

Etna

Dopo che gli anni '90 hanno portato alla ribalta il “Nero d'Avola”, all'inizio degli anni 2000 l'astro nascente della produzione vitivinicola Siciliana, è diventato il vino dell'Etna nelle sue versioni Bianco e Rosso previsti dalla Denominazione di Origine, ma sono presenti anche le versioni Rosato, Spumante e Superiore.

Le Aziende produttrici si sono moltiplicate, in alcuni casi anche con proprietà esterne alla Sicilia (Toscane, Venete e perfino Francesi).

In realtà tutta l'area dell'Etna rappresenta la più antica civiltà agricola siciliana con le prime testimonianze che risalgono al Neolitico. Fu colonizzata dai Greci (729 a.C.) e già quell'epoca conobbe la vite e il vino. Nel periodo prefillosera (1880/1885), gli ettari coltivati erano 90.000 che scesero a meno della metà ai primi del 900 anche a causa delle frequenti eruzioni che si inghiottivano interi appezzamenti di terreno coltivato. Nonostante le mille difficoltà, la viticoltura Etnea ha mantenuto nel tempo un ruolo importante per tutto il territorio tanto che la denominazione di origine “Etna” è stata la prima di tutta la Sicilia e risale addirittura all'Agosto del 1968.

L'area comprende una ventina di Comuni pedemontani dell'Etna (vulcano più alto di Europa con i suoi 3.300 Mt. Slm) partendo da Randazzo, a nord del monte, e scendendo attraverso una fascia semicircolare da est fino a Adrano alle porte di Catania.

I vigneti si coltivano ad un'altezza generalmente compresa fra i 300 e i 900 Mt. Slm ma vi sono alcune zone particolarmente vocate, che si arrampicano fino ai 1.100 Mt. I vitigni di riferimento sono tutti autoctoni: i principali a bacca rossa sono il “**Nerello Mascalese**”, originario della vicina piana di “Mascali”, il “**Nerello Cappuccio**”; tra quelli a bacca bianca prevalgono il “**Carricante**” il “**Cataratto**” e il “**Minnella**”.

Parlare di vini dell'Etna in senso stretto, si rischia di dire tutto ma in realtà si dice molto poco in quanto la variabilità pedoclimatica ne differenzia le tipologie che derivano da microzone con caratteristiche diverse, seppur tutte di origine vulcanica, dovute alla composizione della lava a seconda del periodo eruttivo, al clima in funzione dell'altitudine, del versante, dell'esposizione e della pendenza.

Il versante sud si caratterizza dalla presenza di maggiori ceneri vulcaniche su suolo molto fertili, mentre sul versante est i vigneti sono piantati su terreni con pendenze superiori al 40% e ricchi di scheletro. Il lato Nord, quello dei vini di questa sera, ben si adatta alla coltivazione dei vini rossi con presenza anche di varietà internazionali.

Il disciplinare di produzione prevede per tutte le tipologie una resa max per Ha di 90 Q.li di uva. Per l'Etna Rosso vi è un 80% minimo di Nerello Mascalese e il restante 20% di Nerello Cappuccio mentre per l'Etna Bianco è previsto il Carricante al 60% minimo e il 40% max di Cataratto nelle versioni “Lucido” e “Comune” con “Minnella” e “Trebiano Toscano” ad un max eventuale del 20%. Il titolo alcolometrico minimo previsto è 11,50% per il bianco e 12,50% per il rosso.

L'Azienda **“Tenute di Fessina”** posta nel comune di Castiglione di Sicilia sul versante nord del Vulcano, è dal 2007 di proprietà di Silvia Maestrelli, toscana di Cerreto Guidi, dove possiede un'altra Azienda vitivinicola, Villa Petriolo. L'enologo è Federico Curtaz, valdostano.



I terreni vitati sono locati su due fertili e differenti colate di epoche diverse in contrada Rovitello. Il territorio, fra i più freddi della zona, accoglie piante con età compresa fra i 50 e i 90 anni piantate ad alberello con età anche centenaria.

Il terreno, poco profondo e nero, è composto di sabbie, pomici e argille fini, ricco di ferro, potassio, magnesio e fosforo che conferiscono ai vini ricchezza e complessità di profumi uniti ad una ottima ed elegante struttura con una forte mineralità percepibile sia al naso che in bocca.

I vini in degustazione sono il rosso **“Musmeci”** 2008, Nerello mascalese in purezza, e il bianco **“A Puddara”** 2012, Carricante, che in dialetto significa “Chioccia”.