

«Sciara», «palmento», «contrada»: paesaggio che vai, linguaggio che trovi. Il nostro giro sul versante Nord della «Muntagna» amata dagli enoturisti. Tra vigne vecchie, rossi speziati e bianchi minerali

di **Alessandra Dal Monte**. Illustrazione di **Monica Lovati**



Il nero della terra contro il verde delle viti e il giallo delle ginestre. Avvicinarsi al parco nazionale dell'Etna in primavera significa farsi ammaliare dal contrasto dei colori. E anche farsi sorprendere da un vulcano che non si concentra in un'unica vetta, ma che per un diametro di 45 chilometri si dilata in un sistema complesso di «centri eruttivi». È la maestosità de «a Muntagna», il nome locale dell'Etna, rigorosamente donna/madre/femmina. Il cucuzzolo tocca i 3.300 metri ma le eruzioni continue — l'ultima, lo scorso dicembre — modificano senza sosta la conformazione del vulcano siciliano, il più alto d'Europa. Mappa alla mano, il vino si fa a Nord, a Est e a Sudest, un anello che abbraccia tre versanti. L'enoturista che parte da Catania si trova in un atimo immerso in un paesaggio pieno di fascino, patrimonio Unesco: saliscendi collinari, suolo nero, la possibilità e il mistero di un'eruzione. Lo sguardo si perde tra i filari di «alberelli etnei», vigne dal fusto robusto — e molto spesso antico: qui la fillossera, la malattia che a fine Ottocento ha distrutto i vigneti europei, non è (quasi) arrivata e non è raro trovare piante di oltre cento anni — sorrette da pali di castagno e protette da muretti in pietra lavica. I vitigni autoctoni più diffusi? Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio danno vini rossi speziati ma sempre freschi, Caricante e Catarratto bianchi minerali e sapidi. Ogni tanto si scorge una striscia di terra scura punteggiata dai fiori gialli della ginestra: è la «sciara», il sedimento creato dalle colate di lava che dona grande ricchezza al suolo. Poiché in ogni luogo del vino c'è un linguaggio da imparare, un altro protagonista del paesaggio etneo è il «palmento», fantica costruzione in pietra nera in cui si pigliava l'uva, e dove ancora oggi molte cantine iniziano la produzione. Di contrada in contrada — altro termine fondamentale: so-



ETNA, L'EPOCA D'ORO DEI VINI VULCANICI: VIAGGIO IN SEI CANTINE

no le sottozone della Doc Etna, in tutto 142, divise in 11 comuni del Catanese — cambiano i suoli, l'altitudine, l'escursione termica. A volte le differenze riguardano vigneti adiacenti, sintomo di grande biodiversità. Raccolta manuale, basse rese, vigne in quota, pendenze: la viticoltura, qui, è a tratti eroica. Ma l'Etna non è sempre stato così. A fine Ottocento gli ettari di vigna erano 40mila, i contadini vendevano vino sfuso da taglio in Italia e all'estero. Poi sono arrivati i noccioli, più numerosi delle vigne fino agli anni Settanta. Dalla fine degli anni Novanta è cominciata la transizione dalla quantità alla qualità, portata avanti da alcune grandi famiglie siciliane del vino (Rallo

di Donnafugata, Planeta, Tasca d'Almerita, Cusumano per citarne alcune), da realtà etnee storiche e da investimenti da fuori regione. Oggi gli ettari vitati, bloccati a 1250 dal Consorzio di tutela vini Etna Doc, continuano ad aumentare di valore: più 57 per cento in 15 anni, con prezzi all'ettaro oltre i 150mila euro. Anche la produzione vola: 5,8 milioni bottiglie nel 2023, più 10 per cento sul 2022, con una grande crescita dei bianchi. E pure i rossi non perdono terreno, sfidando la crisi globale della categoria. Che fare, per evitare passi falsi in questo momento d'oro? «L'Etna è una nicchia d'eccellenza. Vogliamo portare la Doc verso la Docq, per aumentare la qualità e garanti-



Inquadrando il QR code si può accedere al video «Sei cantine da visitare sull'Etna», postato sul profilo Instagram di Cook

re un maggior controllo, e dotarci di una certificazione di sostenibilità di denominazione», spiega il presidente del Consorzio Francesco Cambria. Che per il 2024 avvisa: «Non avremo gli stessi numeri, nella vendemmia 2023 abbiamo perso il 42 per cento della produzione per la peronospera (un fungo, ndr)». In occasione di Sicilia en primeur, l'evento che promuove i vignaioli dell'isola nato nel 2004 per volontà di Assovini, associazione di oltre 100 produttori, abbiamo girato il versante Nord dell'Etna, visitando sei cantine diverse tra loro. Dai rossi chieca di Cottanera, Pietradolce e Graci alle bollicine di Firriato, fino ai bianchi sapidi di Palmento Costanzo e Tornatore. In alcune di queste strutture si può anche dormire. Un segmento, quello dell'enoturismo, in crescita a doppia cifra in tutta la regione. Con un effetto interessante, spiega la presidente Assovini Mariangela Cambria: «Grazie all'indotto del vino sempre più giovani restano a lavorare in Sicilia, invece di andarsene». La forza magnetica della Muntagna. E non solo.

© FOTOGRAFIE ORIGINALE



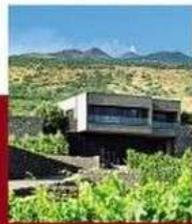
PALMENTO COSTANZO

Nata nel 2006 a Passopisciaro, punta soprattutto sui bianchi base Caricante: da provare l'Etna Bianco Doc Contrada Santo Spirito



COTTANERA

Sull'Etna da 60 anni, ha aperto nel 2023 l'Hotel Dimora Cottanera. Il rosso Contrada Zottorinoto viene da vigne vecchie a 800 metri



PIETRADOLCE

Una cantina di design con opere d'arte e vini d'autore provenienti da vigneti minuscoli e antichi come il Barbagalli: 120 anni a 900 metri



TORNATORE

Fondata nel 2014, con 75 ettari vitati ha una produzione ampia. Cerca uno stile riconoscibile, come nell'Etna Bianco Doc Pietrarizzo



FIRRIATO

Sull'Etna si distingue per gli spumanti metodo classico con la linea Gaudensius. Nel wine resort Cavanera si può pernottare



GRACI

Nata nel 2005 in un palmento dell'800, è protagonista della rinascita dell'Etna. Il rosso Vigna Barbiabecchi viene da quota mille

