

Tenuta Nuzzella: un irresistibile sogno adagiato sulle pendici dell'Etna

scritto da Amanda Arena | 05/11/2019



In uno degli areali vitivinicoli più preziosi, nel 2014 è iniziata l'avventura dell'azienda agricola etnea con uno sguardo attento alla valorizzazione del territorio e al mantenimento della biodiversità

Il vino è anche un sogno, non esclusivamente una professione. **Tenuta Nuzzella** è il sogno di **Nicola Oteri**, affermato dentista messinese che nel 2014 ha deciso di dedicarsi al recupero di un uliveto e di un vecchio vigneto impiantato sul versante nord-orientale dell'Etna, al confine tra **Piedimonte Etneo** e **Linguaglossa**. Uno scenario unico, dalla bellezza strabiliante e irrefrenabile, caratterizzato dai tasselli di un mosaico di due territori che si fondono: "**le terre bianche**", rocce sedimentarie solcate da incisioni torrentizie non coperte dalla lava, e le "**terre nere**", di matrice vulcanica, risultato di colate laviche stratificatesi nel tempo.

Vini dell'Etna: un territorio dal fascino magnetico

Tenuta Nuzzella si inserisce in una splendida conca accarezzata dall'occhio vigile di Mamma Etna, "Idda", "A Muntagna": così i siciliani chiamano il vulcano attivo più grande d'Europa, divenuto negli ultimi anni meta di un numero elevato di produttori, da Planeta a Girolamo Russo, da Tasca d'Almerita a Pietradolce, da Donnafugata a Graci, da Terrenere a Cusumano, solo per citarne alcuni.

Un paradiso lunare di grande fascino, "un non so che" di irrequieto, magnetico, fatto di suoli compositi frutto delle varie colate laviche di eruzioni recenti e meno recenti. E, ancora, di lapilli, cenere, vigne secolari, esposizioni eterogenee ed escursioni termiche importanti fra giorno e notte: tutti elementi che regalano i **celebri vini dell'Etna. Unici**, caratterizzati da **sfumature sapide e strutture salde ma eleganti** sono prodotti identitari di un areale prezioso incastonato in un contesto dalla geomorfologia particolare.

Tenuta Nuzzella, rispetto per la Natura e biodiversità

Una lingua di terra làvica - storicamente denominata "**Terremorte**" ad indicare le terre sommerse dalla potenza del fiume di lava - è l'anfiteatro naturale che abbraccia **Tenuta Nuzzella**, per un totale di quattro ettari tra uliveto e vigneti a 550 metri s.l.m. Due vigneti impiantati con le varietà autoctone per eccellenza: il [Nerello Mascalese](#), risalente a 30 anni fa, e uno più recente coltivato a [Carricante](#) da 4 anni (1.6 ettari).

Le viti sono allevate a controspalliera, con una densità di 5.000 ceppi per ettaro. Il terroir è caratterizzato da elementi ambientali unici: suoli vulcanici ricchi di elementi, uniti al clima montano e mediterraneo e alle elevate escursioni termiche, rappresentano le condizioni ideali per la crescita della vite.

Produrre vini pregiati di qualità assoluta e identitari per vocazione, nel totale rispetto dell'ambiente: questa è la filosofia aziendale di Nuzzella. Nicola Oteri si avvale di fidati collaboratori per la conduzione della propria azienda. Il responsabile di produzione **Sergio Arena** coccola con grande attenzione le vigne e vigila attentamente sul lavoro condotto manualmente in maniera certosina, durante tutto l'anno, seguendo le tecniche agronomiche e i dettami dell'agricoltura biologica certificata.

Nessun uso di diserbanti o prodotti di sintesi. Una strategia a 360 gradi nell'ottica di una produzione ecosostenibile, contraddistinta dall'utilizzo di basse dosi di rame e zolfo, dall'apporto di sostanza organica al terreno, attraverso sovesci annuali di [leguminose](#) e graminacee, e dall'impiego di feromoni per la lotta agli insetti nocivi. **Vincenzo Angileri** è l'enologo di origini marsalesi di Tenuta Nuzzella.

