



Emozioni alle pendici del vulcano



Emotions on the slopes of the volcano

by Alessandra Piubello

Photo by Alfio Garozzo, Ciro Biondi

Fermata Etna (vedi il film). E tutti vogliono scendere. E' il mistero del mito, la bocca dell'inferno, la fertilità delle falde, ricche di biodiversità e di vigneti eroici. Etna come metafora cosmica dove il regno della vita e della morte si toccano. L'immaginario fantastico corre fra queste balze laviche dove si narra che approdaron l'astuto Ulisse che qui accecò il ciclope Polifemo e il saggio Enea, dove fata Morgana accolse re Artù. Potenza e imprevedibilità del gigante, il più alto vulcano europeo, riconosciuto come patrimonio dell'Umanità nel 2013. Con l'ambivalenza originaria che regola l'intensità dei rapporti fra uomini ed elementi naturali, il fuoco della montagna viene percepito dai locali con un sentimento di profondo rispetto. Ecco le parole dell'enologo Salvo Foti: «L'Etna è per noi da sempre, gente della Sicilia orientale, un riferimento. E' una presenza maestosa. Fisica, psicologica, da cui gli anziani agricoltori, mio nonno, rivolgendo lo sguardo alla bianca sommità del vulcano, hanno assunto premonizioni, auspici, previsioni climatiche. Da piccolo non riuscivo ad immaginare la mia terra senza la Montagna e, ingenuamente, chiedevo, con ovvia ilarità di chi mi ascoltava: ma come fanno gli altri senza "a Muntagna"?».

Una storia di vulcanesimo documentata da almeno 2.700 anni, un ecosistema unico al mondo. L'azione dell'Homo Etneus (come l'ha definito l'agronomo catanese Attilio Mezzasalma) ha tenacemente trasformato l'ambiente lavico in un paesaggio agricolo unico, valorizzando un suolo aspro e selvaggio, poco incline ad essere piegato alla volontà dell'uomo. In questo arcipelago nell'isola, con una varietà di microclimi impressionante, regna un vigneto ad alberello ultracentenario, in alcuni appezzamenti addirittura a piede franco. A tratti ancora piantato a quinconce su terrazze dette "custeri", mantenute dai neri "muri a crudu" ovvero a secco, chiazzi di licheni e muschio. Il clima

Fermata Etna (see the movie). And everyone wants to get off. And 'the mystery of the myth, the mouth of hell, the fertility of the water, rich in biodiversity and romantic vineyards. Etna as a metaphor where the cosmic realm of life and death touch. The fantastic imagination runs between these lava cliffs where it is said that the wily Odysseus landed here that blinded the Cyclops Polyphemus and the wise Enea, where fairy Morgana welcomed King Arthur. Power and unpredictability of the giant, the highest volcano in Europe, recognized as a World Heritage Site in 2013. With the original ambivalence that regulates the intensity of the relationship between humans and the natural elements, the fire of the mountain is perceived by the locals with a feeling of deep respect. Here are the words of the oenologist Salvo Foti: "Etna is for us always, people in eastern Sicily, a reference. It 'a majestic presence. Physical, psychological, from which the elderly farmers, my grandfather, turning his eyes to the white summit of the volcano, have assumed premonitions, omens, climate predictions. As a child I could not imagine my land without the Mountain and naively asked, with obvious amusement of those who listened to me, but as others do without "a Muntagna"?".

A history of volcanism documented by at least 2700 years, a unique ecosystem. The action of Homo Etneus (as defined agronomist Catania Attilio Mezzasalma) has tenaciously transformed the environment lava in an agricultural landscape unique, enhancing soil rough and wild, little inclined to be bent to the will of man. In this archipelago in the island, with a variety of microclimates impressive, reigns a vineyard sapling centenarian, in some plots even ungrafted. At times even planted in staggered rows of terraces called "custeri", maintained by blacks "walls Crudu" or dry, mottled with lichen and



moss. The climate here is recorded average temperatures much lower than the rest of Sicily, with the minimum, especially on the eastern side, not infrequently fall below freezing and temperature variations between day and night in the summer months can reach thirty degrees. Equally anomalous compared to the parameters islanders is rainfall patterns, which focus in particular on the eastern side. No less original is the character of the land, with colors ranging from dark brown to black, rich in trace minerals (iron and copper) and poor nitrogen and calcium, all formed by the disintegration of various types of lava of different ages, as well as materials such as lava eruptions, ash and sand. Their composition can give rise to much soil from the weaving very end, as in soils rich in skeleton and abundant in "ripiddu" (pumice). Despite the common volcanic matrix, this deep variety of soils due to the stratification of lava flows of different ages is therefore the primary responsibility of the considerable differences between the wines, sometimes appreciable differences not only between one side and the other, between the district and the 'other, but also between the different vineyards of the same district. Main grape of the area is the nerello mascalese, a certain variety of vegetative vigor and production and ripening rather late (mid-October onwards, but with differences in relation altimetry of vineyards). A little 'discharge in color, with a medium-low index of total anthocyanins, the nerello mascalese is very different in terms of structure and other polyphenols historical variety Etna red berry, nerello the hood, on the contrary, offers wines pretty colorful, but ill-suited to aging. Closes the circle of the indigenous carricante, white varieties rather productive, late maturation and supported in acidity, particularly widespread in the eastern side and in the regions of higher (as in boxes, in the town of Milo, the area of choice for the carricante where Etna Bianco Superiore becomes). With a strong per-

qui fa registrare temperature medie molto più basse rispetto al resto della Sicilia, con le minime che, specie nel versante est, scendono non di rado sotto lo zero e con escursioni termiche tra giorno e notte che nei mesi estivi possono arrivare fino a trenta gradi. Altrettanto anomalo rispetto ai parametri isolani è l'andamento delle precipitazioni, che si concentrano in particolare nel versante est. Non meno originale è la fisionomia dei terreni, con colori che variano dal bruno scuro al nero, ricchi in microelementi minerali (ferro e rame) e poveri d'azoto e di calcio, tutti formati dallo sgretolamento di vari tipi di lava di età diverse, nonché da materiali eruttivi quali lapilli, ceneri e sabbie. La loro composizione può dare origine tanto a suoli dalla tessitura molto fine, quanto a terreni ricchissimi di scheletro e abbondanti in "ripiddu" (pomice). Pur nella comune matrice vulcanica, questa profonda varietà dei terreni dovuta alla stratificazione di colate laviche di età diversa è dunque la principale responsabile delle notevoli differenze tra i vini, differenze apprezzabili talvolta non solo tra un versante e l'altro, tra una contrada e l'altra, ma anche tra le diverse vigne di una stessa contrada. Vitigno principe della zona è il nerello mascalese, varietà di una certa vigoria vegetativa e produttiva e a maturazione piuttosto tardiva (da metà ottobre in avanti, ma con differenze in relazione all'altimetria dei vigneti). Un po' scarico nel colore, con un indice medio-basso di antociani totali, il nerello mascalese è molto diverso quanto a struttura e polifenoli dall'altra varietà storica etnea a bacca rossa, il nerello cappuccio, che al contrario offre vini abbastanza colorati, ma poco adatti all'invecchiamento. Chiude il cerchio degli autoctoni il carricante, varietà a bacca bianca piuttosto produttiva, tardiva nella maturazione e sostenuta nell'acidità, particolarmente diffusa nel versante est e nelle contrade più alte (come a Caselle, nel comune di Milo, zona d'elezione per il carricante, dove l'Etna Bianco diventa Superiore). Dotato di forte personalità e di longevità, il carricante dopo essere



