Sicilia orientale. Spizzichi d'eccellenza enoica

12 Giu 2024 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino

Istantanee di incontri e assaggi dedicate ad alcune realtà della zona dalla penna di Alessandra Piubello, tra i curatori della Guida Veronelli 2024

Vivera

Linguaglossa CT

Siamo a Linguaglossa a visitare l'ultima azienda del versante nord dell'Etna nonché la prima di quello a est. Ad accoglierci in contrada Martinella, **Loredana Vivera**, dal 2019 unica titolare dell'azienda familiare fondata nel 2002.

Mentre ci accompagna a visitare le vigne, con vista mare e pure Etna, ci racconta che sotto i nostri piedi si trova una delle colate di lava più antiche, profonda 250 metri.

Le ventenni vigne sono a cordone speronato e in biologico certificato, con un bosco vicino, fonte di biodiversità. I suoli su cui allignano a 600 metri d'altitudine, sono ricchi di scheletro.

> Loredana emana energia e vitalità prorompenti… Che sia l'aria del vulcano?

Restiamo colpiti dalla sua storia: dopo l'università a Gorizia in Scienze internazionali e Diplomatiche, va a Parigi per un master nel management della moda, settore dove lavorerà per un anno con successo. Pensava che lavorare nella moda fosse il suo destino. Ma dentro di lei il richiamo alla sua terra diventa sempre più forte, tanto da costringerla a cambiare percorso.

Credo che il legame con l'Etna sia inenarrabile e inafferrabile ma molto profondo. Ricordo Salvo Foti quando mi raccontava che da piccolo si chiedeva come facevano gli altri a vivere senza "a Muntagna".

> Da più di vent'anni ormai la vita di Loredana è qui e dalla passione che traspare in gesti e parole, possiamo vedere una donna felice della sua scelta.

Tra i suoi vini quest'anno spicca l'Etna rosso, slanciata espressione dal

frutto netto, con una trama armoniosa e polifonica. La beva è scorrevole e invitante, rendendo il sorso letteralmente contagioso.

Palmento Costanzo

Castiglione di Sicilia CT

Vulcanica e appassionata come l'Etna ai piedi del quale è nata, **Valeria Agosta** è l'anima di Palmento Costanzo.

Dalla mia prima visita son passati otto anni, durante i quali Valeria, con la sua eleganza da donna agiata, ha saputo infondere bellezza e dinamismo all'azienda fondata con il marito Mimmo Costanzo.

Ricordo che all'epoca c'erano solo i cinque ettari di vigneti a Contrada Santo Spirito, dove le vigne sono attraversate da una colata lavica del 1879, ai quali si sono aggiunti poi altre vigne, in altre contrade e su diversi versanti.

Rimasi stupita dall'opera di restauro del palmento ottocentesco, un restauro conservativo condotto seguendo i principi della

bioarchitettura, mantenendone la struttura e le caratteristiche storiche.

Eppure erano già presenti le botti a uovo, segno di una mentalità aperta alle novità.

Dal primo Nero di Sei rosso, che Valeria considera come il suo terzo figlio (Serena sta completando gli studi in Viticoltura ed Enologia presso l'università di Montpellier e affianca la madre, e c'è anche l'altro figlio, Giuseppe), si sono aggiunte ulteriori etichette.

Una linea affidabile, dove spicca l'Etna rosso Prefilossera, da viti con più di cento anni d'età, che racconta una storia dall'anima vulcanica lunghissima. Il sorso è preciso nella tessitura, profondo, stratificato e sapido.

Nicosia
Trecastagni CT

Camminiamo le vigne del Monte Gorna, a 700 metri di altitudine, sul versante sud-orientale etneo.

Ad accompagnarci **Graziano Nicosia**, classe 1986, quinta generazione, alla guida aziendale insieme al fratello Francesco.

> "Siamo arrivati qui nel 2007 e da subito abbiamo rispettato questo territorio, ci siamo anche certificati in regime biologico".

