



Etna, il versante est si racconta

Alle pendici del lembo orientale del vulcano è nato il progetto “Etna Est, Est, Est, Est”. Quattro le cantine protagoniste, accomunate dal desiderio di “fare squadra” per veicolare l’unicità del territorio etneo e farne conoscere le mille sfaccettature tra storia, vini e tradizioni



Vigneto “Cisterna Fuori” di Palmento Biondi a Tre Castagni (Foto © Ufficio stampa).

La magia dell’Etna rapisce, impossibile sfuggire. **“Un’isola nell’isola”** dal fascino unico, differente dal resto della Sicilia. **Una delle tappe più scenografiche è il versante est**, caratterizzato dall’enorme caldera della **Valle del Bove**.

La vicinanza del mare, l’elevata piovosità, la presenza di vigneti in alta quota, le forti escursioni termiche tra giorno e notte, la notevole umidità, ne fanno la zona d’elezione per i vini bianchi dal profilo aromatico spiazzante, quasi nordico.

“Etna Est, Est, Est, Est”: un viaggio nel versante orientale

Qui è nato il progetto **“[Etna Est, Est, Est, Est](#)”** che **racconta l’Etna in maniera inedita**, grazie alla sinergia tra le quattro cantine ideatrici: **Murgo, Gambino, Barone di Villagrande e Palmento Biondi**.

Un trascinate **viaggio polisensoriale alla scoperta di storie, uve e terroir**, nato lo scorso anno dall’intuizione di Michele Scammacca, titolare di Murgo Winery, e Marco Nicolosi, patron ed enologo di Barone di Villagrande.

«L’idea di riunirci tutti insieme ognuno a casa degli altri è stata una scommessa che possiamo dire di aver vinto, le persone hanno accolto con curiosità e interesse il nostro

invito a conoscere l'Etna»,

sottolinea **Ciro Biondi**, padrone di casa di **Palmento Biondi** che ha inaugurato la kermesse con un **aperitivo di benvenuto lo scorso 17 settembre presso "Vigna Cisterna"**.



Prima serata con aperitivo di benvenuto presso **Palmento Biondi** (Foto © Ufficio stampa).

Itinerario enoico tra 4 cantine del territorio etneo

Il percorso tocca diverse altitudini, con un unico fil rouge: il vino. Si parte da sud-est, a Trecastagni, dove sorge **Palmento Biondi** con vigneti dislocati sino a 700 metri s.l.m., per giungere a Milo presso **Barone di Villagrande** che lega la propria storia a quella del vino dell'Etna.

