

<http://www.blumedia.info/>

tualità - Food&Wine

Profumi dell'Etna

di **Rosalba Cannavò**

Dopo il successo delle prime due edizioni, si è tenuto anche quest'anno, a quasi mille metri d'altitudine, "Le contrade dell'Etna", l'evento che riunisce tutti i produttori del vulcano per presentare in anteprima i vini delle singole cru. Conduttore della serata l'antropologo alimentare Sergio Grasso

In una scenografia naturale di incomparabile bellezza, anche quest'anno, per la terza edizione si è tenuto, l'8 marzo, l'evento "Le contrade dell'Etna". Voluto da Andrea Franchetti, tra i più importanti viticoltori italiani che, sull'Etna, tra Passopisciaro e Castiglione di Sicilia, a quasi mille metri d'altezza, ha realizzato la cantina più alta per realizzare il Gran Vino di Sicilia.

Per l'occasione sono arrivati alcuni tra i più noti esperti di enogastronomia e cuochi, per il tasting e la degustazione guidata dei 4 cru (Rampante, Sciaranuova, Porcaria e Chiappemacine). La serata di abbinamento dei vini ai prodotti identitari del territorio si è tenuta a Linguaglossa, nel raffinato ed elegante Resort Shalai. Deus ex machina e conduttore della serata è stato Sergio Grasso, antropologo e volto noto della Rai, giudice a "La prova del cuoco", che ha spiegato il giusto abbinamento tra vini e cibo.

Gli abbiamo chiesto il suo parere su questo evento e sulla produzione vitivinicola dell'Etna

"Questo è un vino non terrestre, nel senso che non può essere riproposto in nessuna altra zona del mondo. Qui c'è "Iddu" (l'Etna) e bisogna assecondarlo, non si può forzare una coltivazione lì dove c'è la lava. Questa è una terra che sfugge a qualsiasi antropizzazione".

Poi lei ha parlato di altre possibili, nuove produzioni di vitigni

"Sì, utilizzando il fungo che si deposita sull'uva che cresce ad alta quota, lì dove attecchisce la botrite cinerea, una muffa nobile da cui si potrebbe ricavare un passito d'alta quota straordinario".

Esiste dunque una peculiarità in questo terreno lavico ?

"Sicuramente non una sola. I Cru dati a Franchetti sono legati alle Contrade in cui si è prodotto il vino, un vitigno che nasce tra i 500 metri di profonda lava oppure con le radici affioranti e il freddo pungente di questi luoghi. Due zolle su cui sono state piantate diverse tipologie di vitigni e quindi di vini.

Per questo ogni singolo Cru ha una sua identità".

Quale è il suo pensiero su questa terra siciliana arsa dal fuoco e dal sole, capace di produrre vini unici, ma con una limitata tiratura?

"La Sicilia non fa mai gruppo, c'è purtroppo ancora una sorta di divisione tra produttori e

coltivatori. Una sorta di rassegnazione che non permette di far decollare la produzione di vino, ma anche di tanti prodotti enogastronomici, penso alla provola del Casale con il limone dentro, uno spettacolo per gli occhi e una superba prova per il palato. Invece di “abbassare la coppola” il siciliano dovrebbe valorizzare i prodotti agroalimentari, solo così la Sicilia potrebbe diventare la Florida dell’Europa”.

Agenzie spettacolo torino TV, Pubblicità, Moda Casting e Provini: Contattaci!

www.NewFaces.it/modelli

Hotel 4* a Catania Centro Eccezionale Offerta Camere A partire da € 60 x notte B&B www.villacibele.it

Articolo pubblicato il 09 marzo 2010