



Etna doc VULCANICA

di Sabrina Nunziata

IL CLIMA FRESCO, IL SUOLO VULCANICO E LA VARIETÀ DI UVE PRESENTI SONO ALCUNI DEGLI ELEMENTI CHE RENDONO L'ETNA UN UNICUM NEL PANORAMA VITIVINICOLO. UN INSIEME DI CARATTERISTICHE CAPACI DI ATTRARRE IMPRENDITORI DA TUTTA LA SICILIA, MA NON SOLO. UN TERRITORIO IN CRESCITA CHE, PER CONTINUARE LA SUA SCALATA, RICHIEDERÀ INVESTIMENTI IN INFRASTRUTTURE. NEL FUTURO, POI, SPUNTA L'IDEA DI DOCG

La doc Etna rappresenta una vera e propria nicchia nel panorama delle doc siciliane. In primis dal punto di vista quantitativo. I numeri, infatti, evidenziano che gli ettari qui vitati rappresentano meno dell'1% dei vigneti dell'intera regione e che nel 2018 la produzione si è attestata a quota 3,6 milioni di bottiglie, con la previsione di arrivare a circa 4 milioni nell'anno in corso. Un dato indicativo, se si considera che questi sono i volumi realizzati da numerose singole aziende. Le sue peculiarità, però, si esprimono soprattutto dal punto di vista qualitativo, questo perché "il territorio vanta particolari elementi che lo rendono un unicum nel panorama vinicolo, ovvero il clima fresco, frutto del mix di un'altitudine alpina e una latitudine mediterranea, il suolo vulcanico e la varietà di uve presenti (varietà autoctone etnee, per oltre il 90% presenti solo qui)", ha spiegato a *Pambianco Wine&Food* **Antonio Benanti**, presidente del Consorzio di Tutela Vini Etna Doc. Qui, pertanto, "è possibile produrre, con grande qualità, qualsiasi tipologia di vino, tranne i dolci, dimostrando

una poliedricità per nulla banale. Con queste caratteristiche, la doc dimostra di avere le potenzialità per diventare uno dei pilastri del vino italiano e, direi, mondiale”.

