

# CONTRADE DELL'ETNA 2022 IN MEMORIA DI ANDREA FRANCHETTI

Da **Divina Vitale** - 6 Aprile 2022



*Contrade dell'Etna 2022*

Si è conclusa con presenze record, 7mila visitatori per 4mila bottiglie stappate, **Contrade dell'Etna 2022** la manifestazione, giunta alla XIII edizione, dedicata ai vini en primeur dell'Etna, ideata da **Andrea Franchetti** e che oggi ritorna, dopo la pandemia, in suo omaggio. Si è tenuta al Picciolo Etna Golf Resort di Castiglione di

Sicilia.

Come a lui è stata intitolata una borsa di studio, un progetto portato avanti dalla famiglia Franchetti e da Crew di Massimo Nicotra e Raffaella Schirò, la società di Messina che ha organizzato la manifestazione su incarico proprio del produttore visionario scomparso lo scorso dicembre. Attraverso un accordo di collaborazione con l'Università di Catania e in particolare con il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, presieduti da Biagio Fallico, la borsa di studio premierà progetti di ricerca in ambito universitario destinati al territorio ed in particolare al mondo produttivo del vino dell'Etna.

“L'obiettivo – dicono i promotori dell'iniziativa – è quello di avvicinare il mondo accademico e della ricerca al territorio. Andrea Franchetti ha acceso una torcia che noi vogliamo idealmente portare avanti, insieme ai produttori che in questi giorni hanno partecipato con entusiasmo, ai giornalisti che hanno saputo raccontare questo territorio e queste produzioni **eroiche**”.

E i dati di produzione sono molto buoni.

“La produzione dell'ultima vendemmia – ha detto **Francesco Cambria, presidente del Consorzio Doc Etna** – ha raggiunto i 34 mila ettolitri, superando i 32 mila ettolitri del 2019. Questo vuol dire che si torna a un imbottigliamento regolare: in crescita soprattutto i bianchi, oltre al Nerello Mascalese, il vitigno che ci ha resi famosi in tutto il mondo”.

L'Etna oggi produce 4,5 milioni di bottiglie con 383 aziende, un terzo delle quali imbottiglia, sono 1.118 gli ettari di vigneti, il che ha comportato anche una valorizzazione immobiliare straordinaria e i prezzi dei terreni si sono moltiplicati. Fra i progetti del Consorzio c'è anche la mappatura delle contrade presenti sul vulcano

per i quali sono già stati raccolti i dati e che saranno adesso elaborati.

Alla presentazione è intervenuto anche **Attilio Scienza**, docente universitario, tra i maggiori esperti al mondo di vitivinicoltura, che ha tenuto una conferenza dal titolo: "L'Etna, il vino: un grande mosaico". "L'Etna ha avuto il vantaggio di avere avuto una delle prime zonazioni viticole della Sicilia ma bisogna imparare ad utilizzare questa grande ricchezza del suolo. E accanto a produzioni di alta qualità – dice Scienza – serve la capacità dei produttori di saper raccontare i propri vini. Bisogna costruire un modello narrativo che possa attirare la curiosità del consumatore".

Nella giornata di sabato si sono tenute 4 masterclass a cura di **Federico Latteri** uno dei massimi esperti del vino etneo e curatore assieme a **Fabrizio Carrera**, ambedue del team **Cronache di Gusto**, media partner della manifestazione, della Guida ai vini Etnei. Si è parlato di microzone e versanti spiegando tipologie di suoli e particolari vocazioni. Latteri, una vera enciclopedia umana.

Sui banchi di assaggio dei produttori l'Etna bianco e rosato 2021 e l'Etna rosso 2020 o 2021 a seconda delle uscite programmate dai produttori, con molti campioni di vasca.

Ci sono, in generale, tra i produttori più giovani espressioni vive e decise. Di grande personalità è il caso di **Giulia Monteleone** che ha una linea schietta e tenace con il Cru **Etna Rosso Rumex 2019**, il mio preferito, che sa togliere ogni dubbio sulla profondità autorevole del Nerello Mascalese. È sempre sull'ondata di una lettura sincera e appassionata del territorio ma che non ha niente di scontato e soprattutto che rende concreto un concetto di pulizia ed espressività rincorso dai più.

E sono anche molte le novità in uscita, tra queste i nuovi vini di **Carla Maugeri** che da Milo, recuperando una vecchia vigna di famiglia, a picco sul mare, ha tirato fuori le prime annate di un Etna bianco: grande sapidità, vibrazione ed energia. Incantevole **Frontebosco 2021** appena prelevato dalla vasca. Se il buongiorno si vede dal mattino...

