

ANNO XLII · NUMERO 25 · MARZO 2022

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

IL VINO DELLO SPIRITO

VINO
AL NATURALE

GRECHETTO

BAROLO
ORNATO

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 25 euro



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLII n. 25 – Marzo 2022

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Carlo Consonni, Giuseppe De Lucia,
Francesco Iacono, Mario Menconi,
Salvio Parisi, Manuele Petri, Letizia Porcini

Impaginazione e Grafica

Redazione

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

F. Gambina, S. Lubiana, I. Mocali, M. Parisi,
Pixabay, Pexels, Shutterstock

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover story
IL VINO
DELLO SPIRITO
di Alessandro Brizi



pagina 22

Primo piano
 I vini al naturale, curiosità
 ed esperienza didattico-formativa
di Francesco Iacono



pagina 28

Gli eroi del vino/Il territorio
 Eroi sulle alture del centro sud
di Flavia Rendina



pagina 42

L'uva
 G5 e G109, uguali ma diversi
di Flavia Rendina



pagina 54

La verticale
Barolo Ornato
di Daniele Cernilli



pagina 58

La cantina
Tommasi,
famiglia, sogno
e lungimiranza
di Alessandro Brizi



pagina 64

La cantina
Marotti Campi,
i pionieri del Lacrima di Morro
di Letizia Porcini



pagina 70

La cantina
Emidio Pepe,
una storia italiana del '900
di Manuele Petri



pagina 76

L'enologo
Roberto Cipresso
di Flavia Rendina



pagina 82

Il sommelier
Marco Spini
di Salvio Parisi

RUBRICHE

pagina 4

L'editoriale
ONAV entra nel terzo
settore
di Vito Intini

pagina 5

L'editoriale
Il valore immateriale
di Daniele Cernilli

pagina 86

Le aste del vino
Le aste di vini in
Italia e i principali
vini italiani da
investimento
di Giuseppe De Lucia

pagina 88

I Vitigni storici
a cura di
Flavia Rendina
con la collaborazione
di Carlo Consonni,
Vito Intini e Mario
Menconi

pagina 96

Assaggi di libri
a cura della
Redazione





EROI SULLE ALTURE DEL CENTRO SUD

di Flavia Rendina

Proseguiamo il nostro viaggio nella viticoltura eroica nazionale percorrendo la dorsale appenninica dal Lazio alla Basilicata, con tappa anche sull'Etna e nell'entroterra sardo, alla scoperta di alcuni casi, estremi e selvaggi, di viticoltura montana

La montagna è il *trait d'union* della viticoltura eroica dal centro al sud d'Italia. I rilievi maggiori della Penisola, e spesso i parchi protetti ad essi associati, fanno da cornice a forme di viticoltura estreme, in contesti ambientali incontaminati, forastici e suggestivi. Altitudine, pendenza, isolamento e difficoltà delle lavorazioni sono gli elementi che caratterizzano queste viticolture di altura, cui talvolta si aggiungono incontri ravvicinati con la fauna endemica e condizioni climatiche davvero avverse, come drammatiche escursioni termiche, siccità, nevicate e forti venti, fino, addirittura, a piogge di cenere ed eruzioni di lava, nel caso dell'Etna. Ma andiamo con ordine.



Filare in pendenza della Cantina Herero in Molise (CB)

Le montagne del Centro Sud

Partendo dal centro Italia, una delle prime zone estreme che si incontrano è l'entroterra laziale, nel reatino, terra selvaggia e di confine, immersa nell'Appennino centrale. A **Castelfranco**, in provincia di Rieti, in un'area sin dal tardo Medioevo dedita alla produzione vitivinicola come testimonia la cantina storica dell'azienda, incontriamo **Cantina Le Macchie**. Gli elementi che definiscono la viticoltura eroica qui sono diversi: «sicuramente l'altitudine di alcuni nostri vigneti, che oscilla tra i 650 e i 1.070 m s.l.m., – racconta **Antonio Di Carlo**, proprietario della Cantina – ad essa si aggiungono picchi di pendenza che arrivano fino al 40% su terreni brecciosi, oltre a vari terrazzamenti. Le difficoltà maggiori della nostra viticoltura derivano dall'esposizione al rischio di gelate, sia primaverili che autunnali, per via di maturazioni molto tardive che fanno protrarre la nostra vendemmia anche fino ai primi di novembre. Infine, la parcellizzazione dei nostri terreni che, con esposizioni molto variabili, rende complicate le lavorazioni in vigna sia in fase di vegetazione che di raccolta. Ovviamente i nostri vigneti non sono meccanizzabili e la maggior parte delle nostre lavorazioni sono fatte a mano in totale regime biologico». La cantina, però, tiene fede all'impegno preso oltre 10 anni fa di riportare la viticoltura su queste terre, da cui mancava da oltre 40 anni: «la nostra azienda ha avuto un ruolo chiave nella rivalutazione di una viticoltura delle colline reatine. Il lavoro è stato lungo e duro in quanto abbiamo dovuto testare in prima persona le attitudini dei vitigni locali, oltre a dedicarci a un lungo lavoro di ristrutturazione dei vecchi vigneti. Dal punto di vista ambientale, poi, molti terreni incolti e abbandonati sono tornati a vivere solo grazie agli investimenti su nuovi impianti di vigneto. Sarebbe un gran peccato perdere tutto il lavoro fatto finora, gli studi, le condivisioni, le emozioni e le sconfitte... l'auspicio è portare la viticoltura locale sempre più in alto». Tra le imprese più interessanti dell'azienda c'è senz'altro anche l'aver riportato alla luce un

vitigno autoctono dimenticato, il **Cesene nero**, presente solo nelle frazioni intorno al comune di Rieti e oggi recuperato da pochi viticoltori appassionati. «È un vitigno che si adatta molto bene alla viticoltura di montagna e che riesce a conciliare una discreta concentrazione, contornata da un'ottima freschezza che rende la beva molto piacevole». Accanto al Cesene e alla Malvasia si stanno sperimentando vitigni internazionali come Riesling renano e Gewürztraminer «apparentemente vicini, vista la loro "nordicità", ma che nella realtà si dimostrano lontanissimi nella vegetazione, nei tempi di maturazione e soprattutto in bottiglia. Il primo, molto suscettibile alle diverse stagioni, sa esprimerle al meglio anche in bottiglia; il secondo intriga con la sua carica terpenica, che abbiamo voluto esaltare con la sua versione macerata sulle bucce».

