



[Nel piatto](#) di [Fernanda Roggero](#) 21 APRILE 2013 - 19:27

## Etna, la Borgogna d'Italia? Il Nerello come il Pinot nero, prezzi dei terreni (e delle bottiglie) alle stelle

Per qualcuno è la Borgogna d'Italia. Di certo è il fenomeno vinicolo degli ultimi anni. Come definire altrimenti un'area che ha visto schizzare i prezzi dei terreni (da 12mila euro l'ettaro una ventina d'anni fa a 30mila agli inizi Duemila per arrivare oggi a 70mila) ed è meta di perlustrazione da parte dei più importanti produttori a caccia della "contrada" giusta? Siamo sull'Etna. Vigne che si rincorrono di terrazza in terrazza fino a salire sopra i mille metri - gli appezzamenti più pregiati - in una cornice di bellezza struggente, il nero della terra di lava che si sposa all'azzurro intenso e senza incertezze del cielo siciliano. In apparenza nulla di più lontano dalla terra di Borgogna. Eppure qui cresce un vitigno, il Nerello Mascalese, di rara eleganza e duttilità, unico e lontano dai cugini di pianura più barocchi e terragni. Tanto simile al pinot nero da esserne stato un valido alleato nei tempi amari della fillossera. "Ai primi del Novecento i paesi arroccati sul vulcano hanno goduto di uno straordinario benessere proprio grazie alla Borgogna" racconta Andrea Franchetti, uno degli artefici, se non il maggiore, della rinascita dei vini etnei. Dal 1910 agli anni Trenta la Borgogna flagellata dal terribile insetto comprava qui il vino necessario a rimpolpare i propri magri raccolti: "risale a quei tempi - spiega Franchetti - la costruzione della ferrovia, che aveva i binari abbassati proprio per facilitare il carico delle botti, e del porto di Riposto, utilizzato praticamente solo per questo commercio di vino". E le similitudini non finiscono qui. Questa è forse l'unica regione d'Italia insieme alle Langhe ad avere dei cru naturali, i vini cambiano da una contrada all'altra, addirittura da una vigna all'altra.

I primi a valorizzare i vini dell'Etna sono stati i Benanti. A fine anni Novanta nella zona operavano non più di una manciata di aziende e la famiglia Benanti è stata la prima ad agguantare i Tre bicchieri e a far parlare dell'area. Proprio da loro ha acquistato, poche settimane fa, l'ultimo arrivato sul vulcano. Diego Cusumano cercava terreni in zona da tre anni, ma solo pochi mesi fa, ai tavoli del bar-enoteca-centro del mondo dell'Etna, il Cave Ox di Sandro Dibella, ha avuto l'imbeccata giusta. E ora ha portato in azienda 15 ettari divisi in due lotti, uno dei quali confinante con Passopisciaro, la tenuta di Franchetti alla Guardiola, la contrada più ambita. Un investimento che una volta realizzata la nuova cantina raggiungerà i 3 milioni euro. "Quello che è successo con il brand Sicilia avviene oggi con l'Etna" spiega il giovane produttore che vende 2,5 milioni di bottiglie in 62 paesi del mondo e fattura 15 milioni. Ma il suo non è ovviamente l'unico nome noto approdato sul vulcano. Prima di lui sono arrivati Planeta e Tasca d'Almerita.

Per il resto i protagonisti sono frammentati e si distinguono per le scelte produttive. "Ognuno di noi segue la propria filosofia - racconta Franchetti, arrivato sull'Etna undici anni fa con l'esperienza blasonata dei suoi vini della Val d'Orcia, primo tra tutti il Trinoro - per me il Nerello è un vino aereo, cosmico, si lavora come un bianco". Detto con cognizione di causa, visto che è lui l'enologo e i cru da cui produce circa 80mila bottiglie sono sue creazioni. Alla sua generosa iniziativa si deve l'impennata di notorietà di questo vitigno. Sei anni fa si è inventato una manifestazione, Le contrade dell'Etna, invitando i produttori a portare i vini dell'ultima annata per una degustazione collettiva a Passopisciaro. Un evento che di anno in anno richiama sempre più addetti ai lavori e all'ultima edizione, un paio di settimane fa, ha visto partecipare più di sessanta produttori.

La bella favola dei vini etnei deve il suo lieto fine ai "forestieri". Quelli che vengono rapiti da bellezza e potenzialità del luogo e con passione e determinazione portano alla rinascita di un territorio, risvegliando le migliori energie locali. Franchetti è sicuramente uno dei protagonisti, un altro è Marco De Grazia, fiorentino irretito dal vulcano che ormai passa la maggior parte del suo tempo nella suggestiva tenuta delle Terre Nere. Oggi sull'Etna operano tanti produttori (solo una decina di loro fa più di 30mila bottiglie) e negli ultimi cinque anni hanno creato un mercato da 35 milioni di euro. Un

fenomeno da analizzare anche se, ricorda Fabrizio Carrera, palermitano direttore di Cronache di Gusto, va ricordato che parliamo in tutto di tre milioni di bottiglie, l'1% del vino siciliano.

