



Spumanti dell'Etna, 10 consigli per la fine dell'estate

Sul vulcano siciliano sono tante le cantine che, approfittando delle peculiari caratteristiche pedoclimatiche, producono sia metodo classico che metodo italiano. La Gazzetta del Gusto ha selezionato alcune etichette che vale la pena di degustare

L'**Etna**, il vulcano attivo più alto d'Europa, non è solo un simbolo di potenza naturale, ma anche un **territorio di eccellenza vinicola**. La combinazione di suoli vulcanici, altitudini elevate e microclimi unici crea le **condizioni ideali per la produzione di spumanti** di grande qualità.

Storia delle bollicine etnee: si torna indietro al 1870

Il primo ad intuire le potenzialità degli spumanti sul vulcano fu il **Barone Spitaleri** che, nel 1870, diede vita allo **Champagne dell'Etna** (dopo circa 10 anni di prove) e fu il primo in assoluto in Italia a crearne, nel 1872, una **versione extra dry**.

Nei decenni successivi, nessuno seguì l'esempio del **Castello della Solicchiata**, almeno fino a una quarantina di anni fa quando si riprese la **spumantizzazione** per arrivare alla situazione odierna in cui sono davvero tante le cantine che producono sia metodo classico che metodo italiano. Il **disciplinare Etna DOC** ammette lo **spumante da Nerello Mascalese** ma con l'arrivo della DOCG sarà ammesso anche il **Carricante**.

I 10 migliori spumanti dell'Etna (secondo noi)

Per condurvi nell'esplorazione di un settore tanto intrigante, vi riportiamo una selezione dei **dieci migliori spumanti dell'Etna**, capaci di sorprendere e affascinare gli amanti delle bollicine.

Destro – Saxanigra 60 mesi

A Montelaguardia, le vigne della **famiglia Destro** si adagiano sui lievi costoni della vallata sotto Montenero, sul versante nord-est dell'Etna. Un gruppo di casolari e un'antica casa padronale dell'800 sono oggi lo scenario dove nascono quelli che sono tra gli spumanti più apprezzati dell'Etna. **Saxanigra 60 mesi**, Nerello Mascalese in purezza e grandissima piacevolezza da gustare a tutto pasto. Info: www.destrovini.com

Antichi Vinai – Bollenere 100% Nerello Mascalese

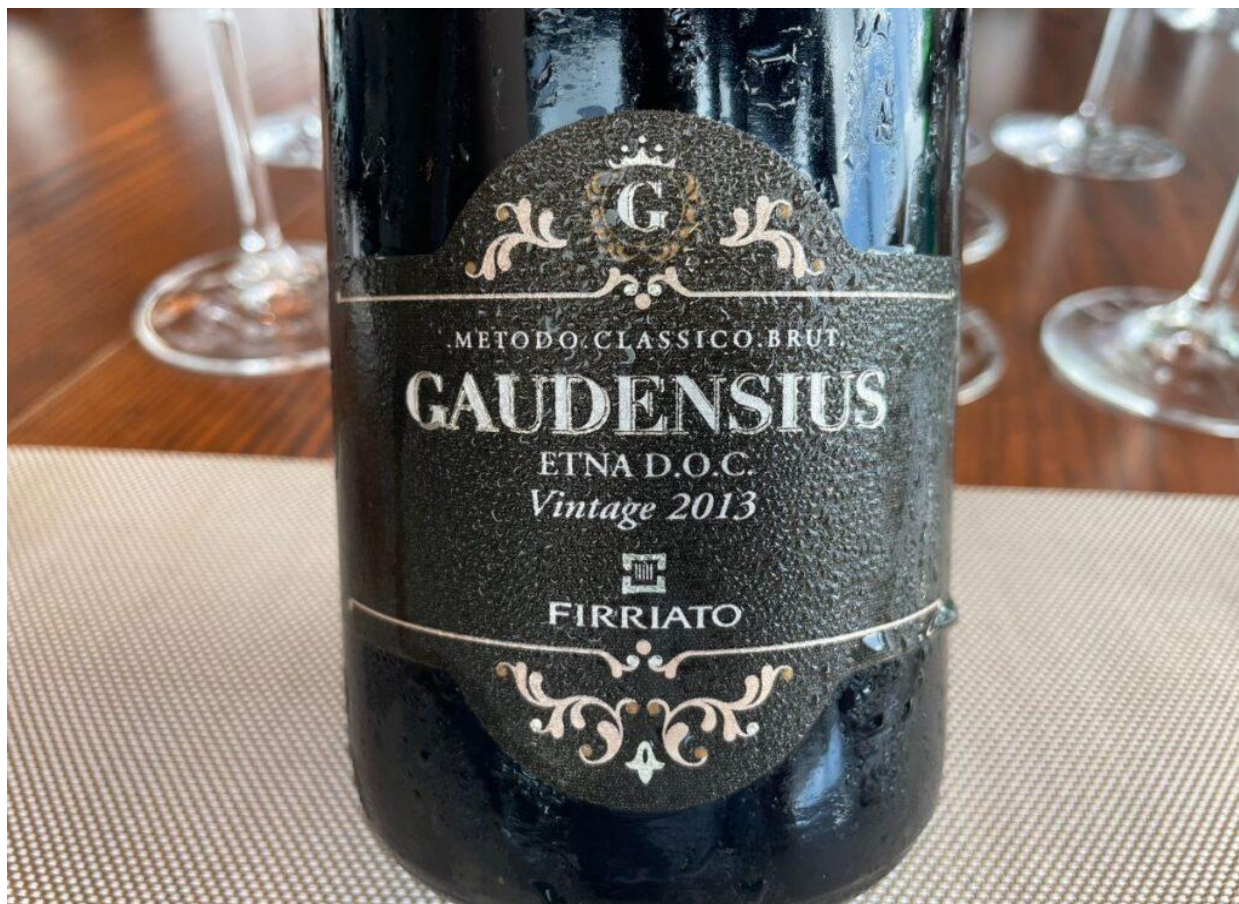
Il Nerello Mascalese è l'anima della **famiglia Gangemi** da centocinquant'anni e oggi è protagonista nel mondo della spumantistica etnea. Quarantotto mesi di affinamento sui lieviti regalano a questo Extra Brut una bollicina gastronomica dalla spuma avvolgente. Info: www.antichivinai.it