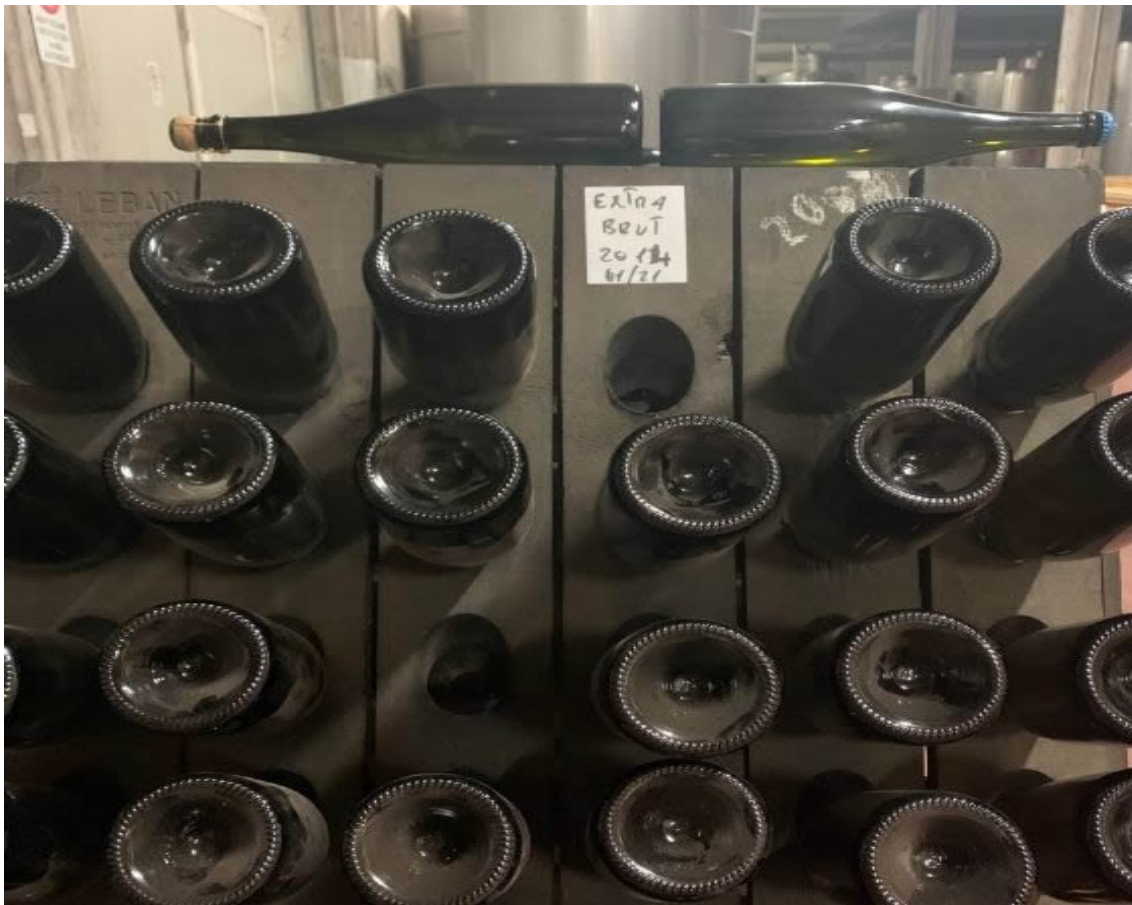
Si prosegue per nord-est a Linguaglossa da **Gambino Vini** – a 900 metri di quota – per concludere a Santa Venerina da **Tenuta San Michele**, di proprietà della famiglia Scammacca del Murgo, che vanta il primato di aver sperimentato la **spumantizzazione del Nerello Mascalese con il Metodo Classico**.

Murgo, i pionieri dello spumante

La **Tenuta San Michele della Cantina Murgo** è un'ode all'Etna, con vista sul mar Jonio. Una storia che dura da 3 generazioni, dal 1860. Il barone Emanuele Scammacca del Murgo avvia la

produzione del vino nel 1981, quando converte le proprietà terriere di famiglia in moderne aziende agricole. **30 ettari di vigneti distribuiti in tre tenute:** *San Michele* a Santa Venerina, *Gelso Bianco* a Catania e *La Francescana* ad Aprilia. Il vigneto è condotto secondo l'uso di tecniche naturali a basso impatto ambientale.

Il savoir faire della famiglia Scammacca è rappresentato dal [Murgo Extra Brut Metodo Classico 2011](#), la massima espressione del Nerello Mascalese spumantizzato, prodotto con intelligenza e cuore: 8 anni sui lieviti donano grande complessità e un perlage molto fine. All'olfatto è inizialmente timido, ma poi rivela un bouquet aromatico intrigante. Frutta a polpa bianca, erbe aromatiche, sentori gessosi e di lievito. Cremoso, con un rapporto bilanciato tra acidità e morbidezza che prelude a un'elegante tensione sapida tipica dei luoghi etnei.



Particolare pupitres di Cantina Murgo e Murgo Extra Brut Metodo Classico 2011 (Foto © Amanda Arena).

Gambino, dove l'accoglienza è di casa

Siamo a Linguaglossa, in un areale che disegna un anfiteatro di splendide vigne terrazzate, dove dal 1978 la **famiglia Raciti Gambino coltiva la passione per la viticoltura**. L'azienda si conferma un punto d'attrazione con i suoi 25 ettari, gestiti con basse rese per pianta, registrando 33.000 presenze all'anno.



