

## Passopisciaro, i vini prodotti alle pendici dell'Etna: un'esplosione di gusto

A 1000 metri sul livello del mare, quest'azienda visionaria ha ridato vita a terreni lasciati andare da tempo piantando nuovi vigneti sulle pendici dell'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa. Fra i suoi vini-firma, il Passobianco 2020: ve lo raccontiamo qui, insieme alla storia di Passopisciaro e Tenuta di Trinoro.



### L'azienda

È ancora nitido nelle parole di chi lo conosceva, il ricordo di un grande personaggio del vino come Andrea Franchetti, visionario precursore senza pari scomparso alla fine del 2021. Persona di estrema cultura, prima selezionatore ed esportatore di vini italiani in tutta Europa e poi dagli anni Novanta produttore in un luogo magico e sperduto come la campagna della Val D'Orcia, dove crea una realtà di notevole fascino enologico come *Tenuta di Trinoro*.



Sull'Etna, vulcano attivo più alto d'Europa, arriva anche lì da innovatore nel 2000 e dopo il felice incontro con Vincenzo Lo Mauro, ora direttore ed enologo, ristruttura un antico baglio con palmento poco sopra Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia. Qui, a 1000 metri sul livello del mare, dove c'era la prima cantina, ridà vita a terreni lasciati andare da tempo e

pianta nuove vigneti, sia di Nerello Mascalese, sia di varietà internazionali come lo Chardonnay, il Petit Verdot e il Cesanese d’Affile.



Il *Passopisciuro* è il primo rosso prodotto, da diversi vigneti di Nerello Mascalese, prima di produrre più avanti i cinque cru dalle singole contrade Contrada C, Contrada P, Contrada G, Contrada S e Contrada R e altre bottiglie tra le quali Guardiolo che diventerà Passobianco, da uve Chardonnay in purezza che crescono tra gli 850 e i 1000 metri sul versante nord della montagna. Franchetti è il primo sull’Etna che nomina le contrade che sorgevano come antiche proprietà feudali sulle colate laviche, con viti ad alberello a piede franco.





È lui nel 2008 l'ideatore dell'evento che alle contrade deve il nome, *Contrade dell'Etna* appunto, durante il quale si svolge una sorta di en primeur tra i produttori della zona del Vulcano e ha contribuito a rimovimentare queste terre vulcaniche meravigliose dove si produce vino da secoli. Oggi *Passopisciaro* produce intorno a 110.000 bottiglie da 28 ettari di viti, grazie a quest'uomo che per primo ha iniziato a interpretare in modo differente i vini di quest'area, riducendo le rese, dando al prodotto una maggiore forza espressiva e facendo in modo che una risorsa come la diversità tra i terreni potesse dar vita a tanti cru di Nerello Mascalese con la loro personalità peculiare.



*Benjamin Franchetti e Vincenzo Lo Mauro*



Sono le colate laviche, che se da un lato portano devastazione, dall'altro creano nuovi terreni con un profilo minerale unico. Sul sito dell'azienda si possono leggere le sue parole: *"L'Etna sale attraverso strati di aria sempre più fredda fino a più delle Dolomiti; ogni notte quest'aria scivola lungo la polvere nera fino ai vigneti e li sottopone a uno sbalzo che prima li paralizza, poi gli fa distillare zuccheri e profumi alterati, distorti, deviati cioè da quello che verrebbe dal normale metabolismo di una pianta siciliana. 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".*



## Il vino

Il Passobianco è uno Chardonnay in purezza che arriva da quattro ettari dei terrazzamenti di Contrada Guardiola di terreno sciolto e profondo, composto da cenere lavica. Rimane quasi un anno e mezzo in cemento e in botte grande usata. Il 2020 al naso regala sfumature di notevole freschezza, tra note d'agrume, mela e sentori di salvia. In bocca ha una bella struttura e rivela un'acidità vibrante che lascia presagire un lungo futuro, oltre a un sorprendente gioco che si dipana tra potenza e sapida finezza. Affascinante come lo fu il suo creatore.



## Indirizzo

Passopisciario- Vini Franchetti  
Contrada Guardiola – 95012 CASTIGLIONE DI SICILIA (Catania)  
Tel: +39 0942395449  
passopisciario@vinifranchetti.com