Ci sono i produttori locali - il più interessante é Girolamo Russo che ha abbandonato una vita da musicista per tornare a far vivere le vigne di famiglia - e molti stranieri. Questa non é terra di vini "costruiti" in cantina, assicura un enologo del luogo, e anche gli interventi in vigna sono ridotti. Ma non mancano i talebani del biodinamico. Guida il drappello il belga Frank Cornelissen, tanto ieratico e intransigente quando parla di vino, quanto dolce e disponibile mentre gira tra gli stand tenendo in braccio il più piccolo dei figli avuto dalla moglie giapponese. "lo ho imparato tutto da lui" dice Dibella, oggi il massimo esperto dei vini etnei, che nella cantina del suo locale stanno fianco a fianco con le più introvabili etichette di vini naturali internazionali. I cru di Cornelissen sono ormai nel gotha. Il Magma, Nerello in purezza, costa quanto un Sassiccaia.

From Sole 24 ore – April 21<sup>st</sup> 2013

Etna: the Italian Burgundy? Nerello like Pinot noir, sky high prices of land (and wines)

Some say it's the Italian Burgundy. It certainly is the wine phenomenon of the past few years. How would you define the area in other terms, where the cost of land has gone from 12 thousand euros per hectare (2,47 acres) 20 years ago, to 30 thousand at the beginning of the 2000's and has reached today 70 thousand, and is a popular exploration site for important producers in search of the right "contrada"? We're on Etna. Vines that chase each other terrace by terrace up to 1000 m asl and even more – the most precious parcels – surrounded by yearning beauty, black lava soil embraced by the intense and wavering blue of the Sicilian sky. Apparently this is almost the opposite of the Burgundian lands. Yet here grows a vine variety, Nerello Mascalese, of rare elegance and adaptability, unique and far away from the related varieties of the valley, that are more baroque and earthy. So similar to pinot noir to the point that it was its valuable ally during the hard times of Phylloxera plague. "At the beginning of the 900s the towns perched on the volcano experienced years of wealth thanks to Burgundy" says Andrea Franchetti, one of the makers, or rather one of the most important ones, of Etna wines' renaissance. From 1910 until the 30's Burgundy, wrecked by the terrible insect, bought wine from Etna to reinforce its own scarce harvests: "that's when the railway was built, that had lower tracks to allow the load of barrels, and also the port of Riposto, that was basically built for this wine trade". And the similarities are even more. This is the only Italian wine region, besides the Langhe, to have natural crus, wines taste completely different from one contrada to the other, even from a vineyard and the other.

The first ones who invested in Etna wines were the Benanti's. At the end of the 90's there were just a couple of wineries in the area, and the Benanti family was the first to receive the three glasses prize and to make the region famous. Just a couple of weeks ago the latest newcomer on the volcano bought some vineyards from them. Diego Cusumano had been looking for properties for the last three years, but only a couple of months ago, at the tables of the most popular wine bar on Etna, Sandro Dibella's Cave Ox, he finally found the right bargain. And he bought 15 hectares spread on two areas, one of which is right next to Passopisciaro, Franchetti's estate in Contrada Guardiola, the most sought after Contrada. An investment that will amount to 3 million euro once the new cellar will be finished. "What has happened with the Brand Sicilia is happening today with Etna" says the young producer who sells 2,5 million bottles in 62 countries and has an annual turnover of 15 million euro. But he isn't the only famous producer that arrived on the volcano. Before him came Planeta and Tasca d'Almerita.

As for the rest, key players are fragmented and stand out for their winemaking principles. "Each one of us has his own philosophy – says Franchetti - who arrived on Etna eleven years ago after the successful experience of his wines from Val d'Orcia, Trinoro first of all- to me Nerellos are airy and cosmic wines, that you process like a white." Said with full knowledge, since he's the oenologist and the crus from which he produces about 80 thousand bottles are his own creations. His generous initiative certainly boosted the fame of this grape variety. Six years ago he started producing an event at Passopisciaro, Le Contrade dell'Etna, during which producers are all invited to show barrel samples of their last vintage. An event that every year attracts more and more professionals, and that in the last edition, last week, had more than 60 participating producers.

The beautiful story of Etna wines has a happy ending, thanks to the "foreigners" those that are captured by the beauty and the potential of the place and with passion and determination are bringing about a rebirth of this region, awakening the best of local forces and energies. Franchetti is definitely one of these, another is Marco De Grazia, Florentine seized by the volcano, who now

spends most of his time in his estate Terre Nere. Today on Etna there are many producers (only about ten of them make more than 30 thousand bottles) and in the last five years they've built a market worth 35 million euro. An important phenomenon, although we're talking about 3 million bottles that represents only 1% of Sicilian wines says Fabrizio Carrera, from Palermo, editor of Cronache di Gusto.

There are some local producers - among which the most interesting one is Girolamo Russo that left his life as a musician for his family vineyards – and many foreigners. This isn't a land of wines that are manufactured in the cellars, claims an oenologist from here, and also the jobs in the vineyards are very few. But here there are also radicals of biodynamic winemaking. The main one is the Belgian Frank Cornelissen, intransigent and solemn when it comes to wine, but so sweet and friendly as he walks through the tables holding his smallest child in his arms . "I learnt everything from him" says Dibella, today the most expert connoisseur of Etna wines, that in the cellar of his restaurant keeps the most hard-to-find natural wines from all over the world. Cornelissen's crus are part of the wine elite. His wine Magma, 100% nerello, costs as much as a Sassicaia.