stato progressivamente abbandonato, viene ora ripiantato nei nuovi vigneti. Lo scrittore Mario Soldati in "Vino al vino", riferendosi all'Etna Bianco scrive: "... così l'Etna Bianco raccoglie e fonde, nel suo pallore e nel suo aroma, nella sua freschezza e nella sua vena nascosta di affumicato, le nevi perenni della vetta e il fuoco del vulcano". Nel 1968 con la prima Doc siciliana e una fra le prime in Italia (aggiornata nel 2011, sotto la presidenza consortile di Giuseppe Mannino), l'Etna pone la base per arrivare ai nostri giorni. Nel duemila siamo agli albori di un vero rinascimento etneo, stimolato dall'arrivo di "forestieri" come l'americano Marc de Grazia che qui fonda Tenuta delle Terre Nere, di Andrea Franchetti (si deve a lui, fra l'altro, la creazione di Contrade dell'Etna, ottava edizione nel 2015) che, dopo i successi in Val d'Orcia, crea Passopisciaro, del belga Frank Cornelissen. Lavorano al fianco di aziende storiche etnee (fra cui Barone di Villagrande, Murgò, Benanti che nel 2004 con il primo Tre bicchieri etneo dato al Pietramarina 1999 e l'allora sodalizio con Foti accenderà i riflettori sulla zona), alle quali si aggiungono nel tempo firme del vino siciliano come Tasca d'Almerita, Planeta, Cottanera, Firriato, Cusumano. Ad oggi il panorama comprende un'ottantina di aziende (ma sono in costante crescita), su 665 ettari rivendicati alla produzione, per un totale di circa due milioni di bottiglie. Grazie alla collaudata organizzazione di Cronache di gusto e al suo vulcanico direttore Fabrizio Carrera, abbiamo visitato alcune significative realtà del comprensorio etneo: Masseria Setteporte, Ciro Biondi, Pietradolce, Destro, Cottanera, Graci, Barone di Villagrande. Assaggi molto interessanti, che uniti a quelli già fatti negli anni, ci permettono di affermare che lo stile etneo è assolutamente peculiare e che il nerello mascalese non va più confrontato (accade troppo spesso) con il pinot nero o con il nebbiolo. Ha una sua precipua identità, fatta di finezza ed eleganza, tutta da bere con serbevole piacere.

sonality and longevity, carricante after being phased out, is now being replanted in new vineyards. The writer Mario Soldati in "Vino wine," referring to Etna White writes: "... so the Etna Bianco collects and merges, in his pallor and its aroma, in its freshness and its hidden vein of smoked, the snows perennials of the summit and the fire of the volcano. "In 1968, with the first Sicilian Doc and one of the first in Italy (updated in 2011, under the chairmanship of Joseph Mannino consortium), Etna lays the foundation for the present day. In two thousand we are at the dawn of a true renaissance Etna, stimulated by the arrival of "foreigners" as the American Marc de Grazia who founded here Tenuta delle Terre Nere, Andrea Franchetti (you must to him, between the Grim, the creation Contradas of Etna, eighth edition in 2015) that, after the success in Val d'Orcia, creates Passopisciaro, the Belgian Frank Cornelissen. They work alongside historic companies etnee (including Baron Villagrande, Murgò, Benanti in 2004 with the first Three glasses of Etna given to Pietramarina 1999 and the then association with Foti will shine the spotlight on the area), to which are added over time signatures of Sicilian wine as Tasca d'Almerita, Planeta, Cottanera, Firriato, Cusumano. To date, the view includes eighty companies (but growing), about 665 hectares claimed to production, for a total of about two million bottles. Through proven organization Chronicles of taste and its volcanic director Fabrizio Carrera, we visited some significant realities of the Etna area: Masseria Setteporte, Ciro Biondi, Pietradolce, Right, Cottanera, Graci, Baron of Villagrande. Tastes very interesting, which joined those already made over the years, allow us to say that the style of Etna is absolutely unique and that the nerello mascalese no longer compared (too often) with Pinot Noir or Nebbiolo. Has its chief identity, made of finesse and elegance, all to drink with pleasure preservable.