

## CONTRADE DELL'ETNA 2022 IN MEMORIA DI ANDREA FRANCHETTI



Contrade dell'Etna 2022

Si è conclusa con presenze record, 7mila visitatori per 4mila bottiglie stappate, Contrade dell'Etna 2022 la manifestazione, giunta alla XIII edizione, dedicata ai vini en primeur dell'Etna, ideata da Andrea Franchetti e che oggi ritorna, dopo la pandemia, in suo omaggio. Si è tenuta al Picciolo Etna Golf Resort di Castiglione di Sicilia.

Come a lui è stata intitolata una borsa di studio, un progetto portato avanti dalla famiglia Franchetti e da Crew di Massimo Nicotra e Raffaella Schirò, la società di Messina che ha organizzato la manifestazione su incarico proprio del produttore visionario scomparso lo scorso dicembre. Attraverso un accordo di collaborazione con l'Università di Catania e in particolare con il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, presieduti da Biagio Fallico, la borsa di studio premierà progetti di ricerca in ambito universitario destinati al territorio ed in particolare al mondo produttivo del vino dell'Etna.

“L'obiettivo – dicono i promotori dell'iniziativa – è quello di avvicinare il mondo accademico e della ricerca al territorio. Andrea Franchetti ha acceso una torcia che noi vogliamo idealmente portare avanti, insieme ai produttori che in questi giorni hanno partecipato con entusiasmo, ai giornalisti che hanno saputo raccontare questo territorio e queste produzioni eroiche”.



E i dati di produzione sono molto buoni.

“La produzione dell’ultima vendemmia – ha detto Francesco Cambria, presidente del Consorzio Doc Etna – ha raggiunto i 34 mila ettolitri, superando i 32 mila ettolitri del 2019. Questo vuol dire che si torna a un imbottigliamento regolare: in crescita soprattutto i bianchi, oltre al Nerello Mascalese, il vitigno che ci ha resi famosi in tutto il mondo”.

L’Etna oggi produce 4,5 milioni di bottiglie con 383 aziende, un terzo delle quali imbottiglia, sono 1.118 gli ettari di vigneti, il che ha comportato anche una valorizzazione immobiliare straordinaria e i prezzi dei terreni si sono moltiplicati. Fra i progetti del Consorzio c’è anche la mappatura delle contrade presenti sul vulcano per i quali sono già stati raccolti i dati e che saranno adesso elaborati.

Alla presentazione è intervenuto anche Attilio Scienza, docente universitario, tra i maggiori esperti al mondo di vitivinicoltura, che ha tenuto una conferenza dal titolo: “L’Etna, il vino: un grande mosaico”. “L’Etna ha avuto il vantaggio di avere avuto una delle prime zonazioni viticole della Sicilia ma bisogna imparare ad utilizzare questa grande ricchezza del suolo. E accanto a produzioni di alta qualità – dice Scienza – serve la capacità dei produttori di saper raccontare i propri vini. Bisogna costruire un modello narrativo che possa attirare la curiosità del consumatore”.

Nella giornata di sabato si sono tenute 4 masterclass a cura di Federico Latteri uno dei massimi esperti del vino etneo e curatore assieme a Fabrizio Carrera, ambedue del team Cronache di Gusto, media partner della manifestazione, della Guida ai vini Etnei. Si è parlato di microzone e versanti spiegando tipologie di suoli e particolari vocazioni. Latteri, una vera enciclopedia umana.

Sui banchi di assaggio dei produttori l’Etna bianco e rosato 2021 e l’Etna rosso 2020 o 2021 a seconda delle uscite programmate dai produttori, con molti campioni di vasca.

(...)



*Benjamin Franchetti e Vincenzo Lo Mauro*

E ancora Passopisciaro, Vini Franchetti, lì dove tutto è iniziato e dove il blend bordolese con Petit Verdot e Cesanese d’Affile continua a splendere di unicità. Anche qua è arrivato il Passobianco 2019 a base di Chardonnay, di intensità e freschezza e la linea 2019, in ogni sua sfaccettatura da Contrada, continua a testimoniare grande coscienza e rispetto del territorio. Alla tre giorni era presente il figlio di Andrea, Benjami Franchetti pronto a questo importante ruolo da successore del padre. 35 anni, ingegnere e appassionato di vino. Lo spirito bohémien del padre e l’importanza della guida di Vincenzo Lo Mauro, braccio destro nell’avventura etnea del padre fin dall’inizio.

Frank Cornelissen ha schierato tutti i suoi campioni 2021 mostrando senza veli pregi e difetti dell’annata che nei rossi etnei è stata più generosa e larga in fatto di frutto e spalla. Tanta materia che ha bisogno di armonizzarsi al sorso con un tannino al momento bello mordente. Ed ho un vincitore sulla campionatura presentata a Contrade per la gestione del tannino, giusto per chiudere in bellezza questo brevissimo excursus, è l’azienda Pietradolce. Uno stile morbido e deciso al tempo stesso, un Nerello che ti sa conquistare.