Scendendo in **Abruzzo**, un affascinante esempio di viticoltura eroica è quello portato avanti dall'azienda **Castelsimoni** proprio sotto il Gran Sasso d'Italia. Una produzione di nicchia, circa 12.000 bottiglie nelle annate buone, proveniente da un vigneto al 100% eroico e collocato a una altitudine di 800

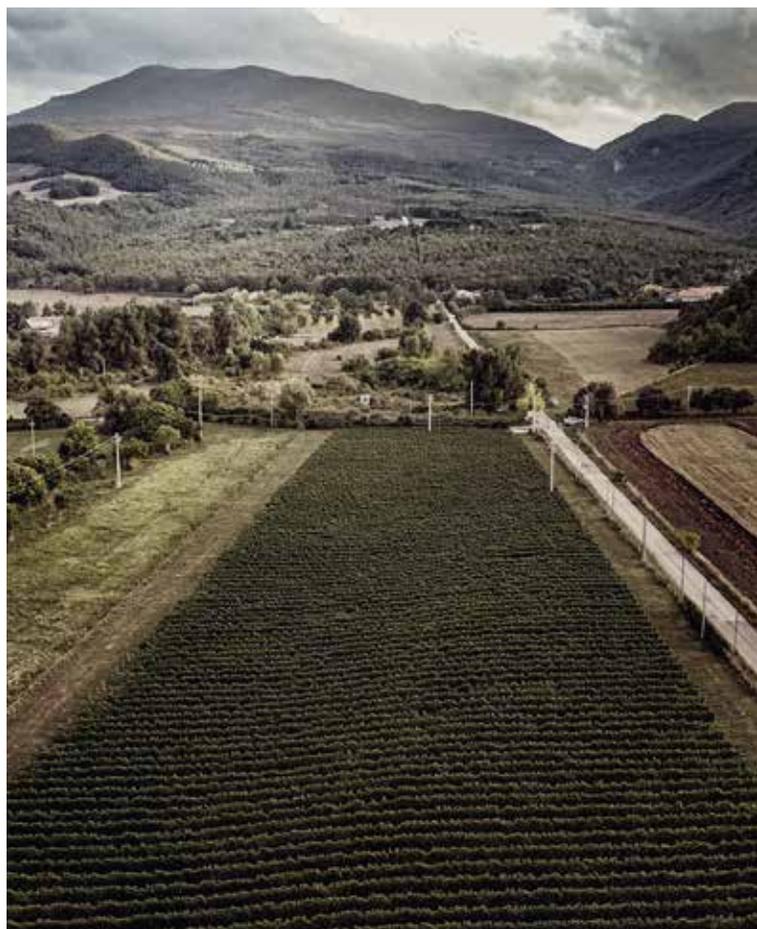
metri s.l.m. «Gelate tardive (aprile-maggio) sono all'ordine dell'annata e in alcuni anni, come nel 2016 e in parte nel 2017, sono in grado di comprometterla fortemente. Anche la fauna locale (cinghiali, volpi, tassi) che popola il Parco rappresenta un serio pericolo per il nostro raccolto» ci racconta la titolare dell'azienda **Manuela Castellani**. Anche qui, la tenacia dei viticoltori locali si fa baluardo di salvaguardia ambientale e promozione turistica: «valorizziamo un territorio montano abbandonato, custodendolo attraverso la scelta di una viticoltura di approccio naturale, siamo infatti in conversione biologica, nel pieno rispetto della linea e della filosofia del comprensorio del parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga in cui operiamo e che raccontiamo attraverso i nostri vini». Quasi inevitabile, in questo *habitat*, ricorrere a varietà "del freddo" come Pinot nero, Riesling renano, Traminer aromatico e Chardonnay, da cui si ottengono «vini con forti caratteristiche di freschezza, aromaticità e mineralità accentuate dalle drastiche escursioni termiche della zona, che necessitano per questo di lunghi affinamenti in bottiglia».



Sopra e in apertura, vigneti dell'azienda Castelsimoni, in Abruzzo (AQ)

Proseguendo verso il **Molise**, a Campobasso incontriamo l'azienda **Cantine Herero**, nata nel 2013. Unica azienda molisana iscritta al Cervim, per i suoi 2 ettari vitati è in possesso di tutti i requisiti previsti dalla viticoltura eroica, in quanto coltiva vigneti in agro di Toro (CB), posti a 570 m s.l.m. e che, in alcuni tratti, hanno una pendenza del 34%, mentre nell'area vitata esposta a Nord-Est sono presenti anche dei gradoni. «L'ambiente in cui operiamo è pieno di avversità e i vigneti si devono adattare a un territorio difficile e poco generoso – racconta il titolare ed Enologo **Michele Lauriola** – nell'area c'è un suolo franco-sabbioso-argilloso, in alcune aree prevale la sabbiosità derivante dallo sgretolamento di rocce arenarie e in altre il suolo argilloso (tecnicamente definito Vertisol). Quest'ultimo tipo, particolarmente importante per ottenere dei vini rossi di grande struttura e longevità, ha però criticità dovute al fatto che l'argilla tende a favorire le frane e la spaccatura del terreno durante il periodo estivo, con conseguente evapotraspirazione del suolo oltre che la rottura delle radici della vite quando la crepa è prossima ad esse. Il vigneto, inoltre, si trova sulla sommità del Colle Difesa, quasi sempre battuto dai venti che, se da un lato impediscono il ristagno di umidità consentendo di ridurre i trattamenti fitosanitari, dall'altro favoriscono la bruciatura fogliare con conseguente stress per la pianta». La viticoltura riveste un ruolo fondamentale nella conservazione di un territorio così inospitale ed esposto a rischio idrogeologico, contribuendo anche a creare un paesaggio unico nell'area per il suo valore: «la nostra è l'unica superficie vitata dell'area, realizzata in parte dal reimpianto di un vecchio vigneto e per il resto convertendo il seminativo in un nuovo vigneto. Una perdita della viticoltura e del nostro operato comporterebbe il venir meno di pratiche fondamentali per la conservazione dell'ambiente in un'area delicata e fragile, pertanto preserviamo il territorio dall'abbandono e dalle aggressioni del cambiamento climatico con l'adozione di tecniche colturali più idonee alla zona di coltivazione». Protagonista del vigneto aziendale è la varietà autoctona Tintilia, che abbiamo ampiamente raccontato in un recente numero della rivista *L'Assaggiatore*, vitigno di difficile gestione, aggravata dalle sue basse rese,

