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

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

Vigneti di Tenuta Mazzella con un panorama sull'Etna (Foto © Amanda Arena).

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

Grappoli di Nerello Mascalese (Foto © Tenuta Nuzzella).

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).

Vigna di Carricante (Foto © Tenuta Nuzzella).

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.

Le 4 etichette prodotte dall"Azienda (Foto © Tenuta Nuzzela).

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 (Foto © Amanda Arena).

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 tonneaux 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.

Scarinà Terre Siciliane (Foto © A. A.).

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

Data di creazione
05/11/2019
Autore
amanda-arena