



Azienda agricola Di Mauro: sorsi di Etna, emozioni di territorio

Alla scoperta dei vini della cantina di Piedimonte Etneo, dove l'amore per la vite racconta una storia lunga quattro generazioni in un armonioso intreccio tra gli elementi naturali, le tradizioni locali e la mano dell'uomo

L'**Azienda agricola Antonio Di Mauro** sorge a Vena, minuscola frazione dell'incantevole borgo collinare di Piedimonte Etneo (CT) che fa cerniera tra il versante est e quello nord dell'Etna. Siamo in Contrada Fossazza, dove il tempo sembra essersi fermato. La famiglia Di Mauro coltiva con cura un **vigneto di 2 ettari** tramandato da quattro generazioni di padri e figli uniti dall'amore per la vite e le tradizioni del luogo.

Tale avvicinarsi vede oggi coinvolto in prima persona **Antonio Di Mauro**, ingegnere informatico, che attraverso i suoi vini racconta l'Etna in maniera lineare e identitaria. Nel 2008 questi valori hanno portato alla nascita dell'azienda con l'obiettivo di **valorizzare esclusivamente i vitigni autoctoni**, ponendo attenzione al rispetto della natura e dell'ecosistema circostante.



Sullo sfondo il vigneto di 2 ettari che la famiglia Di Mauro coltiva da 4 generazioni (Foto © Amanda Arena).

L'importanza del territorio

Il territorio che abbraccia l'Azienda agricola Di Mauro è ricco di vigne, santuari, chiese e panorami mozzafiato. Questo paesaggio contraddistingue il fianco orientale del vulcano, che guarda il Mar Ionio. Il microclima locale è caratterizzato da basse temperature, forti escursioni termiche tra giorno e notte, elevata piovosità e costante ventilazione, elementi ideali per donare ai vini freschezza, sapidità, eleganza e longevità.

Il lavoro di Antonio Di Mauro in vigna e cantina è meticoloso: la raccolta delle uve avviene a mano, non vengono usati prodotti chimici di sintesi ma solo rame e zolfo. Le **fermentazioni spontanee** sono avviate sotto l'azione di lieviti indigeni. I vigneti sono coltivati a circa 850 metri s.l.m. su terreni di origine vulcanica composti da un suolo pietroso ricco di minerali che favorisce un ottimo drenaggio dell'acqua.



L' Azienda sorge a Vena, frazione del borgo di Piedimonte Etneo (Foto © Amanda Arena).

La filosofia aziendale e i vini

La filosofia aziendale ruota attorno all'equilibrio di tre elementi base: la terra, lo spazio celeste e l'uomo. Quest'ultimo è fondamentale per fare vino perché grazie alla passione e all'impegno è al centro del processo produttivo. La Cantina Antonio Di Mauro traduce i propri capisaldi in una preziosa **produzione di 4.000 bottiglie** che è espressione della storia, delle tradizioni e dell'unicità del territorio etneo.

Antonio Di Mauro: 3 etichette per scoprire l'anima dell'Etna

Durante la nostra visita abbiamo degustato i tre vini prodotti dalla cantina: un bianco, un rosato e un rosso.

Aoidos Etna Bianco Doc 2023

Aoidos 2023 è un vino che celebra il lavoro dell'uomo ed è dedicato al cantore dell'antica Grecia. **Blend di Carricante 90% e un saldo di vitigni misti**, è affinato 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili e successivamente in bottiglia. L'olfatto esprime sentori di erbe aromatiche, rosmarino, timo,

note agrumate, miele e sfumature minerali. All'assaggio è piacevole, dal gusto pieno e intrigante, animato da una bella verve sapida che ne esalta la personalità.



I tre vini prodotti dall'Azienda agricola Di Mauro (Foto © Amanda Arena).

Dusis Etna Rosato Doc 2022

Il **Dusis 2022**, nato da uve **Nerello Mascalese**, si ispira all'elemento celeste, rappresentato in etichetta con un tramonto. Dal calice emergono aromi floreali e di frutti rossi, ciliegia, melograno. In bocca grande freschezza e mineralità, sorso teso, verticale, sapido.

Kephas Etna Rosso 2019

Rosso rubino con riflessi granato. Questo vino è una dedica all'elemento terra, difatti Kephas in aramaico significa "roccia, pietra". La vinificazione del Kephas 2019, **Nerello Mascalese in purezza**, si svolge con fermentazione spontanea dei lieviti indigeni e macerazione di 12 giorni sulle bucce. Affinato per 12 mesi sulle fecce nobili in acciaio, sosta poi 6 mesi in bottiglia. Bouquet complesso finemente giocato su note di frutti rossi macerati, visciola sotto spirito, marasca, fichi disidratati, erbe officinali, sottobosco, cioccolato. Al palato è avvolgente e setoso, con un perfetto equilibrio tra alcol e acidità, retrogusto amaricante e una lunga scia sapida nel finale che rimanda al suolo, al vento e all'anima vulcanica dell'Etna.

Azienda agricola Di Mauro

C.da Giretto Fossazza, Piedimonte Etneo (CT)

www.facebook.com

Data di creazione

27/01/2025

Autore

amanda-arena