

In evidenza

Primavera in Bolle, anteprima di 5 spumanti di Nicosia

di: Gianmaria Tesei

28 marzo 2024



Di questa esuberante leggerezza il tesoriere dell'abbazia benedettina di Hautvillers sarebbe stato fiero. **Tenute Nicosia**, azienda vinicola in Trecastagni sul fronte sud del vulcano, lavora dal 2011 con assoluta dedizione nella spumantizzazione di alcune tra le migliori parcelle. Niente scorciatoie: Catarratto o Nerello Mascalese, terroir etneo, perfetta maturazione, metodo classico, controllo delle temperature, lunga permanenza sui lieviti (anche 60 mesi), dosaggio zero. I risultati? Entusiasmanti. **"Primavera in Bolle"** l'anteprima sulle migliori bottiglie, anticipa il maggiore evento etneo di **"Bolle in Vigna"**, una delle feste più belle di fine luglio. Nella degustazione del 21 marzo scorso, cinque spumanti dal profilo unico e imprevedibile.

FP

È **Graziano Nicosia** ad aprire personalmente **Primavera in Bolle**. La presentazione degli spumanti dell'azienda etnea, avvenuta il 21 marzo scorso, non è consistita in una mera rappresentazione tecnica, ma si è svolta anche attraverso i contributi personali dei suoi collaboratori: **Maria Carella**, enologa della cantina; **Alessandro Lo Genco**, agronomo; **Antonio Marino**, responsabile commerciale e marketing; **Fabio Marco Maria Marcialis**, brand ambassador; **Santi Natola**, responsabile turismo e brand ambassador; **Francesco Chittari**, dell'Associazione Spumanti dell'Etna.



Splendida la visita dalla tenuta su Monte Gorna. I vigneti etnei si estendono per circa 50 ettari e sono situati presso il comune di Trecastagni, in una zona contraddistinta da conetti vulcanici spenti, tra i 550 ai 700 metri s.l.m.. Le contrade: Eremo Santa Emilia, Monte Gorna e San Nicolò. I suoli di questi appezzamenti sono costituiti da sabbie vulcaniche, con presenza di pomice di piccole dimensioni. Gli ulteriori possedimenti etnei si trovano a Zafferana Etnea, in contrada Cancelliere Spuligni (500 – 550 metri s.l.m.), a Santa Venerina (450 – 500 metri s.l.m.), e a Linguaglossa (600 metri circa s.l.m.). Quattro, più una sorpresa finale, gli spumanti proposti nel corso della presentazione. Fanno parte della linea **Sosta Tre Santi** il cui nome è dedicato ai santi martiri protettori di Trecastagni, Alfio, Cirino e Filadelfo. La classificazione è per tutti Brut Nature (o *pas dosé*, a dosaggio zero). Va precisato tuttavia che l'attuale disciplinare – in modifica con la prossima DOCG – prevede unicamente la dicitura "Brut".

GLI SPUMANTE

DOC Sicilia, Sosta tre Santi Carricante Brut Metodo Classico 2020

Carricante 100%

32 mesi sui lieviti – Sboccatura novembre 2023

L'annata 2020 è stata complessivamente calda: un inverno mite con piovosità moderata, la primavera – seppure tardivamente – si è contraddistinta da temperature sopra la media che sono proseguite con l'estate. Asciutto il mese ottobre e la vendemmia. La raccolta delle uve, collocate a 700-750 metri s.l.m., è stata leggermente anticipata. Il vino base, lavorato in acciaio inox, è stato preparato per la presa di spuma nel marzo successivo alla vendemmia. Successivamente alla seconda fermentazione, il vino è rimasto sui lieviti per 32 mesi. Nel bicchiere mostra un perlage fine e compatto. Il colore è giallo tenue e brillante. Al naso esprime una fresca florealità che assume i sentori della ginestra, cui si aggiunge un frutto a polpa bianca croccante e vivace che lascia spazio ad agrumi e mandorle. Si percepiscono anche gradevoli note mielate. In bocca è vitale, fresco, lungo, con un'acidità stimolante e buona sapidità.