Il monte è un cratere spento alla base del vulcano Etna dove i Nicosia posseggono dieci ettari di terrazzamenti lavici protesi verso il mare. E' un posto ispirante, dove si riconosce il senso del luogo.

La linea etnea (l'azienda ha anche altre proprietà in Sicilia) è affidabile, sia sui bianchi sia sui rossi. I Nicosia hanno anche puntato sugli spumanti che, come ci raccontava Graziano, in questa zona erano rinomati fino all'Ottocento, per poi non essere più prodotti, riprendendo negli anni Ottanta dello scorso secolo.

Il Sosta Tre Santi (chiamato così perché a Trecastagni fecero sosta i Tre Santi Alfio, Cirino e Filadelfo nel loro viaggio verso il martirio) 2016, con i suoi sessanta mesi sui lieviti, mostra il suo carattere vulcanico ma ben domato, in una simbiosi tra evoluzione e freschezza che resta impressa.

Statella

Castiglione di Sicilia CT

La passione usciva dallo sguardo, dai gesti, dal modo in cui mi mostrava le vigne. Era l'estate del 2008 e telefonai a Tenuta delle Terre Nere per visitare l'azienda.

Mi accolse il giorno stesso della mia chiamata Calogero Statella, l'enologo. Si vedeva subito che non era un "enologo da cantina".

Conosceva bene le vigne e ne era orgoglioso, come se fossero sue. Era nel suo ambiente naturale, da buon etneo.

> Questo umile e stimato professionista, prezioso consulente di alcune aziende etnee, già a dieci anni affermava che voleva fare il suo vino. Ci riesce nel 2016.

Fa la sua comparsa in guida quest'anno conquistandosi subito tre stelle oro per il suo Etna rosso Contrada Pignatuni, da vigne vecchie, alcune prefilosseriche, ad alberello. È riuscito a catturare l'anima del vulcano e la sua profondità, il suo dinamismo interiore, portando al sole il suo liquido luminoso, che ci gratifica con una bocca di seta pura e grazia sublime.

Un vino di straripante energia, ma di una struttura senza peso, per perenne memoria enoica.

Cottanera

Castiglione di Sicilia CT

Ho incontrato diverse volte **Mariangela e Francesco Cambria**, i due volti più noti dell'azienda di famiglia (una è presidente di Assovini, l'altro il presidente del Consorzio Etna Doc), condotta anche con il terzo fratello **Emanuele** e lo zio **Enzo**.

Ho camminato anche le loro vigne e ricordo con particolare intensità contrada Zottorinotto. I fratelli provengono da una storia lunga (nonno Francesco già negli anni Sessanta aveva terre sull'Etna) e impegnativa.

Mariangela, per l'attrazione che il mondo del vino aveva avuto su di lei e per aiutare il padre, aveva abbandonato i sogni di una possibile carriera diplomatica.

> “Nel 2008, quando improvvisamente mancò mio padre”, racconta Francesco, “ lasciai la mia professione di avvocato a Milano e tornai a casa, ad occuparmi dell’azienda”.

La vita riserva delle sorprese inimmaginabili, ma i Cambria hanno saputo essere una famiglia prima ancora che imprenditori. Mariangela, con quel suo carattere determinato e fiero, Francesco, dall’aplomb di grande signorilità, si sono impegnati fino in fondo per Cottanera e anche per la comunità del vino. E se la notorietà aziendale negli anni Novanta verteva più sui vitigni internazionali, i Cambria hanno saputo ritrovare le loro salde radici etnee.

Come ci dimostrano in questa tornata di assaggi, che vede svettare l’Etna Rosso Contrada Zottorinotto 2019, ancora giovane e austero, stratificato e complesso, ma vivo in quel suo ritmato pulsare sottotraccia, in quel suo concedersi lento, poco a poco, con quella tempra un po’ introversa che gli è tipica.

ALESSANDRA PIUBELLO

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo.