

## ***L'Etna e i suoi versanti...x Franco***

Lo ha affermato, di recente, anche Seth Godin, uno dei più autorevoli e acuti osservatori del panorama mondiale dell'economia e del management: "La gente non compra più beni e servizi, ma ha sempre più fame di relazioni, di storie, di magie". Gli operatori del mondo del vino, questo lo percepiscono da tempo, e non necessitano certo di queste rivelazioni per stimolare e indirizzare il tipo di appeal di cui dovrà dotarsi l'anima di un vino. Il modello di comunicazione che formattano, infatti, è tutto imperniato su paesaggi dotati di suggestive scenografie, di vedute incantevoli, di territori dalla pluralità di significati che intercalano spazi fisici con spazi antropici e arredati, a loro volta, con quei valori di storia, di cultura, di identità. L'Ais di Catania, in linea con questa new wave, ha organizzato il suo ultimo meeting proponendo tredici vini dell'Etna. Usando però il concetto di una selezione che osservasse la peculiarità di ogni vino attraverso le diverse caratteristiche che determina ogni versante. E per versante qui non si voleva intendere solo le sue diverse esposizioni al sole, e anche ai venti, o il rapporto col mare, ma quell'entità metafisica, che lo difende e lo contiene essendo parte delle forze generatrici, e che gli antichi romani definivano col termine Genius Loci. In sintesi quel paesaggio che ci racconta il vivere, il sentire e la storia della sua gente. Come ben definisce uno degli articoli-cardine, dello statuto dell'Unesco, l'ente che assegna il titolo "Patrimonio dell'umanità". E che dà la "sua" definizione di paesaggio in: "... quella forma, e anche quel luogo, dove l'uomo, nel corso del tempo, e ai fini delle sue attività produttive agricole, imprime, coscientemente e sistematicamente, al paesaggio naturale. Paesaggi palesi, a volte nascosti, dove visibile e invisibile costituiscono la trama del suo essere originalmente tanto naturale quanto affascinante".

Umanità, e uomini, a colmare tredici calici di "Vino dell'Etna". Così, bene hanno fatto i missionari dell'Ais di Catania, a voler mostrare anche

le “facce” di questa “umanità”. Convocando i produttori Giuseppe Destro, Michele Scammacca, Rosario Licciardello e Piero Portale. Per ascoltare, e capire, dalle loro parole, svuotate dall’anima, più che dai loro bagaglio di conoscenze scientifiche, come e perché nascono così tanti vini diversi.

Destro ha presentato quattro sue etichette: lo spumante metodo classico da nerello mascalese vinificato in bianco, “Saxanigra” dal latino “sasso nero”; il Rosato Doc Zahra, dall’arabo “fiore”, e il bianco Doc, “Isola nuda”, titolo “forte” di un romanzo-saggio di Gesualdo Bufalino uno dei più “alti” cantori, ma anche bacchettatore, della Sicilia, di cui dice “...per conoscerla realmente, bisogna spogiarla, come il corpo di un amante, assetato e inquieto di esplorare ogni cellula che compone l'oggetto del desiderio”. Insomma un richiamo alla cultura dei Latini, degli Arabi e del “supremo” Gesualdo Bufalino.

Michele Scammacca si è fatto carico del pesante fardello di un secolo e mezzo di storia della sua azienda (una delle più antiche dell’Etna) per raccontare l’emozione di aver rinnovato e continuato quel progetto iniziato nella seconda metà dell’800 dal sicilianissimo Barone Felice Spitaleri di Muglia (fu il primo sull’Etna, e in Italia, a produrre quel metodo classico subito battezzato “lo “Champagne d’Italia). In degustazione, Scammacca, ha portato due “Brut”: l’“Extra” e il “Rosé”, due incontestabili esempi, per non dire gratificazioni, dell’inestimabile coraggio di aver intrapreso il pericoloso e audace progetto di produrre, all’inizio degli anni ’80, tale tipologia di vini.

Piero Portale “quasi” titolare dell’azienda “Setteponti”, come si definisce, ha poi dato il suo contributo con un altro esempio di cultura del vino. Quello che contempla l’importanza del “locale” e della sua identità, espressa attraverso il valore, e lo scilinguagnolo, del suo dialetto. Portando il “N’ettaro” che in siciliano sta per la piccolezza o la miseria di un “solo ettaro”. Che per Portale invece si trasforma, grazie a

questo vino, in una ricchezza da custodire nella cassaforte della sua identità.

E per chiudere il cerchio non potevano mancare i vini della “Tenuta Monte Gorna” di proprietà della famiglia Licciardello. Azienda incastonata tra i due crateri spenti Monte Gorna e Monte Ilice, nel cuore del Parco dell’Etna, area suggestiva che ha aperto il cuore e i sentimenti della commissione Unesco promotrice del riconoscimento all’Etna di “Patrimonio dell’umanità”.

Per concludere, ecco che questa degustazione, ci piace rimarcarlo, può rappresentare una formula didattica azzeccatissima, una sorta di “Equazione di Dirac” quella che afferma che ***“se due o più sistemi, (in questo caso l’intreccio sta tra la storia e l’enologia) interagiscono tra loro per un certo periodo di tempo e poi vengono separati, non possiamo più descriverli come due sistemi distinti, ma in qualche modo sottile diventano un unico sistema. Quello che accade a uno di loro continua a influenzare l’altro anche se distanti chilometri o anni luce”***. Insomma, per bandire ogni eccesso di saggezza, intessere sole, terra, aria di altitudine, con versanti esposizione e mano dell’uomo, porta a svelare come quell’arcano macro mondo di eccellenza possa finire in quel piccolo mondo racchiuso in un calice di vino. Ad alzare quel velo che copriva ogni mistero c’ha pensato poi Andrea Galanti (nella foto a fianco), fiorentino, miglior sommelier d’Italia 2015 chiamato a guidare la degustazione: “...e la forza dei vini dell’Etna sta nella sua unicità. Sono vini inimitabili, irripetibili, avulsi da qualsiasi paragone, niente, o nessun, subisce il richiamo da altri mondi. E la loro qualità si può palpeggiare non solo al palato e con tanti altri sensi, ma con i ricettori spirituali che veicolano l’anima e la mente. E che sono legati al paesaggio e alla sua storia, laddove si esalta quell’altissima concentrazione di vitigni storici che nessuna regione al mondo può vantare. Ed è ciò che amo di più. Ovvero raccontare storie e le emozioni

che producono". Lo aveva detto Seth Godin, lo ha confermato Galanti. E ha fatto bene l'Ais a proporre, in rima baciata, "i suoi versanti...".

Schede di alcuni fra i più significativi vini degustati della serata.

Spumante "Saxanigra" "Metodo classico" 2011Az. Destro

Perlage deciso e persistente, con netto sviluppo centrale. Il colore è di un giallo paglierino scarico, ma molto luminoso e preannuncia un'esplosione di giovinezza. Naso caldo e aperto con note agrumate, scorza di limone, fiori giovani ma intensi. In bocca un regale ma piacevole pizzicore amplia i piaceri olfattivi con sapori di crosta di pane e un ventaglio di toni indefinibili che invitano a ritrovarsi, per un chiarimento, tra qualche anno.

Murgo Extra Brut "Metodo Classico 2009

Perlage energico con un'esplosione di luminosità. Al naso racconti di montagna, pietre e fuochi, cioè marmellata di mineralità sulfuree e piacevoli. Con lime, rosmarino e accenni di mentuccia. Come se giocasse con le piante che gli ruotano attorno. Una verticalità più marina che montana. Con profumi di scogli battuti dallo Jonio. In un'ampiezza che si descrive grazie alla forzata e prolungata permanenza sui lieviti. Un classico "bianco di nera" col valore aggiunto del marchio "autoctono".

Murgo Brut Rosé "Metodo classico" 2012

Bel colore tra rosa tenue e ruggine tipico del nerello mascalese. Con al centro un bel alone e ai bordi un secchio a largo diametro. Bel perlage che mostra due facce di gioventù. All'olfatto uno scontro tra un agrume e una frutta rossa classica, come la ciliegia, ma con note di amarasca e un floreale piacevole che fa da preludio a sensazioni minerali diverse dove a dominare è la pietra bagnata. In bocca un ingresso delicato e un richiamo al finocchio. Ma è l'effervescenza a reggere la scena con una

maturità rubata al tempo: quello sui lieviti e al suo lungo soggiorno di affinamento. Effervescenza non graffiante tanto da reclamare subito un piacevole secondo sorso.

“N’ettaro” Etna Bianco Doc 2015 Tenuta Masseria Setteporte

Colore scarico ma lucente. Luminosità che amplifica l’aspetto giovanile. Al naso promettente intensità con richiami alla mela verde. A farla da padrone è sempre il territorio con questi annunci di pietra focaia adagiata dentro un prato di margherite. Racconti giovanili profumati di spensieratezza. Vino che non fa una piega neanche al palato. Scivola liscio lungo i due canali di acidità e sapidità. E non esonda neanche dinnanzi ad una cascata alcolica anzi, assieme, amplificano la struttura che si adagia su di una culla di piacevolezza alternate in un ciclico vortice di delizie degustative. Un vino coerente dal primo impatto visivo sino all’ultima nuance retroolfattiva. Ideale come esempio didattico per avvicinare neofiti all’arte della degustazione.

Isolanuda Etna doc Bianco Azienda Destro

Qui il colore scarico, registra una palese intensità, preludio ai piaceri di un vino di buon’annata. Subito infatti, un boato di gioventù. Che evolve con pari passo alla tipica mineralità del suo versante. Al naso chiari e ariosi profumi di miele e poi di cedro, a cui seguono accenni di gelsomino. Con un graffiante solletico, la mineralità provoca le narici che sul finale percepiscono però note gentili di smalto su unghie, di mani carezzevoli. In bocca un delicato calore da caminetto, condito dalla saliera della sua mineralità. Un vino complesso che si rappresenta in tre atti e quattro scene come su descritte.

Etna Bianco Doc Monte Gorna 2013

Un colore carico preannuncia complessità e giovinezze tardive e prolungate. Effetto del contributo di un seppur minima ma significativa quota di Catarratto. Al naso nuance di onde marine sospinte dal vento.

Che disegnano volti scultorei di mineralità vulcanica. In bocca arazzi di note mischiate che ricordano frutti esotici, note di camomilla, accenni di rosmarino e di lacca in una mineralità la cui tipicità in bocca converte su conici sassi di crateri vulcanici e sapidi sassi delle scogliere joniche. Palato avvolgente, setoso di una delicatezza chiara manifestazione di un'ambizione ad evolversi ancora e verso paradisi imprevedibili. In sintesi un vino dall'espressione geneticamente inimitabile.

#### Etna Rosso Doc 2014 Tenute Setteporte

Disco pieno, splendido, buona la consistenza in questo Mascalese, quasi in purezza. Colore tipico del mascalese ma con un leggero richiamo al granato. Buona la consistenza certificata da archetti glicerici evidenti e fitti. Al naso un mix, piacevole intenso che racconta molte sensazioni tra cui spiccano pepe nero e frutto di mirtillo. In bocca un impatto di una piacevole struttura, con dolci e chiare freschezze di un tannino evidente ma non aggressivo, quasi timido che lascia spazio alla sua fruttuosità ma anche alla sua mineralità. Un vino di una grande pulizia enologica.

#### Etna Rossa Doc 2013 Monte Gorna

Naso polposo e frutta che nasconde sensazioni floreali, tabacco di sigaro spento e note che giocano su sensazione mentolate. Poi nuance fruttate che imbastiscono giochi giovanili di speziature coinvolgenti in un mix di sensazioni sciroppate e rotonde tra vaniglia curcuma e un ritorno di arancia amara. Che parlano di un vino in fase di evoluzione. Promette, con educata prepotenza, nell'affacciarsi verso il futuro. L'uso della barrique arrotonda i tannini e modella in bocca sensazioni di atmosfere invernali come davanti ad un camino spento. Le cose più belle di questo vino sono quelle che ancora non ha detto: E quello che dice spesso lo smentisce con argomenti non contraddittori ma ancor più stupefacenti.