Vigneti terrazzati a Linguaglossa, della Cantina Gambino (Foto © Amanda Arena).

L'attenzione per ogni fase del processo produttivo consente di ridurre l'utilizzo dei conservanti sotto la soglia della certificazione biologica. Di carattere deciso e identitario il [Maria Gambino Brut Metodo Classico 2015](#), ottenuto da un'accurata **selezione di uve di Nerello Mascalese** coltivate a 800 metri s.l.m. e da una pressatura soffice. I terreni lavici celebrano il loro patrimonio minerale in un vino verticale, che profuma di note agrumate, erbe officinali, ricordi di pasticceria e note iodate. L'affinamento di 48 mesi "sur lies" in bottiglia definisce un sorso di decisa struttura, brioso, fresco, armonico, dal perlage fine e di buona persistenza.



Vigne Nerello Mascalese di Gambino e il Maria Gambino Brut Metodo Classico 2015 (Foto © Amanda Are)

Barone di Villagrande, un pezzo di storia dell'Etna

Barone di Villagrande è la storia delle radici salde e del legame con l'uva e l'Etna della **famiglia Nicolosi Asmundo**, sin dalla fine del '600.

Siamo a **Milo**, a 700 metri sul livello del mare. Qui le vigne crescono nella terra dell'[Etna Bianco DOC Superiore](#), particolarmente ricca di ferro e rame. Una superficie di 18 ettari ideale per la coltivazione del Carricante, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Tutto è curato con dedizione: dalle terrazze vitate esposte al sole, alla scelta del biologico sino al wine resort e al **ristorante con lo chef Vittorio Caruso**. L'[Etna Bianco Superiore "Contrada Villagrande" DOC 2018](#) è un vino di grande bevibilità, ottenuto da 90% Carricante più un saldo di vitigni autoctoni. Olfatto delicato di ricordi floreali, muschio, scorza di limone, note di miele, pietra focaia. Ricorda una passeggiata dopo un temporale estivo. Bocca suadente, dalla freschezza decisa, salino e lievemente sapido, persistente.



Etna Bianco Superiore “Contrada Villagrande” DOC 2018 – Barone di Villagrande (Foto © Amanda Arena)

Palmento Biondi, l’eleganza del “less is more”

La **Cantina Biondi** racconta il recupero dei vecchi vigneti di famiglia ad opera di bisnonni, nonni e padri già dalla fine dell’800 in Contrada Ronzini, a Trecastagni.

L’architetto **Ciro Biondi** traccia la storia ispirandosi alla filosofia del “meno è più” di Ludwig Mies van der Rohe, padre del razionalismo moderno. Per mirare all’essenziale bisogna semplificare ogni cosa, come in architettura, finché nulla può essere aggiunto e nulla tolto.

Il risultato di questo duro lavoro è il [Cisterna Fuori Etna Rosso DOC 2018](#), cru da uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, che prende il nome dal contenitore per la raccolta dell’acqua piovana posto al centro della vigna omonima situata a sud-est dell’Etna tra i 650 e i 700 metri d’altezza.

Frutto dell'approccio sensibile di Ciro e della moglie Stephanie Pollock, adottato anche in cantina, il "Cisterna Fuori" incarna l'elegante espressione enologica delle varietà autoctone protagoniste indiscusse del territorio etneo. Luminoso rosso rubino non molto carico, sprigiona al naso note di ciliegia, arancia rossa, erbe aromatiche, fragranze di sottobosco, rimandi balsamici, impreziositi da un seducente speziato e da sfumature minerali. Sorso profondo, dal calore vulcanico, mai invadente, con una dinamica progressione fresco sapida. Vino ricercato, di grande personalità, dal finale che lascia il segno.



Vino Cisterna Fuori 2018 – Palmento Biondi (Foto © Amanda Arena).

Per informazioni e prenotazioni sul prossimo appuntamento, contattare: 342 76333251 – 347 75857202 – 392 1179746.

Data di creazione

20/10/2021

Autore

amanda-arena