

Passopisciario, rosso etneo di gran classe

DI FABRIZIO CARRERA



STAPPARE una bottiglia e scoprire che il vino è eccellente. Condividere con gli amici il piacere di berlo. È stata una gioia per il palato poter assaggiare una «prova di botte», si chiama così tecnicamente, di un rosso dell'Etna. Il vino è il Passopisciario 2003: prende il nome di una frazione di Castiglione di Sicilia dove si trovano i vigneti, 8 ettari in tutto, con età variabile tra gli ottanta e i cento anni, a circa mille metri di altitudine. A produrlo un toscano a cui piacciono le sfide estreme, Andrea Franchetti, folgorato dal vulcano più alto d'Europa e produttore di vino a Sarteano (tel. 0578-267110), in val d'Orcia, alte colline senesi, dove nessuno aveva mai osato sfidare la natura piantando viti. Il Passopisciario è un Nerello Mascalese in purezza (rese di 30-40 quintali di uva per ettaro). Il vino «riposa» in barrique per otto mesi circa, è rosso color ciliegia, ha profumi buonissimi di piccoli frutti a bacca rossa e note di caffè. In bocca è morbidosissimo, elegante, lunghissimo. Sembra di bere un ottimo Borgogna. E invece viene dall'Etna. Sarà in vendita nell'aprile 2005 e - unica pecca - se ne producono pochissime bottiglie, settemila. In enoteca costerà sui 30 euro. Da cercare. fcarrera@gds.it