

DALL'ETNA EROMPE UN VULCANO DI VINO IRRESISTIBILE

di Violina Hristova

L'Etna è uno spettacolo vero e proprio. Grandioso. Già per la sua sola magnificenza.

Salendo i suoi versanti il turista potrebbe ammirare i vari paesaggi che cambiano velocemente come le inquadrature di un film girato da un treno in corsa.

La terra modellata dalla lava che la ricopre come un prezioso mantello sfoggia fiori odorosi e colori sgargianti. Uno dovrebbe fermarsi quasi a ogni passo, e con il fiato sospeso, onde ammirare come dalla potenza distruttiva di un vulcano sia nata una bellezza in tutte le sue possibili forme.

E che dire dell'uva e del vino?

Irresistibili. L'una e l'altro. Rispecchiando il terreno pieno di minerali, i vigneti sull'Etna danno inizio sin dall'antichità alla produzione di un vino che diventa subito famoso e ricercato. Non solo in Italia: anche nel mondo intero.

A differenza di molte altre zone della Sicilia, dove l'uva dà vino da dessert, i deliziosi elisir dell'Etna si bevono solo accompagnando il pranzo o la cena.

Etna rosso, Etna rosato, Etna bianco e Etna bianco superiore sono i quattro principali tipi di vino del vulcano che dal 1968 possono coronarsi del marchio DOC.

I principi dei produttori sono gli eredi della famiglia Nicolosi Azmundo, che fin dal Settecento fa un ottimo vino.

Insieme con altri, gli avi arrivarono in queste terre alla fine del '600, e tutti le trasformarono da contrada aspra e selvaggia qual era in un giardino magnifico e opulento. I Nicolosi legarono pian piano la propria storia ai vigneti e al vino.

Nel 1726 l'imperatore Carlo VI d'Asburgo conferì a don Carmelo Nicolosi, insieme con il titolo di barone, il feudo di Villagrande che darà il nome all'azienda. Nel 1869, poi, Paolo Nicolosi, discendente del barone, terminerà la costruzione di una nuova cantina ove sarà per la prima volta possibile separare l'uva rossa dalla bianca.

Fino ad allora, non solo sull'Etna, ma anche in gran parte d'Italia, la vinificazione delle uve si operava senza prima dividerle a seconda della qualità, sicché se ne otteneva un solo tipo di vino. Ma ecco che nella cantina dei Nicolosi nasce per la prima volta il vino bianco Etna bianco superiore.

Nel 1948 Carmelo Nicolosi Azmundo imbottiglierà a sua volta il primo Etna rosso. Anni dopo uno dei grandi esperti dell'Accademia del vino e dei vigneti, Alfredo Maria Mazzei, scriverà che senza dubbio questo vino irresistibile fa parte della più bella tradizione italiana e persino mondiale, e dunque che si pone ai vertici dell'aristocrazia enologica.

Il suddetto vino possiede le più nobili caratteristiche. È come se nelle sue molecole siano compendiate il fuoco del vulcano e il potere dei Ciclopi.

Tanti definiscono l'Etna, che nasce in tempi remotissimi, duecento milioni di anni fa, il padre di tutti vulcani. Ed esso influenza non solo il clima, ma anche il terreno e di conseguenza i vitigni.

Una feconda e un clima che cambia di continuo sono decisivi non solo per la

maturazione, ma anche per la quantità dell'uva e quindi del vino prodotto.

Situata sul versante Est dell'Etna l'azienda Barone di Villagrande, oggi governata da Carlo Nicolosi Azmundo, patriarca della famiglia, si protrae assomigliando a un anfiteatro a settecento metri di altezza sopra il mare.

Il vino Etna bianco superiore si fa esclusivamente da caricante. Giallo paglierino, profuma di mele fresche e si combina perfettamente con piatti di pesce. Il vino Etna rosso si produce da altri vitigni locali – nerello mascalese (80%) e cappuccio (20%). Si imbottiglia 24 mesi dopo la vendemmia. L'elisir di color rosso rubino profuma di frutti di bosco, ed è un vino ideale per piatti di carne grassa come quella siciliana. Ma non si dimentichi Il vino Etna rosato. Fatto con il 90% di nerello mascalese e il 10% di caricante, il vino profuma di mela cotogna e si degusta con bollito o con caponata siciliana.

Basta poi viaggiare per meno di un'ora, ammirando i fiori che spuntano dalla lava, e si arriva in un'alta cantina che produce un ottimo vino.

Sui novecento metri di altezza, sul versante Nordest, ecco la famosa azienda Gambino, che produce annualmente centomila bottiglie, tre quarti delle quali per l'esportazione. Tutte le cose sono qui estreme – il clima con le piogge e le temperature che cambiano tra notte e giorno dalla più bassa alla più alta. Estremi sono anche i contrasti tra i colori d'intorno si offrono allo sguardo. Tutto questo si riflette sul terreno e sull'uva che spunta dai vitigni.

Il vino fatto qui è di due tipi, come quello che generalmente si produce in Sicilia. Il primo tipo è legato alle tradizioni dell'isola e al suo clima solare, propizio ai vitigni inzolia, catarratto e nero d'Avola. Il secondo è legato alle caratteristiche dell'Etna.

Tifeo e Cantari sono vini eleganti e freschi, effetto della combinazione di nerello mascalese, nerello cappuccio, caricante e catarratto. E' veramente irresistibile il Cantari bianco per quale viene usata l'uva rossa nerello mascalese vinificata in bianco. Il vino di color giallo paglierino, ma con alcune tonalità di verde, profuma di bergamotto e cedro. Nel gusto conserva anche qualcosa di minerale. Non solo: dopo la sua degustazione resta nel palato una sensazione piacevole e fresca.

Il vino Tifeo, dal tipo Etna rosso, si fa invece dal nerello mascalese e nerello cappuccio. L'elisir rosso rubino profuma contemporaneamente di cioccolato amara, tabacco e pelle: si mischiano formando un aroma piacevole di minerale e di freschezza. Per il Tifeo dal tipo Etna bianco si usano invece i vitigni tipici siciliani catarratto e caricante: avrà un colore giallo paglierino e profumerà di fiori gialli e di mimose appena raccolte. E subito dopo verrà la sensazione minerale così tipica per i vini dell'Etna.