





ETNA: L'EMOZIONE DELL'INCONTRO TRA UOMO E VULCANO

Una terra in continuo rinnovamento, dove la natura è protagonista e dalla quale nascono vini apprezzati in tutto il mondo

"Tutto ciò che la natura ha di grande, tutto ciò che ha di piacevole, tutto ciò che ha di terribile, si può paragonare all'Etna e l'Etna non si può paragonare a nulla."

Dominique Vivand Denon, "Voyage en Sicilie", 1788

L'Etna è il più grande vulcano attivo in Europa. Immerso in un paesaggio suggestivo, è uno dei luoghi più belli d'Italia, e non solo, che chiunque si trovi in Sicilia non può mancare di visitare. Si erge maestoso nel cuore del Mediterraneo come un gigantesco cono: la sua immensa massa montuosa supera i 3300 metri di altezza e lo rende uno straordinario punto di riferimento in questo grande scenario. Chiamato dai siciliani Mungibeddu

o 'a Muntagna, ad indicare il suo riconoscimento come La Montagna per eccellenza, l'Etna si trova a 30 km dalla città di Catania, nel versante orientale della Sicilia. A parte le Alpi è la vetta italiana più alta, nonostante le sue dimensioni varino costantemente nel tempo, trattandosi di un vulcano.

Per chi ha desiderio di scoprire luoghi dove la natura è la protagonista, l'Etna è il luogo giusto. Non si tratta di una

GRANTURISMO **145**

SOSTA

Calatabiano: (a 23 km di distanza)

Oasi San Marco Area Sosta,
via San Marco 40, tel. 3929433159

INFO

Vini Franchetti - Tenuta di Trinoro,
Passopisciaro & Sancaba
Contrada Guardiola
Castiglione di Sicilia (Catania)
Tel. 0942395449
passopisciaro@vinifranchetti.com
www.vinifranchetti.com

Visite e degustazioni su prenotazione



meta per un turismo di massa, ma di una proposta dedicata a chi ha desiderio di fare un'esperienza sia culturale, sia escursionistica, nel rispetto assoluto sul fragile ecosistema del vulcano. Salendo verso la vetta si attraversano vari paesaggi: dai dolci agrumeti delle fertili campagne ai fitti boschi, dal paesaggio più brullo, in cui regna il profumo della ginestra, a quello lunare nei pressi del cratere. Dai punti più alti si gode un panorama spettacolare che si estende fino all'isola di Malta. È su questa terra viva e in continuo rinnovamento, capace di generare emozioni intense, che crescono anche alcuni dei vigneti più pregiati d'Italia. La tenuta Passopisciaro, pioniera della vitivinicoltura etnea di qualità, ne è da venti anni un punto di riferimento. La cantina si trova a circa 1.000 metri di altitudine sopra al piccolo paese di Passopisciaro nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante nord del vulcano.

In questo luogo magico avviene nel 2000 l'importante incontro del produttore Andrea Franchetti con l'Etna, da cui matura la decisione di restaurare un antico baglio con cantina sulle pendici del vulcano. Il suo primo impegno è stato quello di recuperare i vigneti terrazzati abbandonati da tempo con viti vecchie di 80-100 anni, incredibile memoria del luogo, per piantarne di nuovi, mantenendo un'altissima densità di impianto di 12.000 piante per ettaro. Visionario e coraggioso, Andrea Franchetti ha contribuito alla rinascita



della viticoltura sul vulcano e alla scoperta dei vini etnei da parte del mercato internazionale.

Esattamente 20 anni fa la sua prima vendemmia per produrre il vino "Passorosso" (all'epoca Passopisciaro), a base di Nerello Mascalese, vitigno autoctono per eccellenza. Franchetti ha creduto sin da subito nel potenziale di questa terra e ha inoltre valorizzato il concetto delle "Contrade", menzioni geografiche caratterizzate da un particolare microclima, di cui intuisce subito il grande valore. I confini delle Contrade ricalcano fedelmente le antiche proprietà feudali che sono tutt'oggi riportate sulle mappe catastali dei rispettivi Comuni. Andrea Franchetti riconosce e apprezza le diversità dei singoli territori e ne esalta le specificità producendo vini da ciascuna Contrada dalla marcata personalità.

L'alta quota e l'abbondanza di sole costituiscono una combinazione ideale per la viticoltura, mentre un incessante filo di fumo e la sporadica eruzione restano un utile monito di quanto sia ancora attivo il vulcano e di quanto frequenti possano essere le eruzioni che provocano continuamente la formazione di bocche sparse a varie altitudini, meta di escursionisti e ricercatori, ma allo stesso

tempo creano con le colate laviche e le ceneri nuovi terreni dal profilo minerale unico ideali per la vitivinicoltura.

Anche le forti escursioni termiche che si verificano tra il giorno e la notte apportano un contributo importante, dilatando la stagione di crescita della vite, che, a sua volta, regala maggiore eleganza e intensità ai vini.

"È un vantaggio fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica, è un posto vergine e deserto dove regnano immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Queste immagini si fanno corteggiare per anni senza lasciarsi capire del tutto, ma possono trasmettere uno stile, attraverso le vinificazioni e la viticoltura, nei vini" così racconta Andrea Franchetti.

I vini di Passopisciaro

Passopisciaro pratica oggi una viticoltura "di precisione", totalmente rispettosa della natura, contando su 26 ettari di vigna piantati a Nerello Mascalese, il vitigno etneo per eccellenza, al quale si aggiungono anche altre tipologie di uve non autoctone, come il Cesanese di Affile, origi-



minciato ad imbottigliarli separatamente. Nasce così la lettura in chiave enologica del concetto di Contrada come vero e proprio cru (vino da singolo vigneto), concetto di cui Passopisciaro ha rivendicato la primogenitura con ben cinque declinazioni conosciute come “vini delle Contrade”: Contrada C, Contrada P, Contrada G, Contrada S e Contrada R, ognuno proveniente da un vigneto posto nell’omonima Contrada, su colate laviche differenti, con diversa composizione minerale e ad altezze diverse, vere e proprie letture temporali delle eruzioni. I vini che ne derivano sono unici e di grande personalità.

Nel 2007 nasce il primo vino bianco di Passopisciaro, il Guardiolo, oggi Passobianco, uno Chardonnay in purezza ottenuto da viti piantate a 850-1000 m s.l.m., con un profilo minerale fresco e aromatico che ricorda i grandi bianchi della Borgogna.

Completano la gamma due vini di grande prestigio: il rosso Franchetti, prima annata la 2005, e, a partire dal 2018, anche un vino a base di Chardonnay, Contrada PC, prodotto in edizione limitata in un piccolo appezzamento di terreno tra gli 870 e i 950 m s.l.m.