Fischetti, vini dall’allure centenaria

A Rovittello, nel versante settentrionale dell’Etna, sorge una cantina che custodisce un patrimonio prezioso ed emozionale di vigne molto antiche, tra ottanta e oltre cent’anni d’età. Ne nascono vini intensi dall’espressività unica

Le tre etichette Fischetti che abbiamo degustato (Foto © Amanda Arena).

L’Etna è un territorio che sprigiona grande energia, tutto da scoprire. Terra di fuoco, a tratti ruvida. Una natura dal fascino irruente e dal volto imprevedibile, dove lo sguardo viene catturato dalla vetta dell’indomito vulcano per poi affondare nel mare.

Il paesaggio dai colori cangianti offre itinerari multisensoriali irripetibili attraverso la scoperta di visioni, profumi e sapori di un incantevole lembo di Sicilia orientale, eletto **Patrimonio Unesco a pieno titolo nel 2003**.

Qui sono depositati i segreti di tradizioni contadine arcaiche, tramandati da generazioni. Tra suggestivi sedimenti di pietra lavica, sciare di antichissima formazione, ceneri, sabbia, affondano le radici viti dalla storia straordinaria e sopravvissute alla fillossera, testimoni silenziose della memoria della viticoltura etnea.

Percorrendo la Strada Statale 120 che collega Fiumefreddo a Randazzo, sul versante nord-est dell’Etna, ci si imbatte in una **piccola realtà vitivinicola** impreziosita da vigne di rara bellezza: l’ **azienda Fischetti**.

Fischetti: il contesto e l’antico vigneto

Siamo a Rovittello, frazione di Castiglione di Sicilia, a 650 metri sul livello del mare. Lo scenario è bucolico e fiabesco, incastonato tra un giardino e un vigneto centenario puntellato da un mosaico

di alcuni esemplari ultracentenari, pre-fillosserici, circondati da altri alberi da frutto e fiori. Un tesoro prezioso che è il punto di forza della cantina, splendida **boutique winery dall'approccio green**, gestita con molta eleganza da **Michela Luca**, donna che esprime il proprio animo raffinato con la sua produzione di circa 8.000 bottiglie di estrema qualità.

3 ettari di cui due vitati, con viti che hanno alle spalle una media di 80 produzioni. I vitigni sono quelli autoctoni: **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio**, **Carricante** e **Catarratto**, con ridotti accostamenti di varietà antiche quali Minnella, Moscatella dell'Etna, Grecanico e Coda di Volpe. Qui non può mancare la coltivazione della vite ad alberello, che rivela l'intimo legame col territorio e ne sottolinea la valorizzazione. Inestimabile è il lavoro manuale durante tutto l'anno, dalla potatura alla raccolta.

Storia e filosofia produttiva

L'antica Tenuta Moscamento, dal nome dell'omonima contrada, è la residenza estiva di cui si innamorano anni fa Michela e il marito Guido Fischetti. Grazie a un'accurata opera di ristrutturazione riportano a nuova vita il bellissimo **palmento ottocentesco**, ambiente magico e di charme, dove la pietra lavica e un torchio di antichissima origine dominano la scena.

La prima vendemmia è del 2011. Grande rispetto per la terra e **impatto ambientale minimo** sono i cardini della filosofia aziendale che mira a trarre il meglio dalla natura, per regalare un'esperienza unica dei vini Etna DOC.

Tenuta Moscamento
Antico palmento ottocentesco, sede dell'azienda
(Foto © Fischetti).

Viti di
Nerello mascalese
(Foto © Fischetti).

I vini Fischetti

Dalle vigne di questo luogo privilegiato per winelover, nel quale si resta stregati da un'atmosfera in cui il tempo pare sospeso, nascono gioielli di Bacco che suggellano lo stretto legame con l'identità vinicola di uno degli areali etnei più vocati, rinsaldato dall'impegno di salvaguardia del territorio. I **vini Fischetti** hanno un'eleganza distintiva e un'anima multisfaccettata, tratti caratteriali che regalano un sorso emozionante, duttile, accompagnato da una mineralità spiccata.

Scendendo nel vivo degli assaggi, ecco le etichette che ci hanno favorevolmente colpito.

Muscamento Etna Bianco DOC 2019

Da uve Carricante 60% e Catarratto 40% rivela nel calice un giallo paglierino intenso. È un vino stuzzicante al naso, con profumi di ginestra, zagara, note fruttate che spaziano dalla susina alla pesca gialla, erbe aromatiche, rosmarino, salvia, cenni di pietra lavica e un tocco minerale appagante. In bocca è piacevolmente fresco, equilibrato, sapido e persistente.

Muscamento Etna Rosato DOC 2018

Una preziosa produzione di 600 bottiglie ottenuta da uve Nerello Mascalese e Cappuccio per salasso attraverso l'estrazione del 10% della porzione liquida del vino rosso. Veste cristallina di colore rosa tenue per questo elegante Etna Rosato, affinato in botti di rovere francese. L'olfatto fine si distende su sentori fruttati di ciliegie e lamponi, erbe aromatiche, rosa e viola. Al palato è fresco, sapido e dotato di piacevole persistenza.

Etna rosso DOC 2015 (Foto © Amanda Arena).

Muscamento Etna DOC Rosso 2015

Le uve Nerello Mascalese per l'80% e Nerello Cappuccio 20% danno vita a un rosso dell'Etna di profonda seduzione. Rosso rubino luminoso dal profilo olfattivo di spiccata finezza, declinato su profumi di frutti rossi, ciliegia sotto spirito, amarena, ricordi balsamici, erbe aromatiche, spezie e sentori di chiodo di garofano e tabacco. Sorso elegante, diretto e avvolgente, ben bilanciato dalla vivida freschezza e dalla trama tannica ben integrata, con una prolungata persistenza. Fermenta in acciaio a temperatura controllata e con una macerazione di circa 7-10 giorni. Sta a contatto con le fecce fini, continua a fare il suo affinamento in botte per 3 anni e poi, successivamente, viene imbottigliato. Sosta per 3 mesi in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

Fischetti s.a.s.
Via Nazionale, 2 (SS120) – Fraz. Rovittello – C.da Moscamento
Castiglione di Sicilia (CT)
Sito web – Facebook – Instagram

Data di creazione
16/11/2020
Autore
amanda-arena