ma anche in grado di raggiungere risultati enologici importanti: «proprio questo miglior controllo sulle quantità e la qualità dell'uva, ci permette di produrre vini di pregio, apprezzati, sia in ambito nazionale e internazionale, non solo dal pubblico ma anche dalle giurie dei diversi concorsi internazionali». Come il Mondial des Vins Extrêmes del Cervim, da cui Cantina Herero è uscita più volte vittoriosa. Dal medesimo concorso è uscita premiata nel 2019 anche un'azienda della **Basilicata**, **Cantina Giorni**, che sorge nell'incontaminata località montana di Pignola, nel cuore del Parco Nazionale dell'Appennino lucano. Qui le vigne vedono protagonista il Cabernet sauvignon, "l'uva francese" voluta da Nicola, nonno dei quattro cugini Giovanni, Giovanna, Ornella e Nicola, che oggi gestiscono l'azienda, il cui acronimo Giorni è dato da tutte le loro iniziali, e si collocano a un'altitudine di 850 metri s.l.m. su terreni misti di argilla e pietrisco, in leggera pendenza.



I vigneti di Cabernet sauvignon di Cantina Giorni (PZ)

LAZIO

CANTINE LE MACCHIE*cantinalamacchie.it***MALVASIA LAZIO IGP****CONUBIUM 2020**

ALC. 13,5%

UVE: MALVASIA

MATURAZIONE: ACCIAIO (4 MESI)

EURO 10,50

Paglierino alla vista. Olfatto intenso nei toni di agrumi, quindi fiori di campo, mela, cenni sulfurei, pietra pomice e nuance balsamiche. Sapido, fresco, di corpo e fruttato al gusto, con finale di agrumi e mela in bella mostra.

LAZIO IGP CESENESE NERO**ULTIMO BALUARDO 2018**

ALC. 14,5%

UVE: CESENESE NERO

MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI)

EURO 17

Rubino nel calice. Naso subito fruttato con sensazioni di frutti di bosco in primo piano, seguite da humus, corteccia, spezie dolci e pepe. In bocca mostra ancora una decisa gioventù, sebbene regali freschezza, struttura adeguata e tannino in buon equilibrio con gli altri fondamentali. Retrolfatto fruttato, con chiosa speziata.

ABRUZZO

CASTELSIMONI*castelsimoni.it***TERRE DE L'AQUILA IGT****TRAMINER AROMATICO TRAMÉ****2019**

ALC. 13,5%

UVE: GEWÜRZTRAMINER

MATURAZIONE: ACCIAIO (6 MESI, SUI LIEVITI)

EURO 16

Oro chiaro e luminoso. Molto gradevole e nitido l'approccio olfattivo, con i tipici sentori varietali (rosa, litchi e pesca)

ben stemperati dalla freschezza mentolata di erbe aromatiche.

Assaggio in linea, altrettanto fresco e "minerale", con aromaticità di rosa e agrumi diffusa e persistente nel finale, piacevolmente ammandorlato.

TERRE DE L'AQUILA IGT PINOT**NERO DIAMANTE NERO 2018**

ALC. 13%

UVE: PINOT NERO

MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI);

BOTTIGLIA (6 MESI)

EURO 18

Bel rubino trasparente. Intenso e molto nitido il naso nei toni di violetta, rosa selvatica, succo di mirtillo e ciliegia matura. Pregiato l'assaggio, teso e vibrante per acidità, sapido al limite del saporito, con finale balsamico e appagante di frutta nera.

MOLISE

CANTINA HERERO*cantinaherero.com***TINTILIA DEL MOLISE DOC****HERERO 2016**

ALC. 15%

UVE: TINTILIA

LAVORAZIONE: ACCIAIO (12 MESI)

EURO 25

Rubino profondo con unghia sfumata e luminosa. Naso potente e scuro di grafite, erbe e legni balsamici, seguiti da caffè, mirto, mora, humus e tostature. In bocca è coerente per potenza e vigore, piacevolmente amaricante, dal tannino copioso ma morbido. Caldo il finale, tostato e scuro di visciola sotto spirito. Una grande espressione del vitigno.

TINTILIA DEL MOLISE DOC**PRIMA CLASSE 2018**

ALC. 16%

UVE: TINTILIA

LAVORAZIONE: ACCIAIO (24 MESI)

EURO 35

Rubino appena sfumato

sull'unghia. Olfatto elegante e complesso di frutta nera matura e in confettura, avvolta da un armonico corredo di spezie e tostature dolci (tabacco, caffè e pepe) e ancora toni balsamici di china e mirto. Vigoroso e caldo al palato, percorso da un tannino energico ma perfettamente integrato e da una freschezza sempre evidente. Congedo di frutta nera e spezie, appena ammandorlato e di lunghissima persistenza.

BASILICATA

CANTINA GIORNI*cantinajorni.com***BASILICATA IGT CABERNET****SAUVIGNON ORNETO 2016**

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON

MATURAZIONE: ACCIAIO (24 MESI)

EURO 15

Rubino fitto e compatto. Mostra olfatto piacevole di frutta rossa sciroppata e fiori, poi toni più amaricanti di liquirizia, rabarbaro e cacao. Assaggio potente e balsamico, ma con acidità sempre vibrante e tannini ben estratti e "succosi", integrati in un corpo di giusto spessore. Ottimo e coerente il retrogusto fruttato.

BASILICATA IGT CABERNET**SAUVIGNON SCIFFRÀ 2016**

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON

MATURAZIONE: BARRIQUE (24 MESI)

EURO 21

Rubino scuro e fitto. Ha naso profondo di prugna e cassis, con nobili note vegetali e di spezie scure, quindi afflatti balsamici di china e sandalo. La bocca è rotonda e calda, dall'ottimo saldo tannico; la freschezza è tenace e il finale balsamico, di lunga persistenza speziata. balsamica e fruttata.