Nuovo bianco anche da **Alberelli di Giodo**, il rifugio etneo del grande enologo **Carlo Ferrini**. Un vino in fase riflessiva, da uve provenienti dagli alberelli sparsi all'interno della stessa vigna che produce Etna rosso. Una vigna che è un museo a cielo aperto e che vale la pena visitare.

Ed entra anche se fuori Doc una bella versione liquida di **Contrada Tartaraci a Bronte**, il paese dei pistacchi, di **azienda Buscemi, guida al femminile con Mirella Buscemi**. A quasi 1000 metri si coltiva oltre al Nerello Mascalese, la Grenache su vigna storica di 80-90, anni nella zona più fredda dell'Etna.

E non dimentichiamoci di **Generazione Alessandro, lignaggio Camporeale**, che ha un stile più che artigianale ma soprattutto personale e dinamico. Rompe ogni cliché ma lo fa con preparazione e la giusta tecnica che sanno rendere un calice lineare, fresco, sapido.

Novità anche sulle bollicine etnee. Arriva infatti tra sei mesi sul mercato il metodo classico di **Torre a Mora, Chiuse 2018, rosé**, fragrante e molto profumato. Le uve sono prodotte negli 8 dei 13 ettari totali dell'azienda siciliana del toscano **Mario Piccini, nelle frazione di Rovittello a Castiglion di Sicilia**. Vigneti ad anfiteatro che si arrampicano verso la cima del vulcano.

E poi restano le bottiglie e i produttori che hanno reso grande la denominazione a partire da **Girolamo Russo** che non sbaglia un colpo su tutto linea e che fa di autenticità bellezza ed eleganza liquida. Oltre alla piacevolezza di beva intrinseca.

Passiamo all'incanto, in super preview, di **Arcuria 2021 di Alberto Graci** che mi ha letteralmente entusiasmato e che in futuro potrebbe portare il tappo a vite. Una mente e una mano quella di Graci in perpetua apertura verso lidi sempre più alti d'eccellenza. Di verticalità immensità e leggiadria al palato.

*Benjamin Franchetti e Vincenzo Lo Mauro*

E ancora **Passopisciario, Vini Franchetti**, lì dove tutto è iniziato e dove il blend bordolese con Petit Verdot e Cesanese d'Affile continua a splendere di unicità. Anche qua è arrivato il Passobianco 2019 a base di Chardonnay, di intensità e freschezza e la linea 2019, in ogni sua sfaccettatura da Contrada, continua a testimoniare grande coscienza e rispetto del territorio. Alla tre giorni era presente il figlio di Andrea, **Benjamin Franchetti** pronto a questo importante ruolo da successore del padre. 35 anni, ingegnere e appassionato di vino. Lo spirito bohémien del padre e l'importanza della guida di **Vincenzo Lo Mauro**, braccio destro nell'avventura etnea del padre fin dall'inizio.

**Frank Cornelissen** ha schierato tutti i suoi campioni 2021 mostrando senza veli pregi e difetti dell'annata che nei rossi etnei è stata più generosa e larga in fatto di frutto e spalla. Tanta materia che ha bisogno di armonizzarsi al sorso con un tannino al momento bello mordente.

Ed ho un vincitore sulla campionatura presentata a Contrade per la gestione del tannino, giusto per chiudere in bellezza questo brevissimo excursus, è l'azienda **Pietradolce**. Uno stile morbido e deciso al tempo stesso,

un Nerello che ti sa conquistare.

---

---

### **Divina Vitale**

<https://www.bolgherineews.it/>

Toscana pura, giornalista nel Dna, ho una laurea in lettere moderne conseguita all'università di Firenze. Non ricordo bene quando ho iniziato a scrivere, ma ero parecchio bassa. I colori e i profumi della natura mi hanno sempre ispirato, la mia valigia è piena di parole... e mi concedo spesso licenze poetiche... Poi è arrivato il vino, da passione a professione. A braccetto con la predisposizione e pratica attiva per i viaggi e la cucina internazionale e ancor più italiana... assaggiare ed assaggiare... sempre. E' giunto il momento di scriverne, con uno spirito critico attento. Da sommelier ho affinato certe tecniche di degustazione ma quello che conta nel vino, come nella vita, è l'anima. Basta scoprirla. E' bello raccontare chi fa il vino e come lo fa. Perché il vino è un'inclinazione naturale...

**f** **G+** **@** **in** **🐦**

---