

Paolo Caciorgna e l'Etna

L'abbiamo conosciuto nella cantina-crypta del locale Mille Storie e Sapori, a Bergamo nei pressi di Porta Nuova, in un incontro enoico organizzato dallo chef patron Giampaolo Stefanetti. Lui è Paolo Caciorgna, enologo di fama, consulente di una trentina di aziende italiane e produttore in proprio, con l'azienda di famiglia Caciorgna Pietro, in Toscana a Casole d'Elsa (SI) e sull'Etna. Paolo ha un rapporto speciale con quest'ultimo terroir: unico, capace di conferire un'unione armoniosa all'enorme complessità minerale, di dare forza ed eleganza, scaturite dal perfetto connubio tra terreno lavico nero e poroso e le viti centenarie di Nerello Mascalese. Tutto nasce nel 2005, quando Marc De Grazia (noto sia per essere uno degli operatori più accreditati nel commercio internazionale di vini italiani, sia come proprietario della Tenuta delle Terre Nere, nel comune etneo di Randazzo) lo convince a venire a vedere personalmente quei terrazzamenti di lava solidificata e il vitigno pre-fillossera Nerello. Emozionato e spinto da ciò che vede - un terreno senza paragoni, sabbia lavica nera, porosa e ricca di minerali, con viti centenarie dal potenziale straordinario se gestite in modo corretto -, Paolo decide di cercare e di acquistare un vigneto nella zona dell'Etna. Non può resistere a Passo Cannone, un vigneto di soli 0,5 ettari situato nella Contrada Marchesa, vicino a Passopisciaro, che diventa così il primo. L'attrazione irresistibile per il vulcano ha fatto in modo che, nel tempo, a quella prima vigna si aggiungessero quelle in lo-

calità Bocca d'Orzo, Santo Spirito e Solicchiata, per un totale di poco più di 2 ettari impiantati pressoché totalmente a Nerello Mascalese. Piccoli appezzamenti in posizioni e a quote diverse, acquisiti dopo specifiche microvinificazioni e analisi. Il frutto migliore di quest'avventura siciliana è l'Etna Rosso N*Anticchia - "un poco", in dialetto siciliano - vinificato nella cantina di De Grazia e assaggiato nella città dei Mille nell'annata 2008. «N*Anticchia», spiega Paolo, «rappresenta l'essenza di quella che è la mia visione dell'Etna e del centenario Nerello Mascalese, che ha molto da raccontare. È limpido, come acqua di una sorgente magica, ed è ricco di note minerali grazie ai secolari torrenti di lava dai quali proviene. Il Nerello Mascalese (selezione massale) è l'unica varietà utilizzata per produrre i miei vini». Il risultato nel bicchiere si compone, al naso, di lievi note fruttate di fragola e lampone in un profilo olfattivo che va via via arricchendosi di sfumature e raffinandosi in complessità variegata. In bocca è elegante, vivo, i tannini sono setosi: un bel compendio fra mineralità e acidità, tutto da bere con gusto. Paolo, lui che ha lavorato con maestri come Giulio Gambelli o Gianpiero Cereda, ha un sorriso franco: «Spero di poter dare un contributo positivo al mondo del vino», racconta con umiltà, «con la consapevolezza che non c'è niente da scoprire o da inventare, ma molto da capire, da conoscere, da imparare. Il vino è come una bella musica già scritta, come un'Opera che il musicista o il tenore deve



interpretare: le note sono sempre le stesse ma il risultato ogni volta diverso. È straordinario andare a vedere più volte la stessa Opera ed emozionarsi scoprendo qualcosa che prima non ci aveva toccato, andare ad un concerto di musica classica e accorgersi di come le stesse note possano avere suoni diversi, andare ad un concerto Rock e sentire che la chitarra non trasmette solo un suono ma soprattutto energia. Ogni annata, ogni vendemmia, è un'emozione che si ripete con sfumature diverse a causa l'andamento stagionale e la sensibilità del viticoltore. Sono proprio queste piccole differenze che creano un filo diretto con il consumatore, l'appassionato, che assaporando i profumi ed il gusto del vino, ne completa la magia. Ogni giorno lavoro affinché possa diventare un buon interprete delle uve che con tanta cura e sensibilità vengono coltivate dai vignaioli, utilizzando tutti quegli strumenti che mi permettono di esaltarne la qualità, nel rispetto della salute del consumatore».