



PASSOPISCIARO

La vendemmia 2009

Andamento generale

Il tempo durante il 2009 ha agito sui nostri vini di Passopisciario regalando loro una struttura tesa e dalla trama più fitta del solito. Piogge sparse alla fine di settembre e ripetute a metà ottobre e una crescente umidità ci hanno spinto a raccogliere prima degli altri anni in ciascuno dei diversi vigneti di proprietà che salgono a diverse altezze sul fianco nord del vulcano. Questo anticipo è all'origine dei sapori particolarmente varietali e di tenore indigeno, carnale, gradevolmente oscuro, sorprendenti perché poco conosciuti da quando questa uva viene coltivata e vinificata con attenzione sull' Etna. I vini 09 di Passopisciario subiranno un piacevole invecchiamento per l'evoluzione della stoffa e per il bel mutamento che presenteranno gli aromi.

Nella vinificazione abbiamo interpretato i mosti con fermentazioni brevi, travasi protetti e frequenti, nessuna macerazione, recipienti grandi di cemento, poco riposo sulle fecce e nessuno sulle bucce. Prima dell'imbottigliamento 18 mesi dopo, tutti i vini hanno avuto una leggera chiarifica per conservarne le più tipiche ricchezze in un più riuscito e lungo invecchiamento.

Franchetti 2009

Le estati sono appena calde a sufficienza, a 1000 mt. Sull' Etna, per la maturazione di queste uve. Le temperature scendono dai 15° ai 30° d' estate e da 7° a 27° in Autunno, rallentando fortemente la maturazione ed eccitando l' aroma nei vini. Quest'anno tutti i profumi di una versione occidentale del tropico (canfora, marzapane, limone e alloro, invece di ananas e banana) sono esplosi un anno e mezzo dopo la raccolta, a Marzo. Guidato da queste caratteristiche del vino ho assemblato il Franchetti 2009 con il 20% di Petit Verdot e il 80% di Cesanese d' Affile.

Passopisciario

Le uve delle contrade Malpasso, Arcuria, Favazza, Santospirito e Guardiola con cui abbiamo fatto il Passopisciario 09 sono state vendemmiate dal 23 di ottobre al 3 di novembre, salendo in quell'ordine con le raccolte, da 500 a mille metri di altezza. I vini hanno fermentato rapidamente e sono stati subito svinati e sfecciati leggermente, poi hanno cominciato l'affinamento in grosse botti da 50 ettolitri; dopo più travasi sono stati chiarificati e assemblati, ben tersi, per l'imbottigliamento 18 mesi dopo.

Chiappemacine

Piccola Contrada sui 550 metri s.l.m., è collocata tra strapiombi di pietra arenaria che la lava

è appena arrivata a circondare. Brezze circolanti del giorno e qualche radice che arriva fino al calcare. Vino frustante, soddisfacente, di corpo. Piante di Nerello Mascalese di oltre 80 anni, ½ ha.

Questo cru si è comportato molto bene nell'annata umida e pericolosa del 09. Il terreno povero e le piante vecchissime hanno maturato presto; il vino conserva toni interi e sapidi a causa delle piccole lenti di calcare che trapelano nel terreno, insieme agli aromi varietali sorprendenti che hanno i Nerelli di quest'anno.

Porcaria

Vasta Contrada in frazione di Passopisciaro, posta tra 700 e 800 mt s.l.m. pianeggiante, sospesa nell'aria, esposta al N perfetto e al sole più lungo, fino al momento in cui questo cade dietro la cresta del vulcano. Vino lussuoso che cambia continuamente profumi; corpo esotico e un'eco di zuccheri bruciati. Piante di Nerello Mascalese di oltre 80 anni, 1 ha.

Il 2009 è un vino levigato, fitto, tissutissimo, classico. Si conferma come il primo Cru dell'Etna.

Rampante

Contrada molto alta situata a oltre mille metri. Consiste in ripide terrazze sulla parete di lava di Solicchiata, appena una frazione di bussola a oriente del N perfetto. Qui i vitigni moribondi, molti ancora su piede franco, sono stati salvati dai nuovi venuti. I terreni sono più sabbiosi, ossidati, di lava molto antica; il miscelo minerale dà sul chiaro. E' il cru delle vendemmie più tarde. Il vino ha purezza, acidità, grande levità e durezza. Piante di Nerello Mascalese di oltre 80 anni, 1 ha.

