

<http://www.italiaatavola.net/>

Ristorante Pesce di mareRistorante La Cucina Tutto mare sul lago di Garda.

Salo.Ristorantelacucina.info

Programmi ExportAiutiam o le Aziende ad Esportare Consulenza Commercio Estero

www.lombardiaexport.com/

ENONEWS > TERRITORIO ED EVENTI

Le Contrade dell'Etna 2010 Il regno della diversità vinicola

di Carlo Ravanello *Una visita guidata tra le meravigliose vigne dell'Etna e la Cantina di Passopisciaro di Andrea Franchetti. I produttori hanno fatto degustare il vino dei campioni di botte 2009, per ogni singola contrada dell'Etna. Protagonista è stato il Nerello Mascalese, che trae il nome dal comune di Mascali*

09/03/2010 9.44.00CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) - Andrea Franchetti ci ricorda nel piglio gentile ma un po' distaccato, uno di quei nobili signori gallesi che hanno avuto per secoli l'ostinazione e il coraggio di opporsi alla corona inglese. Alto, quasi dinoccolato, si muove a suo agio fra le sciare del versante nord dell'Etna, come già è abituato a farlo nelle brughiere della Val d'Orcia.

Ci presentiamo e ci accingiamo a fargli una breve intervista cui, ci sembra di capire, è disposto a sottoporsi di buon grado. Siamo all'aperto ai quasi 1.000 metri della Tenuta di Passopisciaro a Castiglione di Sicilia (Ct) e fa veramente freddo; il limite della neve è appena a un paio di centinaia di metri sopra. Il suo cuoco non sapeva (ovviamente) di questo incontro improvvisato e chiama lui e i suoi a un indifferibile piatto caldo. Franchetti si scusa e si allontana un attimo per dare disposizione in merito: non lo vedremo più, probabilmente travolto dalla calca degli invitati alla sua pregevole manifestazione.

La manifestazione di cui parliamo, giunta ormai alla sua terza edizione, è avvenuta l'8 marzo scorso, arricchita da una visita guidata per la stampa tra le meravigliose vigne dell'Etna e della Cantina di Passopisciaro in particolare. I produttori locali, accorsi in gran numero, hanno fatto degustare il vino dei campioni di botte 2009, proponendosi per ogni singola contrada dell'Etna: il regno della diversità.

Protagonista de Le Contrade dell'Etna 2010 è stato, come sempre, il Nerello Mascalese che trae il nome dal comune di Mascali e che cresce nei cru dell'Etna - che qui si chiamano Contrade -, ovvero territori dalle limitate dimensioni dove le colate laviche di epoche diverse, si va dal 1500 al marzo del 1981, hanno dato luogo a terreni diversissimi tra loro.

Questo spiega in maniera semplice e immediata perché l'uva, a pochi metri di distanza, cambia di contrada in contrada. Le Contrade fanno parte dei tre comuni dell'Etna: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo, tutti posti lungo le pendici del versante nord della montagna, che si distendono da est a ovest lungo la vallata dell'Alcantara, il bizzarro fiume (famoso le sue gole) che muovendo dai nativi Nebrodi sfocia nei pressi di Fiumefreddo, nello Jonio, segnando con il suo tortuoso percorso il confine fra le province di Catania e di Messina.

La giornata è iniziata in mattinata dalle 10 in poi, con esposizione e degustazione dei vini 2009 e dei prodotti tipici: un suino Nero dei Nebrodi intero ed eviscerato è stato lavorato all'istante da un sapiente macellaio. Copiosi i formaggi e i dolci. I produttori, fra cui tutti i più bei nomi della vitivinicoltura etnea, da Planeta a Benanti, da Alice Bonaccorsi a Scammacca del Murgo, dal Barone di Villagrande a Scilio, a Biondi, a Tasca d'Almerita e

agli Antichi Vinai, per proseguire con Don Saro, Tenute di Trente, Tenuta delle Terre Nere, Tenuta Chiuse del Signore, Aitala, Gambino, Etna Wine, Cottanera e tanti, tanti altri, hanno spiegato con pazienza e competenza le caratteristiche organolettiche dei loro campioni di botte, con degustazioni guidate nella bellissima sala interna della Cantina di Passopisciaro. È seguita, malgrado l'inclemenza del tempo una grande grigliata all'aperto, con carne, formaggi e dolci del posto.

Cantina di Passopisciaro

via S. Spirito, 95030 Castiglione di Sicilia (Ct) Tel 0578 267110 - Fax 0578 267303
laura@trinoro.it passopisciaro@tiscali.it