

Taormina - 09 Aprile 2008

IL NERO D'AVOLA È IL SICILIANO PIÙ CONOSCIUTO, MA TRA GLI "ADDETTI AI LAVORI" LA NUOVA STAR È IL NERELLO MASCALESE ... DELL'ETNA. ALLA SCOPERTA DEL VULCANO, IN QUELLO CHE È "IL TRIANGOLO D'ORO" DEL VINO DI SICILIA: LINGUAGLOSSA, RANDAZZO E CASTIGLIONE

Se il nero d'avola è ancora il rosso siciliano più conosciuto e venduto, tra gli addetti ai lavori, da un paio d'anni, la nuova star dell'isola è il nerello mascalese dell'Etna. E già si pensa ad ampliare la Doc e alla Docg. L'evento-svolta, innanzitutto culturale, nei giorni passati: una degustazione che ha riunito, per la prima volta, tutti i produttori. Ad organizzarla Andrea Franchetti, romano, viticoltore prima in Toscana con la Tenuta di Trinoro, dal 2001 in Sicilia a Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia, una delle zone più interessanti del vulcano dal punto di vista vinicolo. Franchetti ha voluto suddividere gli assaggi per contrade in modo da riuscire a cogliere al meglio l'unicità di un territorio che varia grandemente a seconda non solo dall'altezza del vigneto ma per la notevole diversità dei suoli, formati da colate laviche di differente composizione ed età.



“Volevo far parlare tra loro i produttori di nerello - spiega Franchetti - riunirli per far confrontare i loro vini. Così come si fa in Borgogna e a Bordeaux”. Un successo superiore alle più rosee aspettative, hanno partecipato 38 aziende, la quasi totalità. Per maggior parte piccole o piccolissime, imbottigliatrici da un paio d'anni, dalla qualità media assai elevata. L'idea iniziale era di vedersi tra produttori e addetti ai lavori, poi si è deciso di aprire le porte di tutti gli appassionati. Per tutelare il nerello mascalese, e il cappuccio ancora più raro, uno storico produttore dell'Etna, Giuseppe Benanti che è oggi anche presidente della Strada del Vino dell'Etna, afferma però che adesso è necessario procedere al più presto alla zonizzazione dell'Etna e all'estensione della Doc verso, ad esempio, Randazzo e Bronte dove esistono porzioni di territorio pregiato meritevoli della Doc. Attraverso il Consorzio e la Strada del vino è necessario poi lavorare per ottenere le tutele ancora maggiori di una Docg “con controlli - sottolinea Benanti - stringenti e anche penalizzanti”.

“Sul vulcano ci sono solo 2.000 ettari in tutto ed il nerello viene bene solo qui” rassicura, però, Franchetti. Insomma, non ci dovrebbero mai essere grandi quantità sul mercato. Non si dovrebbe ripetere la storia del nero d'avola che si trova in grandi quantità in giro per il mondo, anche a bassissimo prezzo e di pessima qualità. In quello che è stato definito “il triangolo d'oro” del vino siciliano, l'area compresa tra i comuni di Linguaglossa, Randazzo e Castiglione, stanno arrivando in tanti.

Tra gli ultimi le aziende vinicole siciliane Tasca d'Almerita e Planeta. Ma anche molti italiani, oltre a Franchetti, ad esempio, Rosario Messina, l'imprenditore dei divani Flou. Tanti pure gli stranieri, e non solo ricchi imprenditori. Tra i più famosi Mick Hucknall, cantante dei Simply Red, a Marc De Grazia, con l'azienda Tenute di Terre Nere. Ma c'è anche Flank Cornelissen, che produce vini “naturali”, senza alcun trattamento chimico, neppure quelli ammessi per i biologici. Oppure l'olandese Filip Kesteloot che, con il suo Terre di Trente, è stato uno delle sorprese più piacevoli della degustazione per la finissima mineralità del suo nerello. Tra le tante piccole proprietà di

famiglia in cui si è cominciato ad imbottigliare con proprio marchio, tra le più interessanti, quella del giovane Alberto Aiello Graci.

Alma Torretta