Come è tipico di questo Cru, il vino presenta canfore e erbe al naso e si mantiene preciso ed etereo al gusto, per le sabbie e l' altezza davvero estrema in cui crescono le viti. Si è continuato ad approfondire a ogni cambiamento di luna prendendo, all'imbottigliamento, grande smalto nel frutto.

Sciaranuova

Tra 850 e 900 mt, sull'asse della fraz. di Passopisciaro, è uno dei tre grandi cru dell'Etna (gli altri sono Guardiola e Porcaria). Lava morbida e impastata, friabile come carbonella bagnata. Sta nascosta in un canale fresco che sale fino alla neve, esposto al sole dalla prima all'ultima ora del giorno. Vini profondi, di incarnato largo, sanno di fieno fermentato. Piante di Nerello Mascalese di oltre 80 anni, 1 ha.

La sapidità del Cru incrocia bene la forte varietalità del Nerello di quest'anno. Ghiaia e una lunghissima esposizione meridiana (il vigneto è leggermente girato a est) aumentano la velocità del cambio termico che viene ogni sera; di qui gli aromi, che aumenteranno nel tempo.

2009 Vintage

In line with the weather trend of the last two years, 2009 featured earlier rains that fell at the end of September and again in mid-October, with prolonged dampness and low-cast skies. Luckily, Nerello Mascalese is like the merlots of Bordeaux, that fare well with a certain amount of rain at the end of their ripening. In this particular soil, thin as face powder, water slides off a waterproof skin, and doesn't reach the roots. The tight skins of Nerello grapes also resist for a long time before damaging.

There was plenty of nourishing from the snow line at about 800 meters, extending and receding across the vineyards for most of the winter and into the spring. Then the furious

weather-changes of a high mountain mixed sunshine and drizzle until a dry summer set in. The sun on mount Etna works moderately because of the altitude, but very steadily for all of three months, with a peculiar stress for the vineyards which is that of a progressive drought of the soil and not the burning that is normally inflicted on the vines. The relief of early rainwater brings the ripening to a head. These earlier pickings produced wines generally varietal-like, light in alcohol, peppery and leaning on the indigenous, the carnal, the shameless. They are also backward just enough for the making of a solid texture that will give them ageing potential.

Franchetti 2009

Summers are barely hot enough in the higher strata of Mount Etna's air to launch the minuscule berries into ripening; all our terraces that are nestled in the raw lava up there where harvested during the last week of October. The grapes' ripening had been slowed by racing temperature changes, often of a full 20° change during the 24 hours; they certainly packed the excitement that this does to their aromatic making, because last March, eighteen months after harvest, the wines in the barrels were suddenly bursting into astonishing flavors suggesting a western version of the tropical; camphor, marzipan, citron and laurel instead of ananas and banana. Guided by this, I started mixing the Cesanese and the Petit Verdot wines until I found this blend of 20% of Petit Verdot, 80% Cesanese.

Passopisciario

This wine is the result of pickings that we made from vineyards in the Contrade (Crus) of Malpasso, Guardiola, Santo Spirito, Favazza and Arcuria, on the northern side of mount Etna. The grapes from these crus ripened in various moments from the 25th of October to the 8th of November, as they lie at 500, 600, 800 mt. a.s.l. so we harvested climbing up the slope of the volcano. Generally, the higher crus are on a more gravelly soil, the lower ones in a deeper powder made with more oxidized, older lavas. 09 was a year of wines with stronger varietal character than others because of the earlier pickings, due to earlier rains and so the blend amasses aromatic power, holds a backward, tight structure and shows great complexity and ageing potential. We fermented quickly and without maceration, and started ageing the wines after running them, already clean of lees, in large vessels of wood and concrete; preserving light, bright wines of Nerello Mascalese called for careful closure and rare rakings until bottling, which we did after a good fining to keep the wines clear and long lasting. Passopisciario 09 will peak after 2016.

Chiappemacine

This is a small Contrada at 550 meter asl, laying under sandstone towers that whip up a cold breeze over thin lavas that barely reach around them. Because some roots here make it to the lime-soil, wines from Chiappemacine have a rich taste that strikes right at the beginning of a sip. We make wine from 1 hectare of vines of Nerello Mascalese that we hold in this Contrada. The plants are 80 years old.