Il Mandrolisai

Il Mandrolisai è il cuore selvaggio della Sardegna, un territorio aspro e arido, ai piedi del Gennargentu e a pochi chilometri da Supramonte. L'intero areale si estende per poco meno di 5.000 ettari, a un'altitudine media di 650 m s.l.m. ed è soggetto a un microclima variabile, con precipitazioni anche nevose in inverno ed estati calde e secche. I terreni derivano dal disfacimento dei graniti e degli scisti nella parte meridionale e risultano in genere di buona tessitura e acidità, ma sono sabbiosi, permeabili e poveri di azoto e di fosforo. Sono proprio queste condizioni pedoclimatiche a decretare il titolo di eroica a buona parte della viticoltura locale, cui si abbina un fenomeno che si fa ogni anno più drammatico: la mancanza di risorse idriche. «Il sistema viticolo tradizionale è costituito da piccoli vigneti allevati in larga maggioranza, l'80% circa, ad alberello sardo, l'unica forma in grado di sopportare una conduzione totalmente in asciutto – ci racconta **Stefano Mereu**, Direttore Commerciale della **Cantina sociale del Mandrolisai** – a queste condizioni, si sommano come in tutte le aree collinari, elevati costi di produzione e trasporto, dato l'isolamento degli appezzamenti, che sicuramente non verranno adeguatamente remunerati dal prezzo di vendita del prodotto». Proprio per sostenere l'attività enologica locale, nel 1950, con prima vendemmia nel 1952, era nata la realtà cooperativa del Mandrolisai, riuscendo a dare una spinta decisiva allo sviluppo della viticoltura locale e ottenendo il riconoscimento della DOC nel 1981. Oggi la cooperativa riunisce circa 60 soci del territorio, appartenenti unicamente ai comuni di Sorgono, Atzara, Meana Sardo, Ortueri, in provincia di Nuoro, e il solo comune di Samugheo, in quella di Oristano, ovvero quelli in cui ricade la DOC. «Attualmente la percentuale di vigneti gestiti dai nostri soci riconosciuti come eroici ammonta intorno al 20%, ma credo che con i nuovi riconoscimenti si possa arrivare almeno al 30%» continua Mereu «ma il vero problema che ci troviamo a fronteggiare è il **rischio di abbandono**, visto che l'età media dei nostri soci è 60 anni. Stiamo puntando a un ricambio generazionale, ma principalmente si tratta di subentri da parte dei figli nei confronti

dei soci più anziani o purtroppo deceduti. In alcuni casi invece riceviamo domande di ingresso di nuovi soci che si occupano principalmente di viticoltura e vogliono essere partecipi anche nella fase di trasformazione dei loro prodotti attraverso la cooperativa. Nonostante questo, le percentuali di giovani che decidono di investire il loro tempo e denaro nella viticoltura rimane sempre basso rispetto a quello che potrebbe essere il potenziale». La scarsa presenza di giovani operai specializzati si fa sentire soprattutto nella cura dei vigneti, determinando già in alcuni casi pesanti ritardi nelle lavorazioni: «per il momento la carenza viene compensata dai viticoltori più anziani fortunatamente ancora in forze, che riescono a garantire tutte le cure che i nostri vigneti richiedono: abbiamo esempi di soci ottantenni che danno il loro contributo in forza lavoro da una vendemmia all'altra. A differenza di altre DOC regionali, la **DOC Mandrolisai** è un'area ben definita e limitata, quindi l'eventuale perdita di viticoltori, e di produzione, non può essere compensata con uve e vini provenienti da altre zone della Sardegna; l'effetto immediato sarebbe quindi un calo della produzione che, a fronte dell'aumento costante della richiesta, porterebbe a un danno economico significativo per la cooperativa».



Unica DOC della Sardegna a portare il nome del territorio e non delle varietà di vite che la compongono, la DOC Mandrolisai si basa su un uvaggio che vede come protagonista l'autoctono **Bovale sardo**, localmente detto **Muristeddu**, che secondo alcuni studiosi sarebbe stato coltivato prima in Spagna e in Francia (il professore Sante Cettolini, già direttore della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari, sosteneva che il Muristeddu sardo provenisse dal Morastel spagnolo, giunto in Sardegna nel periodo della dominazione aragonese). «Il Bovale si contraddistingue per la composizione minuta del grappolo e per l'elevato tenore zuccherino; ha inoltre una elevata concentrazione di pigmenti coloranti, i flavoni, che ultimamente sono stati riconosciuti come grandi fonti di sostanze antiossidanti. Usato storicamente come uva da taglio, oggi rappresenta una varietà che anche in purezza può dare ottimi risultati». Nel disciplinare deve essere presente per almeno il 40% dell'uvaggio, dividendosi la fetta con Cannonau dal 25 al 30% e Monica di Sardegna dal 20 al 30%, per un totale di almeno il 90%, completabile da altri vitigni "raccomandati". «Il Cannonau presenta scarsa resistenza nei confronti della peronospora e dell'oidio. Pur amando i climi caldi, presenta una buona re-

sistenza ai freddi invernali e tollera bene i venti. Predilige terreni asciutti, poco fertili e dotati di buona esposizione. Il **Monica**, infine, si adatta a sistemi di allevamento a media espansione, predilige terreni calcareo-silicei o calcareo-argillosi non molto umidi. Ha una produzione elevata e costante, resiste bene agli abbassamenti termici primaverili, presenta una elevata resistenza all'oidio ma scarsa alla peronospora». Il vantaggio di disporre di diversi vigneti sparsi lungo tutto il territorio della denominazione ha permesso alla cantina cooperativa, che ambisce a crescere sui mercati nazionali ed esteri, di diversificare i propri prodotti. Proprio da una selezione di uve provenienti dagli appezzamenti più vecchi o allevati in montagna è nata la nuova linea Ho.re.ca. **Kent'Annos**, dedicata alla leggendaria longevità dei sardi e in particolare ai tanti centenari, o quasi centenari, di questa parte della Sardegna.

Regione che, per dovere di cronaca, oltre al Mandrolisai, presenta invero svariati esempi di viticoltura eroica dislocati nei tanti angoli enologici isolani, tra cui ricordiamo quella praticata nell'**Isola di sant'Antioco**, circa 250 ettari di vigneto ad alberello latino e piede franco con piante di Carignano anche fino a 150 anni di età.



CANTINA DEL MANDROLISAI
cantinadelmandrolisai.com

**MANDROLISAI DOC ROSSO
KENT'ANNOS 2020**

ALC 13%

UVE: CANNONAU DI SARDEGNA,
MURISTEDDU (BOVALE SARDO),
MONICA DI SARDEGNA

MATURAZIONE: BOTTI DI
CASTAGNO (8 MESI)

EURO 12

Rubino denso e purpureo.

Olfatto potente di frutta nera e rossa macerata, note vinose ed evidenti rimandi alla macchia mediterranea, in particolare lentisco e mirto. In bocca è agile, di marcata freschezza, molto fruttato e appena caldo nel finale, con ritorni caratteristici e appena amaricanti di cenere e carbone.