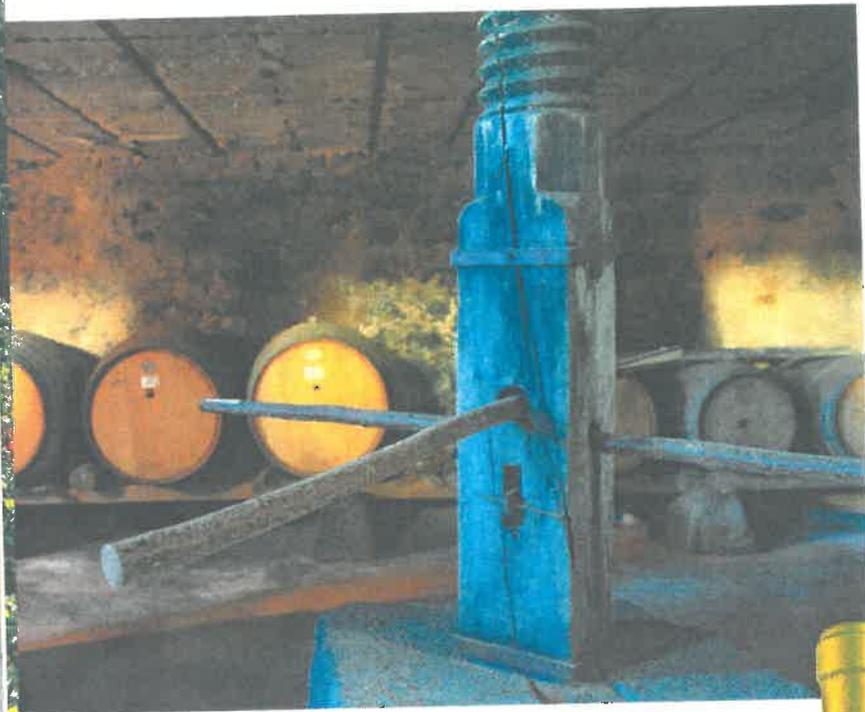
SICILIANI MA NON SOLO

Proprio per queste sue caratteristiche, l'Etna sta attirando l'interesse di molti imprenditori, e non solo siciliani, i quali vedono nel territorio un'ottima opportunità di business. Tra questi c'è **Oscar Farinetti** la cui scelta, come da lui stesso spiegato, è stata quella di “acquistare un'altra azienda agricola, di circa 20 ettari di cui 7 vitati e la restante parte di bosco e uliveti, insieme ad un etneo doc, Francesco Tornatore. Abbiamo scelto inoltre di creare una nuova azienda che prende il nome della contrada siciliana in cui si trova: Contrada Carranco”. Perché proprio sull'Etna? “Perché è affine al territorio delle Langhe. Questo si intuisce per esempio dalla monocultura, il Nebbiolo come il Nerello Mascalese, dai climi freschi e dall'altitudine dai 400 ai 600 metri sul livello del mare”. La sfida, pertanto, “sarà quella di produrre vini che fino ad oggi non abbiamo mai prodotto, perché il vero patrimonio di quelle zone è il territorio. Il nostro desiderio è di costruire una vera cantina, nel giro di quattro anni, che rinasca nel palmento settecentesco che abbiamo nella villa di Carranco. Per i primi quattro anni ci appoggeremo per la vinificazione alla cantine del Cavalier Tornatore, nostro socio e amico. L'obiettivo sarà quello di produrre dalle 60 mila alle 80 mila bottiglie di altissima qualità tra Etna Bianco e due o tre varianti di Etna Rosso”. Per quanto riguarda l'avvenire, “siamo certi che queste terre nei prossimi cinque anni cresceranno di valore, così come i loro vini, arrivando a toccare livelli che ad oggi non ci immaginiamo neanche”. L'Etna ha suscitato l'interesse anche dell'imprenditore piemontese **Angelo Gaja** che, insieme al produttore siciliano Alberto Graci, ha fondato una società proprio sulle pendici del vulcano siciliano. L'Etna, ovviamente, rappresenta un territorio sfidante anche, e soprattutto, per i suoi abitanti, ed è per questo che una delle storiche realtà siciliane ha deciso di cimentarsi in questa avventura ‘vulcanica’ e “con la vendemmia 2016, abbiamo realizzato un sogno che coltivavamo da tempo: produrre,

nella Sicilia orientale, i vini delle prestigiose denominazioni Etna, Cerasuolo e Frappato di Vittoria, proponendo l'eccellenza del vino siciliano da territori diversi, tutti dotati di un potenziale straordinario come quelli occidentali nei quali siamo storicamente presenti, Contessa Entellina e Pantelleria”, ha spiegato **Antonio Rallo**, AD di **Donnafugata**. “Sull'Etna abbiamo scelto di mettere radici nell'area nord del vulcano che rispetto agli altri versanti della montagna ha il vantaggio di una piovosità inferiore; abbiamo 18 ettari di vigneti, tra Nerello Mascalese e Carricante”. Attualmente l'azienda produce circa 100 mila bottiglie e, per il futuro, “l'obiettivo più che sui volumi, è – e sarà – assolutamente centrato sulla qualità”. I progetti sull'Etna, però, non riguardano solamente il vino. Sul territorio, infatti, l'azienda produce anche l'olio monocoltivar da Nocellara Etnea e i progetti si estendono anche all'enoturismo. “Nel medio periodo - ha proseguito Rallo - contiamo di ristrutturare un antico palmento per dedicarlo completamente all'accoglienza con visite guidate, degustazioni e ricercati abbinamenti



In questa pagina e in apertura, alcune foto dei vigneti di Donnafugata



cibo vino. Così come facciamo presso le nostre cantine storiche di Marsala e, d'estate, a Pantelleria, ci impegneremo anche sull'Etna per offrire ai winelovers un'esperienza davvero memorabile”.

TRA CRITICITÀ E OBIETTIVI

La doc Etna attualmente, si trova in una fase transitoria, sia per numeri che per composizione. Uno sviluppo che va governato così che possa perdurare nel tempo in maniera sostenibile. Come spiegato da Benanti, infatti, “al momento, sono circa 150 i produttori nella doc, ma le cantine sono circa una settantina. Ciò significa che, per continuare a crescere, saranno necessari investimenti in infrastrutture perché altrimenti il rischio per chi non dispone delle strutture adeguate è alto, vista la possibile saturazione presso le cantine di produzione esistenti”. Il futuro, pertanto, è previsto roseo per la doc Etna, per la quale il Consorzio di tutela ha ambiziosi obiettivi. Tra questi, infatti, vi è la docg, della quale “vorremmo discutere in assemblea dei soci nell'ultimo trimestre di quest'anno. Ci piacerebbe raggiungere questo obiettivo prima del termine del nostro mandato, ovvero nell'agosto del 2021. È una tempistica sfidante ma ci proveremo”.



In questa pagina, l'azienda e i vini prodotti da Oscar Farinetti e Francesco Tornatore sull'Etna