

Vini vulcanici: da Milo a Soave

scritto da Giovanna Romeo | 3 Settembre 2020

I vini vulcanici ripartono da Milo con la 40^a edizione di **ViniMilo**. Dal 28 agosto fino al 13 settembre 2020 la più antica manifestazione del territorio, muovendo dal borgo etneo di Milo, in un'edizione limitata e adeguata al difficile momento Covid, racconta con degustazioni, formazione, approfondimenti il sistema vinicolo e i grandi vini dell'Etna. In particolar modo i bianchi da uve Carricante che solo a Milo, così come prevede il disciplinare, si fregiano della dicitura Etna Bianco Superiore Doc. ViniMilo ha da sempre un unico obiettivo: raccontare la difficile viticoltura da suoli vulcanici, le aziende, il grande senso di appartenenza al luogo, la capacità dei tanti protagonisti, vecchi e nuovi, di saper fare squadra concorrendo quotidianamente a rendere grande la produzione dei vini dell'Etna. Una cultura del vino a supporto dell'enoturismo che anno dopo anno sta crescendo in un felice circuito tra buon cibo, buon vino e l'arte, tra cui le opere dell'artista milese di fama internazionale **Alfio Buonanno** e la sua LandArt, autore di installazioni con materiali naturali disseminate lungo i boschi di Milo. **Alfio Cosentino**, Sindaco di Milo, afferma che *"accanto alle aziende storiche come I Vigneri di Salvo Foti, Benanti Viticoltori di Antonio Benanti (Presidente del Consorzio di Tutela dei vini Etna Doc), Murgo Tenuta San Michele, i cui ruoli sono stati fondamentali per la crescita e il mantenimento del territorio, molte altre grandi realtà hanno creduto nelle potenzialità della nostra viticoltura, portando venti nuovi di modernità. Sono inoltre i giovani come l'azienda Eredi di Maio e altri piccoli produttori, legati in maniera "emotiva" alle proprie radici, i nuovi protagonisti che, pian piano, stanno cercando un proprio spazio consolidato sulla cultura enologica milese"*.

Tra i diversi appuntamenti in programma “Storie di bastardi ed eroi” e “Storie di grandi chef e di grandi vini”, due momenti di approfondimento di territori e realtà vulcaniche che rientrano nel circuito dell’Associazione Volcanic Wines: Soave, Lessini Durello, Gambellara, Colli Euganei, Tuscia Viterbese, Pitigliano, Vesuvio, Etna, Boca. Nata per volontà del Consorzio Tutela Vini Soave, che ne detiene il marchio e la sua proprietà, guidata dal Direttore **Aldo Lorenzoni** con la collaborazione di Chiara Mattiello – responsabile della comunicazione -, è giunta quest’anno al 12° anno di attività. Venerdì 28 agosto, presso la Sala Centro Servizi Comune di Milo, “Storie di bastardi ed eroi”, il tasting di sedici vini raccontati dal Delegato AIS Jonico Etnea Claudio Di Maria, da Mariagrazia Barbagallo Delegata Ais Catania, da Carlo Zucchetti Enogastronomo e da Chiara Mattiello, responsabile comunicazione e marketing Consorzio Tutela Il Soave. Sabato 29 agosto, presso l’azienda Barone di Villagrande “Storie di grandi chef e di grandi vini”, oltre 100 vini di origine vulcanica in degustazione e in abbinamento a sei proposte gastronomiche. Un titolo estremo, il primo, per sintetizzare le difficoltà di territori e vitigni di un’Italia enologica dei suoli vulcanici. Se da un lato il fascino del vulcano, incarnando l’idea ancestrale di forza e fertilità, cattura l’interesse del consumatore del vino, dall’altro lato necessita di sviscerare la chiave di lettura che permetta di capire come il territorio vulcanico influenzi il vino, la sua produzione, il gusto finale. Definire un suolo come vulcanico significa accettare le grandi differenze che questi possono avere sia nella struttura fisica che nella composizione chimica, condizionando in modo determinante l’espressione qualitativa dei vini prodotti. I suoli sono originati da manifestazioni o di carattere esplosivo, che producono principalmente ceneri e pomice, o da colate di lava. I primi sono poveri di sostanza organica, leggeri, astrutturati, talvolta vedono la presenza di scheletro proveniente da lapilli e bombe. I secondi, più scuri, sono anch’essi costituiti dal 50 al 70% di silice, ossido di alluminio,

ossido di magnesio, di ferro, sodio, potassio.