**MANDROLISAI DOC ROSSO
SUPERIORE KENT'ANNOS 2015**

ALC. 14,5%

UVE: MURISTEDDU (BOVALE
SARDO), CANNONAU DI
SARDEGNA, MONICA DI SARDEGNA
MATURAZIONE: BOTTE (24 MESI)
EURO 18

Rubino scuro. Scuro e potente di frutti rossi e neri, mirto, lentisco, con via via più evidenti, ma sempre eleganti, note di spezie, legni e cuoio esito dell'affinamento in legno. Bocca calda e potente, raffinata nella componente tannica, molto ben gestita; è rinfrescata da ottima acidità e percorsa da echi fruttati e gradevolmente amaricanti nel corroborante finale balsamico.

Vigneti ad alberello sardo della Cantina sociale del Mandrolisai (NU)

Etna

Si è parlato molto di Etna negli ultimi mesi, per via delle frequenti eruzioni, ma, purtroppo, anche per la scomparsa ravvicinata di due personaggi chiave dell'enologia etnea. Due produttori che hanno lasciato un vuoto davvero ingombrante nella DOC che si appresta a un'importante novità: la richiesta di riconoscimento della "garantita", come ci racconta il neoeletto Direttore **Francesco Cambria** nell'intervista che segue. «Tutti noi produttori stiamo facendo sforzi consistenti per portare in alto questo territorio e penso si dovrebbe discutere ancora della zona Etna DOC» affermava, in una nostra intervista del 2017, **Andrea Franchetti**, e le sue parole a quanto pare non sono rimaste inascoltate. Ma il suo amato Etna il *patron* dell'azienda **Passopisciaro** lo ha lasciato lo scorso dicembre, seguito, appena un mese più tardi, da un'altra colonna portante dell'enologia etnea, **Silvia Maestrelli** dell'azienda Tenuta di Fessina. Per una maledetta coincidenza, entrambi erano di origine toscana ed entrambi erano parte di quel gruppetto di produttori "alloctoni" che negli ultimi 15 anni ha portato in vetta il vino della Muntagna.

Uomo di rara cortesia e carisma, Franchetti l'avevamo coinvolto nell'approfondimento sul territorio vinicolo dell'Etna uscito nel numero 6 de *L'Assaggiatore*. Con lui avevamo parlato della sua grande invenzione, l'evento che traina la *brand identity* del terroir, **Contrade dell'Etna**. «Dieci anni fa, non conoscevo quello che il mio "vicino" di Contrada stesse facendo, che vini tirasse fuori dalla Contrada posta a mille metri piuttosto che a cinquecento. E così, facendo un giro di telefonate, radunammo 36 viticoltori e per la prima volta ci scambiammo i nostri bicchieri» ci aveva raccontato. Oggi le aziende partecipanti alla *kermesse* sono un centinaio e si riuniranno dal 2 al 4 aprile 2022 al Sicilia's Picciolo Golf di Castiglione di Sicilia per un'edizione speciale dell'evento, dedicata alla memoria del suo ideatore.

L'Etna, Franchetti l'aveva scoperto per caso, spinto dal desiderio di trovare un luogo freddo e adatto alla viticoltura scendendo nel Sud Italia: «nel 2000 ero in visita in

Sicilia e, un po' per caso, mi sono imbattuto nel versante nord dell'Etna, che dai suoi 3.300 metri lascia scivolare sul fianco le basse temperature a mitigare il caldo della latitudine. Sono rimasto colpito dalle vigne abbandonate che si arrampicano sulle pendici del vulcano e ho deciso di ricominciare tutto da capo, restaurando un antico baglio con cantina, che sarebbe diventato poi il nucleo dell'azienda Passopisciaro».

Il fascino della viticoltura sul vulcano attivo più alto d'Europa, con le sue altitudini e pendenze, le sue eruzioni e i suoi terreni sabbiosi di origine vulcanica, erano proprio ciò che aveva convinto Franchetti a produrre vino lassù, sul versante nord del vulcano, facendo da apripista a un folto seguito di produttori, isolani e non, che hanno contribuito a innalzare la frazione di **Castiglione di Sicilia**, in provincia di Catania, a vero e proprio epicentro della viticoltura etnea. Dall'inizio del nuovo millennio, sull'Etna sono arrivati infatti tanti investitori di ogni provenienza, dal belga Frank Cornelissen (2000) ai siciliani **Tasca d'Almerita** (2007), Planeta (2008), Cusumano (2013) e **Donnafugata** (2016), fino agli ultimi, i piemontesi, Andrea Farinetti in collaborazione con Tornatore (2018) e alla fine persino **Angelo Gaja** il quale, però, in partnership con Salvatore Graci (2021), ha investito sul meno gettonato versante sud-ovest del Vulcano.

Al netto dell'indiscusso fascino del vulcano, del suo "borbottare" e dello stato di incertezza che sa incutere in chi lo vive, la viticoltura sull'Etna si pone a tutti gli effetti come una **viticoltura di montagna**, foriera di quelle caratteristiche tipiche della viticoltura eroica. Innanzitutto, l'altitudine dei vigneti, che per la DOC tocca il limite massimo di 750 metri s.l.m., ma che, al di fuori di essa, non di rado si spinge anche oltre. Poi c'è la tipologia dei suoli, sabbiosi, perché generatisi dal deterioramento delle "sciare", gli accumuli di lava prodotti durante le eruzioni, quindi nuovi e ricchi di sostanze minerali, ma anche estremamente permeabili e instabili. È la ragione per cui, anche sull'Etna, ritroviamo i terrazzamenti sostenuti da **muretti a secco** localmente realizzati in pietra lavica, di cui abbiamo parlato nell'introduzione di questo nostro viaggio a più puntate nella viticoltura eroica nazionale.