Antichi Vinai – Bollenere 100% Nerello Mascalese (Foto © Antichi Vinai).

Firriato – Gaudensius Vintage 2013

La cantina siciliana è tra i maggiori produttori di spumanti dell'Etna sin dal 2011 e **Gaudensius Vintage** è la massima espressione del metodo classico dell'areale etneo in stile Firriato. Oltre 100 mesi sui lieviti donano a questo vino eleganza, corposità e struttura, esaltando la sua complessità fino a sviluppare aromi di elevatissimo profilo e un perlage iconico. **Info:** firriato.it



Gaudensius Vintage 2013 di Firriato (Foto © Salvo Ognibene).

Nicosia – Sosta Tre Santi Carricante Brut

Carricante in purezza da uve coltivate ad alta quota su terreni vulcanici, questo Brut metodo classico della collezione **Sosta Tre Santi** rimane in affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi. Tra i pochi monovarietali etnei a bacca bianca, è ottimo da bere sia come aperitivo che a tutto pasto. Info: www.tenutenicosia.it

Tenute Orestiadi La Gelsomina – Blanc de Noir

Le uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio vengono selezionate con cura dai terrazzamenti, per divenire uno spumante Blanc de Noir di eccezionale eleganza. Metodo classico, affina almeno 30 mesi sui lieviti. Info: tenuteorestiadi.it

La Contea – 69/70 brut

L'azienda agricola guidata di **Maria Grazia Turrisi** produce vini e spumanti da uve provenienti prevalentemente dalla contrada Santa Venera, nel comune di Mascali, sul versante orientale del vulcano. Riflessi oro, spirali di effervescenza e profilo olfattivo di grande impatto sono il risultato di un affinamento lungo 36 mesi. **Info:** cantinelacontea.it

Cantine Russo – Mon Pit Brut VSQ Blanc de Blancs

Gina e Francesco Russo insieme al padre Vincenzo gestiscono l'azienda storica di famiglia ed il loro **Mon Pit** è un metodo classico di almeno 36 mesi a base di Carricante 80% e Catarratto 20%. **Info:** cantinerusso.eu

Benanti – Lamorèmio Metodo Classico Brut Rosato

Selezione di uve da vigneti localizzati nel versante sud dell'Etna, particolarmente vocato per l'elevata altitudine ed abbondante luminosità. **Nerello Mascalese in purezza** rimane in bottiglia sui lieviti selezionati per 24 mesi, prima di essere degorgiato, dosato e fatto riposare per circa 3 mesi. **Info:** www.benanti.it

Cantine di Nessuno – APUM 60 mesi

Uno spumante che nasce dalla volontà di **Seby Costanzo** di spingere l'affinamento degli spumanti fino a 65 mesi metodo classico prodotti da nerello mascalese e vendemmia 2017. Solo 300 bottiglie e 100 magnum, sboccato a dicembre 2023 e proposto nella versione pas dose. **Info:** www.cantinadinessuno.it

Murgo – Emanuele Scammacca Barone del Murgo Pas dosé 2011

120 mesi sui lieviti per questo spumante simbolo dell'azienda e dedicato al padre di Michele Scammacca che oggi guida la cantina pioniera della spumantistica moderna sul vulcano attivo più alto d'Europa: prima annata di produzione è la 2011 messa in commercio lo scorso anno con sboccatura 2023. **Info:** www.murgo.it



Michele Scammacca di Cantine Murgo (Foto © Salvo Ognibene).

Data di creazione

20/08/2024

Autore

salvatore-ognibene