è leggero e medio e comunica aromi di erba tagliata, lattuga e ortaggi freschi. In bocca l'amaro è di media intensità e il piccante giunge sul finale. Persistente.

Olio extra Vergine d'Oliva – Case Perrotta

Ottobratica e 13 varietà autoctone

Case Perrotta è un agriturismo biologico con ristorante, ubicato a Sant'Alfio a 800 metri s.l.m. Sono 13 gli ettari dell'azienda con due colture preponderanti: il ciliegeto e, proprio, l'uliveto. L'olio in esame dichiara al naso un fruttato di media intensità. Si colgono principalmente aromi di cicoria selvatica. In bocca l'intensità e la persistenza dell'amaro sono importanti.

DOP Monte Etna "01" – Serafica

Nocellara dell'Etna 100%

Sono 4 gli oli del brand Serafica, che si occupa anche di olioturismo: "02", un blend in pari quota di Nocellara dell'Etna e Nocellara del Belice; "03", un biologico da Nocellara dell'Etna in purezza (uliveti ad altezze comprese tra i 400 e gli 800 metri s.l.m.); "04", un blend di Nocellara dell'Etna, Carolea e Biancolilla; "01", l'olio in degustazione, DOP Monte Etna, da Nocellara dell'Etna in purezza da un'unica particella a 1.000 metri s.l.m. Al naso rivela un fruttato che ha un'intensità importante. Si palesano note di erba di campo tagliata, carciofo e foglie di pomodoro. In bocca netta e intensa la sensazione amara, anche il piccante è ben presente e persistente.

L'evento ha avuto la sua conclusione con la degustazione del liquore allo zafferano di **IASS**. L'azienda produce, infatti, zafferano, finger lime e altre colture tipiche etnee da cui realizza confetture e marmellate. Oltre la tipologia allo zafferano, IASS produce anche un liquore al finger lime e uno al caffè.

La sede distaccata dell'**Istituto alberghiero di Giarre** ha curato il servizio del piatto degustazione preparato dall'osteria **Al Braciere** di Milo.

di Gianmaria Tesei

Articoli correlati:

Taurmé Day, Serafica e altre piccole aziende di pregio. Alla scoperta della filiera siciliana di qualità

<https://wineinsicily.com/taurme-day-serafica-e-altre-piccole-aziende-di-pregio-alla-scoperta-della-filiera-dalla-produzione-al-consumatore/>