La carenza di acqua e di sostanza organica, così come le condizioni climatiche estreme e i forti venti, eleggono a forma di allevamento più sicura per la vite il tradizionale **alberello etneo**, raramente sostituito oggi da viti a spalliera con potatura a cordone speronato. Le stesse viti sono piante antiche, memoria storica della viticoltura locale, perché a piede franco, giacché sulla sabbia la fillosera non può nidificare. «Queste piante sono esseri straordinari» afferma **Federico Lombardo di Monte Iato**, CEO dell'azienda **Firriato**, che nel 2009 ha avviato la propria tenuta etnea, recuperando un antico complesso abitativo con palmento del '700. Collocati a nord est del vulcano, nel territorio di Castiglione di Sicilia, i vigneti di proprietà si sviluppano lungo il profilo della sciera formatasi a seguito dell'eruzione del 1556, dove si estende, in contrada Verzella, la parte più antica del vigneto. «Sono sculture della natura - continua - in cui è ancora viva la memoria atavica di chi le piantò: un vero e proprio museo a cielo aperto, dov'è possibile ricostruire la storia della viticoltura dell'Etna. Si distinguono da tutte le altre per la formazione del tronco, spesso evoluto in cerchi concentrici, spire e braccia contorte. Sono a piede franco e, alcune di esse, precedono la stessa comparsa della fillosera sul finire dell'Ottocento». I vigneti aziendali sono distribuiti su 12 contrade, ciascuna con caratteristiche pedoclimatiche proprie, la cui altitudine varia tra i 550 e i 900 metri s.l.m.; le escursioni termiche giorno/notte e l'umidità sono notevoli; i terreni, appartenenti all'ordine degli andisuoli, presentano una concentrazione di silicio superiore al 60% e sono eccezionalmente porosi, ma le rocce basaltiche del substrato pedologico garantiscono, col cosiddetto effetto spugna, un costante rifornimento d'acqua alle piante. «Il grande valore enologico del Vulcano, tutta la sua silenziosa energia, si manifesta nei suoi vitigni endemici: il **Nerello mascalese**, il **Nerello cappuccio**, il **Catarratto** e il **Carricante** - racconta Federico Lombardo di Monte Iato - ma i problemi che ci troviamo ad affrontare sono profondamente legati al fatto che si fa viticoltura di alta montagna su terrazzamenti sostenuti da muri a secco la cui larghezza, alle volte, è davvero quella di un singolo filare. Si aggiungono un clima

*Alberello di Nerello mascalese
del Contrada Marchesa - azienda
Donnafugata*



L'intervista

Francesco Cambria Presidente del Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC

Presidente, innanzitutto complimenti per il suo recente incarico che giunge in un momento molto importante per la denominazione: la richiesta di riconoscimento della DOCG. Quali saranno le modifiche più salienti legate al nuovo disciplinare?

«La DOCG è uno degli obiettivi che il nuovo Cda intende raggiungere. L'auspicio è di completare nel prossimo triennio tutto l'*iter* e ottenere il massimo riconoscimento di qualità e tipicità per la denominazione. Nel disciplinare introdurremo tutte quelle modifiche in grado di rimarcare ulteriormente l'unicità del nostro territorio. Nel breve periodo punteremo a rinnovare per un altro triennio lo stop alle rivendicazioni di nuove superfici di vigneti a Etna DOC, per regolamentare nell'immediato la crescita della produzione su standard di qualità più elevati».

Iniziamo con un po' di numeri: quante sono ad oggi le aziende consorziate e i soci e a quanto ammonta la produzione?

«Le aziende associate al nostro Consorzio sono 182 mentre i soci, suddivisi tra viticoltori, produttori e imbottiglieri, sono 383. Gli ettari di vigneto classificati a Etna DOC nella vendemmia 2021, sono stati 1.184 e si estendono a forma di semicerchio su 20 comuni avvolgendo il vulcano in quattro versanti, da nord a sud est, con un'altimetria che va da 400 metri s.l.m. sino a 1.000. Per quanto riguarda la produzione, nel 2021 sono stati imbottigliati a denominazione Etna DOC circa 33.921 ettolitri di vino pari a circa 4 milioni e mezzo di bottiglie, con incremento del 10% rispetto al 2020. Con 18.203 ettolitri la tipologia Etna Rosso è la più importante in termini quantitativi della denominazione, cui si aggiungono 199 ettolitri di Etna Rosso Riserva. A seguire, le tipologie Etna Bianco (11.216 ettolitri), Etna Rosato (2.666 ettolitri), Etna Spumante Bianco (748 ettolitri), Etna Bianco Superiore (446 ettolitri) e Etna Spumante Rosato (440 ettolitri)».

Quali gli altri progetti in programma?

«Nel prossimo triennio, oltre al traguardo della DOCG, investiremo le nostre risorse e i nostri sforzi in promozione e comunicazione con il lancio degli *Etna Days*: l'evento autoprodotta che porterà sul nostro territorio stampa e critici internazionali per conoscere in diretta i produttori e i loro vini. L'altro progetto che vedrà la luce è quello relativo alla zonazione,



grazie a una collaborazione con le Università di Catania e Palermo. Un progetto che ci consentirà di far emergere anche da un punto di vista scientifico le differenze fra i singoli territori e all'interno delle stesse contrade».

Quella sull'Etna è, a tutti gli effetti, una viticoltura eroica e spesso storica, perché di montagna e con molti vigneti prefillossera, sebbene tenda inevitabilmente a emergere soprattutto il carattere vulcanico. Oltre alla precarietà dettata dal Vulcano, può raccontarci nello specifico quali sono le difficoltà del territorio riconducibili a questo tipo di viticoltura?

«L'Etna è una regione a sé dal punto di vista vitivinicolo per l'eterogeneità dei suoli e per la presenza di diversi microclimi a seconda del versante. Più che difficoltà, questi sono gli elementi di punta che ci hanno consentito di far emergere la qualità dei nostri vini. Sull'Etna, la viticoltura è una delle pratiche agricole della tradizione del Vulcano, come testimoniano le case padronali con gli antichi palmenti che si trovano nel nostro territorio. Queste condizioni microclimatiche sono state inoltre fondamentali per non perdere questo grande patrimonio culturale durante il periodo della fillossera, visto che quest'infero insetto non è riuscito ad attaccare le viti sul suolo vulcanico. Alcuni di questi esemplari a piede franco, ancora oggi in produzione, sono una grande testimonianza della biodiversità vitivinicola sull'Etna e hanno consentito di non far scomparire la viticoltura in quest'area. Le differenze microclimatiche riscontrabili anche nel raggio di pochi chilometri costituiscono le differenze tra le 133 contrade dei nostri vigneti e sono alla base del nostro progetto di zonazione. Le uniche difficoltà sono riscontrabili solo dal punto di vista dei lavori nel vigneto dove tutto è fatto manualmente, senza l'ausilio della meccanizzazione a causa delle pendenze impervie».

Un elemento tipico della viticoltura eroica è il muretto a secco di contenimento, molto diffuso anche da voi: avete una stima di quanti siano i metri di muretti a secco sull'Etna? Chi si occupa della trasmissione, realizzazione e cura?

