

Contrade dell'Etna 2017, la prima volta (per alcuni): le aziende di cui sentiremo parlare

on 07 Aprile 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)



di **Manuela Zanni**

Al termine della decima edizione di Contrade dell' Etna, la kermesse dedicata all'assaggio dell'annata 2016 dei vini etnei, con il palato ancora intriso del sapore "vulcanico" del vino che trova nelle contrade ai piedi di "iddu" le proprie origini, l'Etna si conferma una delle aree geografiche dell'Italia in bottiglia in maggiore fermento.

Tante sono, infatti, le aziende, neonate o con sede anche in altre zone della Sicilia, che hanno deciso di investire in questo territorio unico per il fattore pedoclimatico caratterizzato da un suolo, unico nel suo genere, foriero di una grande originalità dei vini prodotti. Tra queste vi è il progetto di **Tenuta Bastonaca**, azienda che nasce nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato e del Nero d'Avola e che di recente ha acquisito un ettaro di viti a Nerello Mascalese e Cappuccio di 50 anni, nel comune di Castiglione di Sicilia, a Solicchiata, con l'intento di coltivare i vigneti, in conversione biologica, in una visione di agricoltura naturale e di utilizzare soltanto materie prime naturali e riciclabili, considerando il rispetto dell'ambiente al primo posto. "L'idea di investire sull'Etna è nata da un affetto che mi lega alla città di Catania - spiega Silvana Raniolo titolare dell'azienda - che, unito alle numerose e pressanti richieste di vini etnei da parte della nostra clientela, ha spinto me e mio marito a fare questo investimento nel cuore dell'Etna".

Tra le "nuove proposte" più interessanti merita sicuramente menzione la bionda e giovane produttrice Anne-Louise Mikkelsen della Tenuta di Aglaea che ci confessa che "proprio come la dea Aglaea, cui il nome dell'azienda si ispira, era messaggera di Afrodite così i suoi vini vogliono essere messaggeri dell'Etna". E, a giudicare dalla posizione dei vigneti da cui essi hanno origine e dalla passione che la produttrice investe in questa attività, non abbiamo motivo di non crederle. I vigneti, tutti di Nerello Mascalese allevati ad alberello, si estendono su terrazzamenti sorretti e suddivisi da antichi muri a secco, situati sul versante nord dell'Etna, ad un'altitudine di 700-800 metri sul livello del mare, dove il clima è piuttosto fresco, ma esposto al sole in modo ottimale.



(Tenuta di Aglaea)