

Vini dell'Etna, exploit per "Contrade". I produttori: "Viviamo un Risorgimento"



Di Turi Caggegi E Leandro Perrotta 📅 6 Aprile 2022



Settemila visitatori e oltre 4 mila bottiglie di vino dell'Etna stappate. Sono i numeri che fotografano il successo de "Le Contrade dell'Etna". L'evento che promuove i vini del vulcano con il coinvolgimento delle cantine del territorio, è stato ospitato al Picciolo Etna Golf Resort & Spa a Castiglione di Sicilia dal 2 al 4 aprile 2022. "Dopo due anni strani, assurdi, questo evento è test del fatto che c'è voglia di ricominciare. Il nostro mestiere è fatto del resto di contatto, di relazioni". Parola di Francesco Cambria, presidente del Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc, presente insieme a novanta produttori di vini del vulcano all'edizione numero XIII di *Contrade*.

Leggi anche - [Rinasce l'Etna del vino. Ricordo di Silvia Maestrelli e Andrea Franchetti](#)

Valore in aumento

Un evento che è ritornato dopo appunto due anni di assenza a causa della pandemia da Covid, un tutto esaurito, a testimonianza del successo dei vini dell'Etna. Sul vulcano la produzione di vino è stata pari a 34 mila ettolitri, maggiore di quella del 2019, ferma a 32 mila. Questo, secondo gli organizzatori di Crew, "vuol dire che si è tornati a un imbottigliamento regolare: in crescita soprattutto i bianchi, oltre ai vini prodotti con il Nerello Mascalese, il vitigno che ha reso famoso tutto il mondo il vino etneo". Si è trattato della prima edizione senza il fondatore di *Contrade* Andrea Franchetti, imprenditore scomparso pochi mesi fa e tra i maggiori artefici del rinnovato successo.

partire dagli inizi degli anni 2000. L'Etna oggi produce 4,5 milioni di bottiglie con 383 aziende, terzo delle quali imbottiglia. La superficie ammonta a 1.118 ettari, e i vigneti hanno registrato una valorizzazione immobiliare straordinaria, con i prezzi dei terreni moltiplicati.

Leggi anche – [Vinitaly, l'entusiasmo del Consorzio Etna Doc. "È l'edizione della ripartenza](#)

Gumina : "Gli spumanti dell'Etna, passione e tecni

Emerge quindi il successo di rosati e vini spumanti, questi ultimi ricavati esclusivamente con metodo classico "in bottiglia". "I vitigni classici, quelli autoctoni come il Nerello Mascalese e il Carricante, non finiscono di stupirci, e l'Etna bianco sta avendo un grandissimo successo in tutto il mondo", commenta Nicola Gumina, produttore nell'omonima azienda ed enologo. "Nei bicchieri spumante di Nerello Mascalese sentiamo un corredo aromatico che testimonia la passione del vino sull'Etna, fatta dalla fatica di coltivare in queste bellissime terrazze fatte di muri a secco e nel rispetto della natura, con il riciclo di ogni materiale. E naturalmente di affinamento della tecnica ci ha permesso di trasformare in spumante questa cultivar meravigliosa". I rosati stanno anche vivendo un momento particolarmente positivo, con "una zonizzazione in tutti i versanti, ma in particolare nel territorio di Milo, storicamente più associati ai bianchi e al Carricante. Grazie ad alcune tecniche particolari come quella cosiddetta ad 'alberello basso' riusciamo a sfruttare il calore che emana il suolo. A questa si aggiunge la fermentazione a bassissima temperatura che ci permette di mantenere profumi e aromi che contraddistinguono i nostri vini", spiega Gumina.



Leggi anche – [Vino, l'Etna Doc oltre l'ostacolo Covid: superate le bottiglie del 2019](#)

Da quest'anno Etna Days organizzato dal Consorzi

Secondo Cambria c'è sempre più bisogno di comunicazione ed eventi, perché questi sono un catalizzatore per un territorio, e sull'Etna c'è grandissimo interesse. "Più eventi si fanno, meglio non a caso nel 2022 verrà istituzionalizzato anche il nostro evento come Consorzio, *Etna Days* si terrà prima della vendemmia e sarà rivolto a operatori del settore e consumatori". Esperienza assolutamente positiva anche per Gumina, che sottolinea la "presenza in massa, finalmente, di due anni di pandemia. Una liberazione poter tornare ai banchi di assaggio. Contrade ci fa conoscere nel mondo e ci dà sempre qualcosa in più".

Platania: "Pubblico qualificato, cresceremo ancora

Una grande presenza di pubblico, "ma sempre più qualificato", sottolinea Gumina. Una considerazione che mette d'accordo anche un'altra produttrice storica dell'Etna, Margherita Platania di Feudo Cavaliere, azienda presente da generazioni sul versante Ovest del vulcano. "finalmente viene apprezzato per la produzione di grandi vini in un grande territorio. E grazie ai giovani, che si avvicinano sempre con domande e considerazioni competenti e mai banali sui modi di coltivare, sulle varietà e le peculiarità dei vini. Una grandissima soddisfazione che ci fa pensare a un'ulteriore crescita di una cultura enologica che in Sicilia ancora è carente". dei vini quindi "sta vivendo un periodo di risorgimento. Un tempo il vino rappresentava parte del paga, il frutto del lavoro insieme al denaro. Dopo anni un po' tristi per l'enologia etnea, l'arrivo di imprenditori dal Nord come Franchetti ci ha svegliato. Lui per noi è stato un amico, un consigliere colui che ha dato l'inizio alla condivisione delle nostre esperienze. Noi oggi rispetto alle prime edizioni ci presentiamo non solo con nuove annate ma con vini pronti per il consumo. E quest'anno è importantissimo perché stiamo ripartendo, e i momenti di grandi sorrisi e di grandi abbracci significano serenità".

Leggi anche – [Vini dell'Etna, un "mosaico" di successo. "Ma servirà uno storytelling comune](#)

Problema rifiuti e microdiscariche

Sull'Etna accanto la vivacità imprenditoriale del settore del vino convive però con un grave problema di inciviltà: le sempre più numerose microdiscariche. Da tempo gli operatori delle quasi 400 aziende presenti nel territorio si sono adoperati per mantenere pulito il territorio. Ma non l' "L'Etna è un catalizzatore di tantissime persone come dimostra l'[evento al parco dell'Etna](#) organizzato da FocuSicilia – prosegue Cambria – ma se non si utilizza la stessa cura che tutti i consorziati e produttori utilizzano nelle loro cantine e vigne per gli spazi comuni questo non è biglietto da visita". L'enoturismo è del resto "una realtà in crescita che coinvolge tutti i versanti dell'Etna, e quella delle microdiscariche è una realtà che vivono tutte le aziende che hanno investito tanto sull'enoturismo, e chi esce fuori da una cantina non può trovarsi davanti alle discariche", conclude il presidente del Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc.