

Vino al bicchiere

U beddu vinu sicilianu!

[Home](#)

[Chi siamo](#)

[Per contattarci](#)

Comunicato stampa | Le Contrade dell'Etna 2010

Scritto da Antonio il 18 feb 2010 in [Notizie](#) | [0 commenti](#)

Comunicato stampa

17 febbraio 2010

Le Contrade dell'Etna 2010

Tutti i Produttori dell'Etna, con grandi Cru e grandi Chef...

Tre settimane a **Le Contrade dell'Etna 2010**, l'evento che riunisce tutti i produttori del vulcano per presentare in *anteprima* i vini delle singole Contrade. Le Contrade fanno parte dei tre comuni dell'Etna: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo.

Un appuntamento a *1.000 m* di altitudine nella *Cantina di Passopisciaro!!!*

Domenica **7 marzo**, presso lo *Shalai Resort* di Linguaglossa, **Andrea Franchetti**, ideatore dell'evento, presenterà i suoi 4 nuovi cru. La cena dedicata alla stampa avrà un menù in abbinamento ai vini e vedrà all'opera grandi nomi della gastronomia per uno spettacolo enogastronomico a favore di telecamere:

Filippo La Mantia, il Vip chef siciliano e romano di adozione nel magnifico Majestic di Roma

Giuseppe Costa, *Miglior Chef Emergente del Sud* e volto noto a *La prova del Cuoco*, del ristorante Il Bavaglino a Terrasini

Antonio Colombo, premiato *Miglior Pasticcere* a Siciliamo 09, giovanissimo e promettente

Giovanni Santoro, giovane chef dello Shalai Resort che cucinerà assieme ai suoi colleghi famosi.

Sergio Grasso, il famoso antropologo alimentare e volto noto della RAI, condurrà la serata spiegando i vini e i prodotti identitari siciliani. Ospite illustre, lo chef **Pino Cuttaia**.

I 4 cru di Andrea Franchetti sono stati lodati da una delle più prestigiose firme mondiali del giornalismo enogastronomico, *Steven Spurrier* di Decanter. Durante la cena del 7 marzo i giornalisti avranno l'occasione unica per provarli, intanto ecco alcune pillole:

RAMPANTE

Contrada molto alta situata a oltre mille metri. Consiste in ripide terrazze sulla parete di lava di Solicchiata, appena una frazione di bussola a oriente del N perfetto. Qui i vitigni moribondi, molti ancora su piede franco, sono stati salvati dai nuovi venuti. I terreni sono più sabbiosi, ossidati, di lava molto antica; il miscelo minerale dà sul chiaro. E' il cru delle vendemmie più tarde. I vini sono di purezza, acidità, grande levità e durezza.

SCIARANUOVA

Tra gli 850 e i 900 metri, sull'asse della frazione di Passopisciaro, è uno dei tre grandi cru dell'Etna (gli altri sono Guardiola e Porcaria). La lava è morbida e impastata, friabile come carbonella bagnata. Sta nascosta in un canale fresco che sale fino alla neve, esposto al sole dalla prima all'ultima ora del giorno. Vini profondi, di incarnato largo, sanno di fieno fermentato.

PORCARIA

Vasta Contrada in frazione di Passopisciaro, posta tra 700 e 800 mt s.l.m. Pianeggiante, sospesa nell'aria, esposta al N perfetto e al sole più lungo, fino al momento in cui questo cade dietro la cresta del vulcano. Vini lussuosi che cambiano continuamente profumi ; corpo esotico e un'eco di zuccheri bruciati.

CHIAPPEMACINE

Piccola Contrada sui 550 metri, tra gli strapiombi di pietra arenaria che la lava è appena arrivata a circondare. Brezze circolanti tutto il giorno e qualche radice che arriva fino al calcare danno vini più frustanti, completi.

Lunedì 8 marzo, i Produttori dell'Etna faranno degustare il vino dei campioni di botte 2009, per ogni singola contrada dell' Etna: il regno della diversità. Protagonista de **Le Contrade dell' Etna 2010** è il Nerello Mascalese che trae il nome dal comune di Mascali e che cresce sulle Contrade, i

cru dell' Etna, dove le colate laviche di epoche diverse hanno dato terreni diversissimi tra loro. Ecco perché l' uva, a pochi metri di distanza, cambia di contrada in contrada.

La giornata inizierà alle 10, con esposizione e degustazione dei vini 2009 e dei prodotti tipici: un suino Nero dei Nebrodi intero ed eviscerato verrà lavorato all' istante da un sapiente macellaio. Ci saranno formaggi e dolci. I produttori spiegheranno le caratteristiche organolettiche dei loro campioni di botte, con degustazioni guidate nella bellissima sala interna della Cantina di Passopisciaro. Seguirà una grande grigliata all' aperto, con carne, formaggi e dolci del posto.

Le Contrade dell' Etna 2010: un Successo in Anteprima...

Cantina di Passopisciaro Via S. Spirito – 95030 Castiglione di Sicilia

Tel. +39 0578-267110

Fax +39 0578-267303

laura@trinoro.it

passopisciaro@tiscali.it

Lascia un commento