

15/03/10

Degustazioni all'ombra della Montagna



Nella Tenuta di Passopisciaro, si è tenuta la manifestazione “Le Contrade dell’Etna”, giunta ormai alla sua terza edizione.

Nella Tenuta di Passopisciaro, si è tenuta la manifestazione “Le Contrade dell’Etna”, 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.

E’ seguita, malgrado l’inclemenza del tempo, una grande grigliata all’aperto, con carne, formaggi e dolci del posto.

Carlo Ravanello

Annunci Google [Sagra Toscana](#) [Sagra Sicilia](#) [Vino Da Tavola](#) [Olio E Vino](#)