«L'arte dei muretti a secco è dal 2018 patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO e è un elemento che caratterizza con i suoi contorni il paesaggio etneo. Non abbiamo un calcolo preciso della lunghezza dei muretti a secco, ma possiamo senz'altro dire che sono decine e decine di chilometri se non qualche centinaio. Queste splendide costruzioni costituiscono il perimetro di confine e contenimento dei terreni, quasi sempre sono terrazzati a causa delle pendenze e dei dislivelli del suolo. La loro realizzazione e la loro cura è affidata a maestranze locali: di generazione in generazione si trasmettono tutti i segreti per la loro realizzazione fatta ammassando le pietre una sull'altra senza usare alcun altro elemento tranne, a volte, terra a secco».

Quanto è importante la manutenzione dei vigneti? A quanto ammontano le ore di lavoro in vigna?

«La manutenzione costante è imprescindibile nel nostro territorio, dove la viticoltura è praticata su pendenze che possono superare il 40%, su un terreno figlio del disfacimento di diversi tipi di lava vulcanica di differenti età oltre che di svariati materiali eruttivi. Nei vigneti e nei terrazzamenti etnei si calcola che vengano impiegate più di 1.000 ore di lavoro manuale per ettaro dovute a queste oggettive condizioni di difficoltà. Un monte di lavoro che rappresenta un importante modo per evitare l'abbandono di terreni vocati e costituzionalmente fragili, oltre che di mantenimento del paesaggio rurale circostante costruito nel tempo dalle generazioni antecedenti».

Che impatto ha la viticoltura sulla salvaguardia del territorio in termini ambientali, ma anche sociali, come nel preservarne le tradizioni e creare opportunità di lavoro che ne contrastino l'abbandono?

«Uno degli impegni che ci siamo assunti nel nostro programma triennale è quello di indirizzare le nostre azioni formative verso un futuro di sostenibilità. Una questione ormai imprescindibile per una denominazione come la nostra, dove è di vitale importanza preservare al meglio la biodiversità e un territorio dalle caratteristiche uniche. Sostenibilità e crescita qualitativa sono gli obiettivi strategici e formativi della denominazione per il prossimo triennio. Lavoreremo insieme ad altri attori del territorio e con le aziende consorziate per creare opportunità di lavoro alle nuove generazioni che scel-

gono di rimanere nel proprio contesto d'origine».

Parliamo dei vitigni tipici, i due Nerelli e il Carricante. In che modo mostrano adattamento al territorio? Quali sono i loro punti di forza e, di contro, le loro debolezze?

«Il Nerello mascalese è il principale vitigno autoctono della zona etnea ed entra per non meno dell'80% nella costituzione dell'Etna Rosso DOC ed è alla base anche del nostro Spumante bianco e rosato. È un vitigno di buona produttività, ma non sempre costante negli anni. In annate caratterizzate da andamento climatico sfavorevole è soggetto all'acinellatura verde e non deve andare a eccessi di vigore, mentre è piuttosto tollerante nei confronti delle principali crittogame della vite. Anche la diffusione e la coltivazione del Carricante sono da sempre legate al territorio dell'Etna, spesso raggiungendo quote più elevate. I mosti alla vendemmia risultano possedere un ottimo equilibrio tra la componente glucidica e quella acidica».

Qual è il sistema di allevamento tradizionale? In che percentuale è ancora presente? Si tende a conservarlo anche nei nuovi impianti?

«Il sistema tradizionale sull'Etna è sicuramente l'Alberello. La vite allevata con questo metodo, circondata da pali in castagno, forma un sistema rigoglioso che la spinge verso l'alto e la protegge da pioggia, sole e anche dal vulcano stesso, quasi come fosse un ombrello. In alcune aree è ancora diffusissima con una densità anche di 8.000/10.000 viti per ettaro. Non è raro anche trovare vecchi esemplari letteralmente aggrappati alla montagna franchi di piede cioè senza porta innesto, che rappresentano la vittoria contro la flossera. Oggi la tendenza è quella di conservarlo anche per i nuovi impianti anche se per la produzione di alcune tipologie di vino, come lo spumante, si predilige la spalliera».

Come notato, l'Etna tendenzialmente punta poco a comunicarsi all'esterno come una viticoltura eroica. Pensa tuttavia che alla luce del Decreto 06/2020 per il riconoscimento dei Vigneti eroici e storici cambierà qualcosa? C'è interesse tra le aziende?

«I contenuti del decreto e i requisiti previsti non lasciano dubbi che l'intera area della DOC Etna rientra tra la definizione dei vigneti eroici e gran parte di essi anche in quelli storici, considerata l'alta età media dei vigneti. Il riconoscimento è senz'altro atteso dai viticoltori in quanto la conservazione di questo patrimonio di antica origine è in mano a chi coltiva con sacrificio queste terre». **FR**

a tratti difficilmente prevedibile, dovuto al clima montano e alla prominenza del vulcano rispetto all'orografia siciliana, e, dal lato agronomico, un lavoro unicamente manuale e non meccanizzabile, dove il contadino etneo, con il suo instancabile impegno, diventa il punto nodale per la qualità del vino».

«Sull'Etna le piante giungono a maturazione senza grandi problemi di sanità anche nelle annate più umide e piovose, ma non bisogna credere che il risultato arrivi da solo: si tratta di un'agricoltura tutt'altro che semplice – specificano dall'azienda **Tasca d'Almerita** – forti pendenze, terrazze che si inerpicano alle pendici del vulcano, maturazioni lente e tardive, rendono il lavoro in vigna molto impegnativo». I Tasca si sono legati alla Muntagna fondando Tascante nei primi anni Duemila, un progetto di ricerca e studio del territorio che ha avuto inizio con le prime vinificazioni sperimentali nel 2004, per prendere poi forma con l'acquisto delle prime vigne nel 2007 in Contrada Sciaranuova e Pianodario, e successivamente in Contrada Rampante, nel 2015. Ma, come affermano, hanno impiegato più di un decennio di ricerche e approfondimenti sul suolo e le sue uve per riuscire ad essere orgogliosi e soddisfatti del percorso compiuto.

Un territorio dal carattere forte che condiziona il lavoro di tutte le aziende che decidono di approcciarlo. «Il nostro approccio artigianale si concentra sull'interazione tra suoli, microclima e vitigno, e poi sull'espressione del potenziale organolettico che abbiamo in cantina» afferma **Antonio Rallo**, winemaker dell'azienda **Donnafugata** (circa 21 ettari di vigneti, in 6 contrade della DOC), parlando del "cru" di appena 2 ettari su antico terreno lavico dove nasce il vino Contrada Marchesa. «La vigna di Contrada Marchesa – continua Rallo – si trova a 750 metri sul mare ed è particolarmente soleggiata e ventilata; il vigneto in parte è a spalliera e in parte ad alberello di oltre 80 anni che produce pochissimo, meno di 1 kg per pianta, ma regala uve davvero eccezionali. L'interpretazione che abbiamo fatto di tutti questi fattori ha dato vita a un vino che si distingue per la sua straordinaria eleganza e mineralità».