*“Una viticoltura adattata al territorio – così la definisce **Salvo Foti, I Vigneri** – in un terreno agrario e impianti ad alberello che scendono in profondità, per almeno 60 cm, attraversando quello strato di ricaduta di lapilli vulcanici risalenti a duemila anni fa. Una stratificazione che cambia costantemente, la presenza di ferro, rame, poi particelle di sabbia e pomici meno fini, un suolo ricco di olivine e tre elementi fondamentali per il Carricante: magnesio, silice e ferro. La vulcanicità arricchisce il terreno che arriva dalle viscere della terra, sempre vergine nella sua essenza, sempre rinnovato”.* Diciotto i vini in degustazione: Cà Fischele Gambellara Doc 2019 Dal Maso, Vetus Vitis Est Est Est di Montefiascone 2018 Azienda Sensi Trappolini, IoCloe 2017 Monte Lessini Doc Cantina Tonello, Trebbiano di Soave Suavia 2017 Massifitti, Bianco Inzolia 2017 e Inzolia 2018 Terre Siciliane Zumbo Vini dell'Etna, Soave Docg Superiore Cangrande 2017 Sandro de Bruno, Ereo 2019 di Cantine Olivella, Nacchianello Nero 2015 e il Monte Calvo Ciliegiolo 2018 Sassotondo, Saccola Sprea 2 2017, Nerello Cappuccio 2017 Terre Siciliane Feudo Vagliasindi, Laeneo 2018 Nerello Cappuccio Tenute di Fessina, Nerello Cappuccio Terre Siciliane 2018 Benanti, Pico do Fogo 2012 Vinha Maria Chaves, Moscato Passito 2017 Murgò Tenuta San Michele. Storie di eroi, di generazioni di contadini intenti a piegare la natura al loro bisogno, a costruire muretti a secco, a spietrare campi, storie di vigne centenarie che hanno respirato cenere.

L'Etna Bianco Superiore, vino DOC, rimane il protagonista principale al centro degli appuntamenti della ViniMilo. Come previsto dal disciplinare, è prodotto da uve Carricante (minimo l'80%, più 20% di Minella bianca, Trebbiano o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana) provenienti esclusivamente dal territorio di Milo e che, come documentano i dati IRVOS (Istituto Regionale Viti e Oli di Sicilia) e del Consorzio

Etna Doc, in cinque anni dal 2015 al 2019 ha registrato un trend costante di crescita in superfici rivendicate (da 25 a 38 ettari, +54%), in uve rivendicate (da 868 quintali a 1.613, +85%), in vino imbottigliato (da 218 a 404 ettolitri) e in numero di produttori certificati: erano tre nel 2015, nel 2019 sono diventati sette: **Barone di Villagrande, Benanti Viticoltori, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Tenuta di Fessina, Tenuta delle Terre Nere, Vivèra**. Un successo indiscutibilmente legato alla natura specifica del suolo e al microclima di Milo, alla volontà dei produttori di abbracciare il brand ViniMilo, un'opportunità che si traduce in valorizzazione e manutenzione del paesaggio, sviluppo economico e una crescita dell'occupazione legata alle attività e alle imprese coinvolte nel processo, dagli imbottiglieri agli etichettatori, dall'ospitalità con i Wine Resort, alla ristorazione, gli agriturismi, dalle guide vulcanologiche alle associazioni di professionisti che ruotano intorno al mondo del vino. *“Qui a Milo c'è un sistema territoriale legato al vino che funziona – afferma il Ministro del Sud e della coesione territoriale **Giuseppe Provenzano** -, a cominciare dalle istituzioni e dalla capacità di cooperazione di una oculata gestione del territorio da parte dei produttori vinicoli: elementi che fanno un vino dell'Etna straordinario ma anche un modello di successo e di sviluppo nel segno di un Sud produttivo e che lavora, e non assistito e tollerato”*.

Una zona molto vocata per la viticoltura dove la presenza della vite è millenaria. Gli ettari vitati sono 1000, le bottiglie prodotte poco più di 4 milioni, una superficie infinitesimale rispetto al resto della regione Sicilia e una produzione che concorre solo per il 3% a quella totale isolana. Una nicchia di produttori e un territorio di eccellenza con un clima completamente diverso rispetto a tutte le altre province, terrazzamenti nel quale prendono vita vini di montagna (la vendemmia generalmente è nella prima decade di ottobre). Tanto sole e vento garantiscono una sanità delle uve importante, (qui non si fanno più di quattro trattamenti

all'anno), un drenaggio del suolo che permette di assorbire le piogge, più abbondanti rispetto al resto della Sicilia, senza ristagni. Tanto lavoro, tutto manuale.

*Quest'anno sarebbe stato sicuramente l'anno della consacrazione di questa regione vinicola e dei suoi produttori – afferma **Antonio Benanti, Benanti Viticoltori**-. Ora è fondamentale continuare a divulgare pro attivamente il territorio, luoghi che hanno ancora tanto da comunicare; rendere oggettiva la descrizione delle diverse contrade, arrivare attraverso un totale rispetto delle zone a produrre vini che fedelmente aderiscano alle caratteristiche dei luoghi. Infine la dimostrazione di una longevità dei vini dell'Etna che, a mio avviso, è già accertata.*

L'Italia del vino si presenta unita da nord a sud sotto il segno del Vulcano. La conoscenza dei vini vulcanici sarà approfondita dal 2 settembre con **Soave Versus** manifestazione tra le più longeve del panorama italiano che, in occasione dei suoi 20 anni di attività, mette al centro la città di Verona e richiama tutti i protagonisti del tessuto produttivo del mondo vino a mostrare tutta la bellezza di un altro territorio vulcanico. Soave e Volcanic Wines, dall'Etna al Vesuvio, da Pitigliano ai Colli Euganei fino a Capo Verde saranno in degustazione il 4 settembre a Tenuta San Martino a Legnago.