This cru performed very well in this humid and dangerous 2009 weather. The soil and the very old vines ripened early; the wine keeps full and savoury tones, thanks to the fine calcareous elements that filter through the ground, together with the surprising varietal aromas of this year's Nerelli.

Porcaria

Large cru, at the perfect elevation of 650 meters a.s.l. It extends at the doors of Passopisciaro a plane in the air, protruding dead north capturing the longest sunlight until it tumbles south over the mountain. The wines here are lush, their aromas under a constant change. It is dark, well bodied in the mouth, reaching into notes of burnt sugar. We make wine from 1 hectare of vines Nerello Mascalese that we hold in this Contrada. The plants are 80 years old.

The 2009 is a smooth, thick, textured, classic wine. It proves to be the first cru of Etna.

Rampante

This is a very high, maybe the highest Contrada (above 1000 meters a.s.l.) still cultivated. Steep walled terraces here climb the wall of lava above the town of Solicchiata. It sets to a fraction off dead north, to the east. Dying old vineyards have been saved by newcomers; soils are sandy, paler than in other places, because of a very old, oxidized lava spill. Wines from here can be very pure, a bit like white wines, lithe, lifted and long living. The cru that is harvested latest. We make wine from 1 hectare of vines of Nerello Mascalese that we hold in this Contrada. The plants are 80 years old.

The wine has camphor and herbal scents, precise and ethereal taste, due to the sands and the extreme altitude of the vines. At every moon change it kept deepening, acquiring, once bottled, great polish in the fruit.

Sciaranuova

One of the great crus of Mount Etna, it's set at about 850 meters a.s.l., above Passopisciaro. Paisty lava comes apart like wet coal in a channel that for most of the winter reaches the snow and is sun exposed all day. The wines are deep, large-fleshed, and have a rich taste of fermented hay. We make wine from 1 hectare of vines of Nerello Mascalese that we hold in this Contrada. The plants are 80 years old.

The flavour of the cru meets the strong varietal of this year's Nerello. The gravel and a very long sun exposure (the vineyard is slightly turned towards east) increased the speed of every night's change in temperature; hence the aromas will boost in the years.



PASSOPISCIARO

2009 年份酒

和前两年的天气变化一样，2009 年在 9 月底提早迎来了降雨，并在 10 月中旬迎来第二轮降雨，随之而来是漫长的潮湿和阴暗天气。幸运的是，奈莱洛·玛斯卡斯（Nerello mascalese）就像波尔多的梅洛，只要在成熟后期灌溉一定量的雨水，就能取得良好的生长。在这种薄如粉饼的特别土壤里，雨水从不能渗透的表皮滑落，而且没有到达根部。奈莱洛葡萄紧致的表皮也能够长时间防止果实受到伤害。

在海拔约 800 米的雪线处富含湿润的泥土，在冬季大部分时候到初春，这条雪线在各酒庄上下时进时退。之后，山上出现剧烈变化的高山天气，阳光夹杂细雨，一直延续至干燥的夏季来临。由于在此海拔高度，埃特纳山区（Etna）的阳光温和舒适，但三个月持续不变的阳光为葡萄园带来不利的影响，这不是葡萄藤通常会出现的枯萎，而是土壤逐渐干燥。降雨的提早到来使葡萄到达成熟的时刻。由这些提早采收的葡萄所酿造的葡萄酒普遍呈现出品种的特性，如酒精度低、辛辣，并具有泥土、原始、粗野的特性。此酒也尚未成熟，仍有待形成坚实的质感，因此使其具有陈放的潜质。

Franchetti 2009

夏季的埃特纳山区高处几乎得不到足够的热量，因此细小的果实未能进入成熟期；我们位于山上原生熔岩地带的梯田全部都在十月最后一周才采收。气温往往在 24 小时内上下高达 20°，这种剧烈的温度变化使葡萄的成熟变得缓慢；此酒芳香的形成肯定得益于此，因为在去年 3 月，即采收过后 18 个月，橡木桶内的葡萄酒突然迸发出袭人的西方热带果香；樟脑、杏仁、柚子和月桂叶取代了凤梨和香蕉的芳香。此基础上，我开始混合塞森斯（Cesanese）和小维铎（Petit Verdot）葡萄酒，最后得出此混合比例：20% 小维铎，80% 塞森斯。