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, troviamo anche l'azienda che **Giuseppe Russo** ha fondato nel 2005, dedi-

candola al padre **Girolamo Russo**, scegliendo di rimanere nel borgo nativo, Passopisciaro. 18 gli ettari vitati di proprietà, coltivati in regime biologico, come si era sempre fatto per queste piante anche centenarie, e dislocati in quattro contrade (San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana e Feudo di Mezzo), ciascuna con una storia geologica unica, perché frutto delle eruzioni vulcaniche che si sono succedute nel corso dei secoli.

Castiglione di Sicilia accoglie infine anche le vigne dell'azienda **Flavia Rebellious Wines**, precisamente a Solicchiata, tra le contrade Zottorinoto e Puntalepalino, a quota 750-900 metri s.l.m. su suoli di composizione lavica e tessitura sabbiosa. La famiglia ha in realtà origini trapanesi, i Rallo di Marsala, ma è oggi guidata dai giovani Flavia e Giacomo Rallo, rappresentanti della quarta generazione che, praticando tecniche di coltivazione e produzione sostenibili, biologiche e non invasive, onorano l'eredità del loro capostipite Francesco nella realizzazione di vini da autoctoni siciliani non solo delle saline trapanesi ma anche dell'Etna.



Eruzione dell'Etna vista dal vigneto dell'azienda Firriato

DONNAFUGATA*donnafugata.it***ETNA DOC ROSSO CONTRADA
MARCHESA 2018**

ALC. 13,5%

UVE: NERELLO MASCALESE

MATURAZIONE: BARRIQUE (14
MESI); BOTTIGLIA (18 MESI)

EURO 60

Rubino scuro ma trasparente. Olfatto complesso e raffinato di piccoli frutti neri e rossi freschi e fiori, con afflati speziati anche appena dolci e sbuffi di grafite e pietra focaia. La bocca, di carattere, ha grintosa *verve* acida e si adagia su una trama tannica ben estratta e di piacevole astringenza, bilanciata da un allungo salino succoso e tonificante. Il finale, elegante e di lunga persistenza, è scandito da nitidi ritorni fruttati e speziati.

FIRRIATO*firriato.it***ETNA DOC SPUMANTE BLANC
DE NOIR GAUDENSUS S.A.**

ALC. 12%

UVE: NERELLO MASCALESE

METODO: CLASSICO (32 MESI SUI
LIEVITI)

EURO 22

Giallo paglierino tendente al dorato, con perlage sottile. L'olfatto concede sentori di uva spina e pera estiva, quindi cedro e limone maturo, il tutto avvolto da fragranti percezioni di lievito, mandorla tostata e pietra focaia. La bocca è ricca, vivace nella dote acido-sapida, con carbonica gentile e carezzevole al palato. Finale di buona lunghezza, piacevole negli echi fruttati e fumé.

FLAVIA REBELLIOUS WINES*flaviawines.com***ETNA DOC BIANCO BIO 2020**

ALC. 13%

UVE: CARRICANTE

MATURAZIONE: TONNEAU
(12 MESI)

EURO 15 (1 L)

Giallo paglia quasi oro. Olfatto nitido, si apre lentamente concedendo profumi di agrume giallo, susina goccia d'oro, menta, salvia, fiori di ginestra e un'idea di miele d'acacia, su uno sfondo lievemente fumé. Anche la bocca si distende progressivamente da una certa astringenza iniziale, regalando una beva piacevole, saporita e dissetante, seppur un po' corta e asciutta. Echi di susina e limone al retrogusto.

ETNA DOC ROSSO 2018

ALC. 14%

UVE: NERELLO MASCALESE

MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI);
BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 18 (1 L)

Rubino scarico e trasparente. Mostra al naso un nitido sentore floreale di violetta, poi frutti di bosco maturi, anche sotto spirito, erbe aromatiche e sentori minerali e fumé di media intensità. La bocca è snella, dai tannini lievissimi, di buona sapidità e freschezza, con congedo un filo caldo ma piacevolmente fruttato.

GIROLAMO RUSSO*girolamorosso.it***ETNA ROSATO 2020**

ALC. 12,5%

UVE: NERELLO MASCALESE

MATURAZIONE: ACCIAIO (6 MESI)
EURO 19

Rosa buccia di cipolla. Naso delicato ma nitido e preciso di ciliegia croccante, lampone, ribes e cenni fumé. Assaggio in linea, tonico e fresco, dal gusto

piacevolmente sapido e dalla giusta dote alcolica. Congedo di media persistenza, armonico e molto terso.

ETNA DOC ROSSO 'A RINA 2019

ALC. 13,5%

UVE: NERELLO MASCALESE 90%,
NERELLO CAPPUCCIO 10%MATURAZIONE: BOTTI E CEMENTO
(12 MESI)

EURO 23

Rubino pieno e trasparente. Tipico l'olfatto nelle sensazioni di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, susina e mirtillo) e delicati toni di cenere e polvere pirica, con un lieve apporto di spezie sia scure che dolci a margine. L'assaggio si sviluppa su una trama tannica fitta ma setosa e una freschezza tesa e coinvolgente, per distendersi in un finale di piacevole salinità, dai ritorni affumicati.

TASCA D'ALMERITA TASCANTE*tascadalmerita.it***ETNA DOC ROSSO TENUTA
TASCANTE CONTRADA
SCIARANUOVA VIGNA VECCHIA
2017**

ALC. 13,5%

UVE: NERELLO MASCALESE

MATURAZIONE: TONNEAU
(12 MESI)

EURO 36

Rubino scuro, appena sfumato sull'unghia. Molto elegante e complesso l'olfatto che combina immediate percezioni iodate e fumé, fragranze fruttate di fragolina, visciola e ribes e, ancora, spezie dolci e cacao. Al palato è rispondente, ampio, di ottima freschezza e dalla trama tannica levigata. Il finale è quasi dissetante, per via del suo gusto ferroso e salino, che ne amplifica la lunghezza. Chiude appena caldo, con ritorni di frutta e ferro.