Soluzioni di chiusura in termini di sostenibilità anche per i tappi utilizzati per i vini, in particolare quelle proposte dalla tecnologia [Normacorc](#) e da [ArdeaSeal](#): entrambe chiusure dall'anima innovativa in materiali di sintesi altamente tecnologici che garantiscono le stesse prestazioni dei migliori tappi tradizionali in sughero, mantenendole costanti nel tempo.

I vini Nuzzella: valorizzazione del territorio e della tradizione plurisecolare etnea

Nel rispetto della tradizione più antica e della valorizzazione dei vitigni più rappresentativi dell'Etna, la gamma aziendale si compone di 4 etichette:

1. **Selmo Etna Rosso DOC,**
2. **Etman Etna Bianco DOC,**
3. **Scarinà Terre Siciliane IGT**
4. **Blanc de Noir Etna Spumante DOC Metodo Classico.**

Attualmente Tenuta Nuzzella si affida alle Cantine Vivera per la fase di vinificazione e imbottigliamento dei propri vini. La produzione si attesta attorno alle 10.000 bottiglie.

Una degustazione che rievoca gli elementi naturali

Scendendo nel cuore degli assaggi dei vini Nuzzella ritroviamo gli elementi naturali del contesto in cui nascono: il vento, il sole, il mare, i terreni vulcanici, la macchia mediterranea dell'Etna e i suoi mille profumi.

Selmo Etna Rosso DOC 2017 nasce da uve di **Nerello Mascalese** provenienti da un vigneto di 30 anni d'età. Vinificato e affinato per un periodo di 18 mesi, parte in acciaio e parte in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Piccoli frutti a bacca rossa, ciliegia, melograno, terra e accenni balsamici come anice, eucalipto, spezie leggere e un tocco leggermente fumè. Sorso inizialmente timido, ma corposo, con tannino ancora giovane, lascia intravedere le potenzialità della vigna vecchia. Sarà interessante seguirne l'evoluzione. Un vino riconoscibile e dalla spiccata mineralità con una persistenza suadente che sfuma su note di arancia sanguinella.

Pulito e identitario è l'**Etman Etna Bianco DOC 2016, Carricante in purezza**. Paglierino chiaro molto luminoso: mela matura, zagara, agrume fresco, note iodate, erbe aromatiche. In bocca è intenso, fresco, sapido, vivo nella sua acidità, ritornano le sensazioni iodate avvertite al naso. Un vino scattante, di grande mineralità e dal finale lungo. Bianco di notevole spessore.

Scarinà Terre Siciliane IGT 2018 trae il proprio nome dall'espressione dialettale "carina rotta", ossia "schiena rotta", a ricordare le faticose giornate di vendemmia. Uno dei momenti dell'anno più atteso e tra i più emozionanti, ma anche molto pesante, in cui si lavora con la schiena china per staccare i grappoli dai rami. Figlio di uve di **Nerello Mascalese**, raccolte a mano, è ottenuto in parte dalla seconda pressatura delle uve della base spumante e in parte, dopo un giorno di macerazione sulle bucce, delle uve raccolte per la vendemmia del vino rosso. Affinamento in acciaio.

Dal colore rosa pallido, è fragrante, sapido, il bouquet vira dal floreale di rosa al fruttato come fragoline di bosco, ciliegia e spremuta di melograno, richiami di macchia mediterranea, con nota minerale e vulcanica. La beva è piacevole. Il sorso è sottile, scorrevole, con intriganti accenni di rosa e un'inebriante scia sapida e iodata sul finale.

Blanc de Noir Etna Spumante DOC Metodo Classico è il vino top di gamma e nasce da uve selezionate accuratamente a mano e vendemmiate dal vecchio vigneto: 25 mesi sui lieviti donano a questo Nerello Mascalese vinificato in bianco un bouquet aromatico affascinante e dal perlage molto fine e persistente. Note agrumate, origano, camomilla e crosta di pane introducono a sfumature citrine e minerali che regalano carattere, personalità ed eleganza. In bocca il vino è verticale, presenta un certo nerbo con una buona struttura e una bella persistenza. Il sorso è fresco, croccante, sospinto dai sottilissimi aghi delle bollicine che invadono il palato e da una bella vena acida e una nota sapida con rimandi floreali.

Tenuta Nuzzella

Contrada Selmo, - Piedimonte Etneo (CT)

[Sito web](#)