Passopisciaro

这款葡萄酒是用采摘自埃特纳山区北面的 Malpasso、Guardiola、Santo Spirito、Favazza 和 Arcuria 等庄园的葡萄酿造而成。这些庄园的葡萄在 10 月 25 日至 11 月 8 日的不同时候成熟，由于分别位处海拔 500 米、600 米、800 米，因此我们爬上火山的斜坡采摘葡萄。一般来说，海拔较高的庄园含较多石砾土壤，海拔较低的庄园含较多由氧化度较高、较老的熔岩所形成的粉质深层土壤。由于雨季提早到来使采收期也随之提前，因此 2009 年的葡萄酒较其他年份具有更明显的品种特性，集合了浑厚的芳香，具有未成熟的紧凑结构，呈现出复杂多变和陈放的潜质。我们未经浸泡就迅速进行发酵，并在过滤杂质后倒入大型的木质和混凝土容器内开始陈放；保持奈莱洛·玛斯卡斯葡萄酒的明亮、光泽需要在装瓶之前进行细致的封存并避免摇晃，这正是我们进行有效的澄清之后采取的做法，以保存其持久清澈的色泽。Passopisciaro 2009 将在 2016 年后到达最佳品饮期。

Chiappemacine

Chiappemacine 是位于海拔 550 米的小型酒庄，它处于一系列砂岩塔的下方，在薄层熔岩上掀起的冷风几乎不会到达酒庄。由于庄园的部分树根延伸到石灰土壤，因此，在品尝 **Chiappemacine** 出产的葡萄酒时，入口即迸发出丰富的味道。我们用于酿酒的品种是在此酒庄种植的一公顷奈莱洛·玛斯卡斯葡萄。这些葡萄已有 80 年历史。

此酒庄顺利度过 2009 年潮湿和异常的天气。此处的土壤和年迈的葡萄藤较早成熟；得益于优质的碳酸钙元素渗入泥土，加上这一年的奈莱洛葡萄呈现出喜人的品种果香，因此使葡萄酒保持丰富可口的感觉。

Porcaria

Porcaria 是位于海拔 650 米理想高度的大型酒庄。它在空中呈平面分布，从 **Passopisciaro** 的入口一直向北延伸，以捕捉最长的日照，直到阳光从山脉的南面落下。这里出产的葡萄酒芳香馥郁，香气持久不变。入口深沉、丰润，形成焦糖的味道。我们用于酿酒的品种是在此酒庄种植的一公顷奈莱洛·玛斯卡斯葡萄。这些葡萄已有 80 年历史。

2009 年份酒是一款平稳、厚实、有质感的经典之作。它也是埃特纳山区的第一款葡萄酒。

Rampante

Rampante 地处极高海拔高，也许是仍然耕作的地处最高的酒庄（海拔 1000 米以上）。这里陡峭的梯田在 **Solicchiata** 镇的正北面延熔岩壁而上。庄园在最北面往东分成几片区域。新树苗的种植使垂死的老庄园得以保存；由于年代久远、高度氧化的熔岩溢出，使土壤呈沙质，较其他地方显得更苍白。这里出产的葡萄酒非常纯净，有点像白葡萄酒，柔顺、轻盈且余韵悠长。此酒庄是最后采收的酒庄。我们用于酿酒的品种是在此酒庄种植的一公顷奈莱洛·玛斯卡斯葡萄。这些葡萄已有 80 年历史。

庄园的沙质土壤和所处海拔高度使这款葡萄酒散发着樟脑和草药的香气以及精致和轻盈的味道。每一次月相变化时，酒质都越发浓郁丰厚，装瓶后呈现出鲜果的光泽。

Sciaranuova

Sciaranuova 是埃特纳山区最优质的酒庄之一，位于 **Passopisciaro** 镇北面海拔约 850 米以上。碎裂粘稠的熔岩像水沟里潮湿的煤块，在冬季大部分时候都被冰雪覆盖，并且整个白天都暴露于阳光下。这里出产的葡萄酒深沉、丰润，并散发浓烈的发酵干草味道。我们用于酿酒的品种是在此酒庄种植的一公顷奈莱洛·玛斯卡斯（**Nerello Mascalese**）葡萄。这些葡萄已有 80 年历史。

这款葡萄酒的特性和这一年的奈莱洛葡萄的强烈特性如出一辙。砾石土壤和漫长的日照（庄园略朝向东面）加快了每天夜间的温度变化，因此使酒中的芳香随着时间的推移愈发浓郁。