Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

Vini dell'Etna, sorsi di "lava"

Ogni colata del vulcano regala ai vini caratteristiche differenti. La forte escursione termica tra il giorno e la notte favorisce la maturazione delle uve.

Il vulcano, il mare, il sole, il vento, la fatica dell'uomo: il "Vino". Il mio ritorno in Sicilia ripartendo proprio da dove l'avevo lasciata. Ero stato a Paternò, vicino a Catania, per girare un servizio televisivo sull'estrazione e la lavorazione della pietra lavica e adesso, ancora con i respiri dell'Etna ad accompagnarmi, affronto un nuovo viaggio tra vigne e vini, curiosità e sapori, amici cari e una magica terra. La prima tappa del mio percorso la vivo tra il parco dell'Etna e il parco fluviale dell'Alcantara in località Passopisciaro nel Comune di Castiglione di Sicilia. Qui con grande piacere incontro Franco, Gianni e Giusy Calcagno che dal 2006, primo anno di imbottigliamento, producono vini dalla marcata espressione del territorio dovuta soprattutto al clima e alla posizione geografica. I vitigni sono quelli tipici di questo lembo di Sicilia: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante. I vini, Etna Rosso, Etna Bianco, Etna Bianco Superiore, Etna Rosato, sono particolarmente gradevoli, i rossi, pur essendo lavorati con le stesse tecniche sia in vigna che in cantina, pur avendo le stesse percentuali delle uve, risultano decisamente diversi tra loro. Ma è normale e sarà il "laitmotiv" che troverò in ogni cantina che visiterò, perché qui, sul vulcano, basta spostarsi di qualche metro per avere un diverso "terroir" una condizione unica dovuta dalle differenti colate laviche che si sono succedute nei secoli.

Mi sposto e scendo a sud del parco dell'Etna per raggiungere il Comune di Trecastagni; qui a 760 metri di altezza mi reco in contrada Càrpene, una delle 133 contrade etnee dove si producono vini Doc, lungo la Strada dei Vini dell'Etna. Ad attendermi ci sono Sebastiano, mamma Santina e papà Saro. Anche in quest'altra azienda a carattere famigliare passeggio tra i filari che sono posizionati vicino ai boschi su terreni formatisi dal disfacimento della lava, inseriti in un contesto ambientale in cui la forte escursione termica tra il giorno e la notte favorisce la maturazione delle uve. Nelle vicinanze delle vigne il Monte Gorna dal quale prende il nome l'azienda e filari anche di Catarratto un altro vitigno tipico di questa terra. Assaggio i vini abbinati ai sapori locali dei piatti preparati da Santina: caponata, zucchine in agrodolce, involtini di maiale, parmigiana, timballo di anelletti e altro ancora. Un delizioso intreccio tra amicizia, ottimo cibo e vini decisamente interessanti.

Per queste mie giornate siciliane faccio base a Milo, città del vino e della musica, l'ho scelta perché proprio in concomitanza con il mio viaggio in città va in scena la 39esima edizione di "ViniMilo". E' una manifestazione importante che abbraccia il mondo del vino nella totalità delle sue sfumature ma che propone in parallelo tanti appuntamenti ludici, culturali e informativi. Ed ecco dunque che durante l'evento vengono proposte degustazioni, cene, un motoraduno, focus, tavole rotonde, momenti gastronomici e musicali. Milo, Comune autonomo dal 1955, è un apprezzato centro di villeggiatura che annovera tra i suoi residenti del passato il pittore Roberto Rimini e il professore Salvatore Citelli, mentre tra i più recenti artisti come Franco Battiato e Lucio Dalla.

Il giorno dopo mi alzo di buon ora perché il programma di "ViniMilo" propone un saluto al sole che nasce e al nuovo giorno in un modo particolarmente piacevole: sulla piazza Belvedere da dove si vede il mare e la Calabria, mentre il sole sorgerà, il grande chitarrista classico Massimo Scattolin si esibirà in concerto. Si saluta l'apertura della manifestazione sulle note di musiche interpretate a grandissimi livelli di bravura. A ruota una degustazione di pane, olio e vini del territorio. Tra i tanti appuntamenti in programma a "ViniMilo" anche i vini da "Terre Estreme" ovvero quei vini prodotti in ambienti particolarmente difficili come la montagna, le piccole isole, i terreni impervi, dove la fatica dell'uomo viene amplificata dalle difficili condizioni territoriali. Per questo momento a Milo sono presenti vini di varie cantine provenienti da differenti regioni d'Italia, dal Piemonte al Veneto, dalla Campania alla Toscana, dal Friuli alla Liguria.

La giornata, iniziata dunque con la musica per le orecchie, prosegue con quella per il palato. E' a Sant'Alfio

che trovo le vigne di Fabio e Novella delle Tenute di Nuna. I filari sono stati impianti su di un lembo di terra bonificata dell'eruzione del 1971. Il vigneto è molto ordinato e il loro Etna Bianco mi piace moltissimo. Prima di raggiungere un'altra realtà produttiva mi regalo una parentesi con un vecchio albero. Lo chiamano il Castagno dei 100 cavalli, è un albero plurimillenario, la sua età infatti si aggira tra i 3600 e i 4000 anni. La leggenda narra che la regina Giovanna I d'Angiò si riparò sotto il castagno con 100 cavalieri che aveva al seguito. Il vecchio albero venne dichiarato Monumento nazionale nel 1965 e nel 2006 l'Unesco lo ha definito Monumento messaggero di pace. Lo trovate, come le Tenute di Nuna, nel Comune di Sant'Alfio.
E' tempo di muoversi e visitare una storica cantina: Barone di Villagrande di Marco Nicolosi. Qui la storia affonda le radici alla fine del 600 e arriva ai giorni nostri. Oltre ai vigneti che mi ricordano un grande anfiteatro, visito la grande bottaia e gli spazi dedicati all'ospitalità. L'azienda dispone di 4 camere immerse in una deliziosa cornice e arricchite da una splendida piscina affacciata sulle vigne. I vini possono essere degustati in abbinamento alla cucina e il personale è decisamente cordiale e gentile. Il Wine Resort è situato nel Comune di Milo ma la proprietà ha anche vigne sull'isola di Salina dove ebbi il piacere di recarmi in passato.
Il viaggio prosegue tra cantine, vini, momenti di "ViniMilo", ottime pause gastronomiche e la piacevole compagnia di buoni amici. Per assaggiare qualcosa di frizzante raggiungo le cantine di Antonino Destro nel Comune di Randazzo. Sono dunque nella parte più a nord del parco dell'Etna ad una altitudine di circa 750 metri. Antonino produce vari vini, sempre i con le uve autoctone che ho già menzionato, e una parte della produzione è dedicate a quelle che ormai comunemente si definiscono bollicine. Mi godo la piacevolezza delle vigne su diversi strati di terreno lavico, scatto delle foto, sento il sole e il profumo della terra. Poi visito la cantina e degusto i vini, lo faccio assaporando formaggi e salumi, pomodori secchi sott'olio, olive e buon pane. Ascolto la storia del lavoro di Antonino. Quanto si dovrebbe scrivere su queste persone, queste famiglie, questa terra di lava, questo vulcano tanto temuto e tanto amato!
Prima di lasciare la bella Sicilia mi regalo ancora una tappa, questa volta non più legata al vino ma al latte: il latte d'asina. Nel Comune di Giarre la dottoressa Concetta Torrisi da alcuni anni lavora con le asine di razza Ragusana, una razza in via di estinzione, produce il latte che viene utilizzato sia per alimentazione umana che per il comparto della cosmetica. Trovo circa 80 capi in allevamento e ho il piacere di assistere alla fase della mungitura. L'asina produce poco latte al giorno motivo per cui, per via delle sue caratteristiche organolettiche, è molto prezioso. Per pranzo mi viene proposto uno strepitoso stufato d'asino e dei maccheroni casalinghi conditi con il sugo dello stracotto. Non posso certo rifiutare!
Ci sono tornato, ne avevo voglia. La cara Sicilia tanto diversa da zona a zona, con i suoi contrasti, la sua storia, le sua tradizioni e la sua gente. Il vulcano, sempre attivo, sempre in evoluzione, i vini dell'Etna, piacevoli espressioni enologiche che nascono dalla lava e dalla fatica dell'uomo.