DOC Etna Rosato, Sosta Tre Santi Rosato Brut 2021

Nerello Mascalese 100%

20 mesi sui lieviti – Sboccatura: novembre 2023

Anche la 2021 è stata un'annata abbastanza calda. La primavera ha tardato a manifestarsi, mentre nella seconda parte ha registrato un significativo aumento delle temperature. Va segnalato inoltre che il 2021 è stato caratterizzato, tra luglio e ottobre, da fenomeni di parossismo vulcanico che hanno comportato la diffusione di cenere lavica sulle foglie, senza però danneggiare le piante. La raccolta delle uve è stata anticipata, di circa una settimana rispetto al consueto. Il vino base ha affinato in vasche d'acciaio inox fino alla primavera successiva alla vendemmia, per poi sostare sui lieviti per 20 mesi. Il colore è rosa antico, con nuance ramate. Il perlage è elegante e decora anche i bordi del calice con grazia. All'olfatto si contraddistingue per un corredo aromatico complesso. I sentori floreali vanno dalla rosa alla zagara, ai fiori essiccati. La frutta rossa emerge con un agrumato di arancia che intreccia una speziatura dolce e aromi mielati. Al sorso è generoso e suadente, con un'acidità intrigante. Significativa la sapidità e la persistenza. Segnaliamo che l'annata 2019 ha ricevuto vari premi: Cinque Grappoli 2022 e la candidatura a Miglior Vino Rosato d'Italia 2022 con Bibenda; Wine Enthusiast lo ha inserito nella classifica 2022 del "The Best 100 Wines in the World".

DOC Etna Bianco, Sosta Tre Santi Brut 2019

Nerello Mascalese 100%

36 mesi sui lieviti – Sboccatura: marzo 2023

Il 2019 è stata un'annata fredda e piovosa, soprattutto l'inverno e la primavera. Al contrario, il mese di giugno è stato asciutto, per il resto – in generale – con un clima tendenzialmente regolare. Questo andamento conferisce di solito un'acidità importante, rilevabile soprattutto nei vini ottenute da uve a bacca nera, come ad esempio i *blanc de noir* da nerello mascalese. Lavorazione e affinamento avvengono in acciaio, poi sosta sui lieviti per 36 mesi. Il colore è giallo paglierino, solare e luminoso, con un perlage vivace. All'olfazione si svela vibrante, aderente al territorio di appartenenza. Frutti rossi e mineralità si intrecciano a sentori floreali, biancospino, chiodi di garofano e crosta di pane. Al palato è carnoso, cremoso, energico, con acidità e intensità coinvolgenti. Buona struttura.

DOC Etna Bianco, Sosta Tre Santi Bianco Brut "Sessantamesi" 2016

Nerello Mascalese 100%

60 mesi sui lieviti – Sboccatura: aprile 2023

Si tratta di un vino nato per celebrare nel 2018 i 120 anni di storia della cantina, così come, a breve, uscirà il carricante *sessantamesi* per i 125 anni dell'azienda. Il 2016 è stata un'annata con un inverno mite e una primavera fresca, con fasi fenologiche abbastanza regolari durante tutte le stagioni. Il vino utilizzato per la presa di spuma è una riserva (lavorazione in acciaio) dell'età di due anni, in questo caso vendemmia 2016. La *liqueur de tirage* per la seconda fermentazione viene aggiunta nella primavera del 2018. Segue l'affinamento *sur-lies* per 60 mesi, con sboccatura nell'aprile 2023. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Compatto e persistente il perlage. Al naso è complesso con frutta rossa, mela cotogna, frutta secca e un bouquet di sentori speziati ed erbacei che ruotano attorno al tema centrale di agrumi misti. In bocca, è fine e minerale, con un bel bilanciamento acido-sapido e una persistenza significativa. Unica la sua espressione attraverso il tempo.

DOC Sicilia, Sosta tre Santi Carricante Brut Metodo Classico 2019

Carricante 100%

48 mesi sui lieviti. Sboccatura (all'assaggio): 21 marzo 2024

Il vino è stato sboccato nel corso della presentazione per fare percepire le sue caratteristiche organolettiche e di sviluppo nel corso del tempo. Le peculiarità dell'annata 2019 sono le stesse espresse per il DOC Etna Bianco, Sosta Tre Santi Brut 2019. Bel perlage, tuttavia il colore risente del *dégorgement* appena effettuato. Al naso i lieviti sono ancora molto presenti, integri gli aromi fruttati e floreali. In bocca gioca tra sensazioni di fresca acidità, cremosità, sapidità e lunghezza. La degustazione dei vini si è conclusa con il lancio della quinta edizione di **Bolle in Vigna**, il grande evento estivo di Nicosia che quest'anno si terrà il **24 luglio** con il consueto format, costituito da masterclass – il tema di quest'anno sarà "il metodo classico dei vitigni autoctoni" – e il party in vigna all'insegna dei vini dell'azienda.

di Gianmaria Tesei
