

Giovedì 11 Marzo 2010



## IL BILANCIO/2



**Ecco i quattro nuovi cru dell'azienda Passopisciario del produttore senese: Il Rampante, lo Sciaranuova, il Porcaria e il Chiappemacine**

## Poker d'assi per Franchetti

Poker d'assi per Andrea Franchetti. I quattro nuovi cru dell'azienda Passopisciario si rivelano quattro assi nella manica del produttore senese, che li ha saputi conservare con cura per giocare una straordinaria mano vincente durante la presentazione di Contrade dell'Etna 2010. Quattro assi, quattro vini, quattro differenti contrade, ecco le regole del gioco. Unico è invece il vitigno, Nerello Mascalese, vendemmiato a novembre, su terreni diversi, lasciando esprimere il territorio come meglio crede. Ecco perché bevendoli si ha la sensazione che uno si esprima in prosa, l'altro in poesia, uno in canto lirico e l'ultimo in pittura ad acquerello. I nomi invece, non potevano essere che quelli delle contrade di appartenenza, Rampante, Sciaranuova, Chiappemacine e Porcaria.

“Quattro cru - spiega Andrea Franchetti – perché in queste zone l'impasto del terreno è diverso da un metro all'altro. Le colate laviche, generate, da più di un cratere, hanno creato naturalmente un mix di minerali differenti da zona a zona, ecco perché è corretto parlare di cru”.

Ma andiamo per ordine, partendo dal primo, il **Rampante**, coltivato ad oltre mille metri, in terrazze sulla parete di lava di Solicchiata, dove si è operata un'azione di salvaguardia dei vitigni antichi. Il terreno è sabbioso ed ossidato, la mineralità è presente, così come l'acidità leggermente spiccata in bocca che fa di Rampante un vino piacevolissimo da bere sia giovane, che lasciato invecchiare. Le uve da cui è prodotto sono quelle delle vendemmie più tarde. Il nome dell'etichetta riesce bene a rendere il carattere di questo vino, esuberante e nobile, come il “Barone rampante” di Calvino.

**Sciaranuova**, prodotto tra gli 800 ed i 950 metri, in un terreno argilloso e morbido è un vino un po' meno profumato degli altri, che sa comunque sorprendere per eleganza e portamento.

Il terzo cru, **Porcaria**, è prodotto tra i 700 e gli 800 metri. Molto profumato, si lascia riconoscere subito al naso e mostra in bocca un corpo eccellente e dei tannini setosi e piacevoli. E' un vino possente e molto intrigante.

**Chiappemacine** è un grande cru, prodotto più in basso, a 550 metri. Qui lo strato più profondo del terreno è calcareo, e ciò conferisce al vino eleganti note minerali sapientemente legate ad un frutto e ad un corpo notevoli. Un vino austero, ma che sa farsi amare, senza artifici retorici.

In ultimo è stato presentato il jolly, il **Passopisciario**, vino già famoso per il suo straordinario carattere, che è un blend di tutte le contrade di Franchetti.

**Laura Di Trapani**

[< Prec.](#)

[Succ. >](#)