



INCONTRI ROTALIANI 2023

Teroldego & Vini dell'Etna

Il Nerello mascalese sull'Etna: caratterizzazione dei vini ed influenza dell'ambiente

San Michele all'Adige, 6 novembre 2023

A cura di Calogero Statella

Il vino Nerello mascalese nella storia

«....in generale i Mascalesi nel piantare, o creare di nuovo una vigna, si servono del solo Negrello, ch'è l'uva la più appropriata a produrre vini rossi in maggior quantità, e di qualità buona, e di durata, generosi, spiritosi, e atti alla navigazione.»

Domenico Sestini

Memorie sui vini siciliani - 1776

Il vino Nerello mascalese nella storia

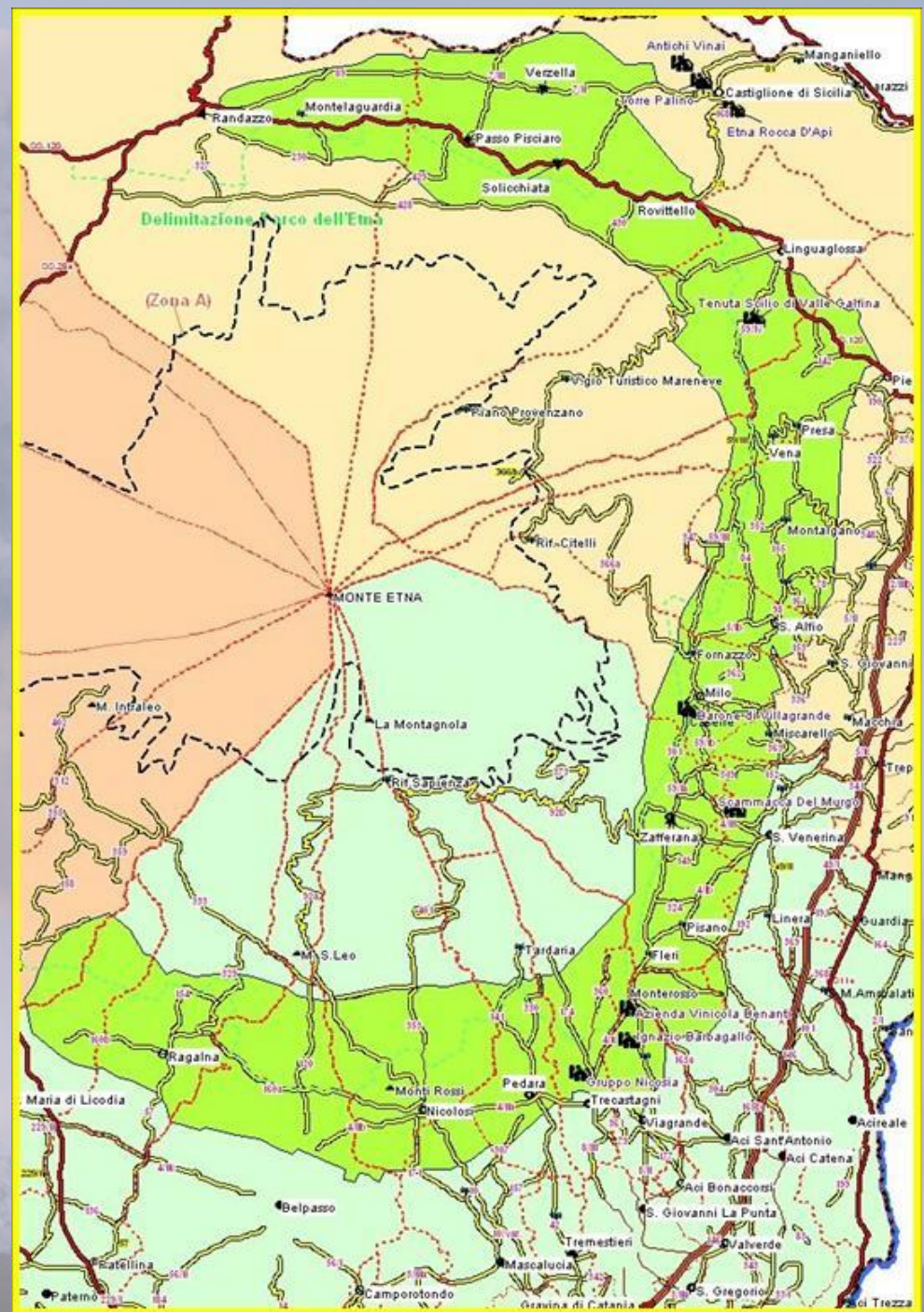
- ***Fine 1700-1800:** Nerello dell'Etna vino siciliano più venduto ed esportato → commercio flotta inglese nel Mediterraneo*
- ***1890** primi vini Nerello mascalese in bottiglia*
- ***Inizio 1900** arrivo fillossera sull'Etna → drastico declino*
- ***1968** nasce la DOC Etna*
- ***1960-80** diffusione del vitigno in Sicilia Occidentale*
- ***1990-2000** rinascita del vino dell'Etna*

La d.o.c. Etna: disciplinare di produzione

- Il vino dell'Etna è stato tra i primi in Italia ad aver riconosciuta la d.o.c. (***D.P.R. 11/08/1968***)
- ***Modificato*** solo una volta con modifiche importanti → 2011 introduzione MGA
- ***Ultime modifiche*** → D.M. 19-01-2022
- ***Proposta D.O.C.G.*** → al vaglio Assemblea Soci

ZONA DI PRODUZIONE DEI VINI "ETNA D.O.C."

- comprende parte del territorio di 20 comuni, tutti ricadenti nella provincia di Catania
- l'area della d.o.c. descrive un semicerchio in senso orario da nord a sud-ovest
- Limiti altimetrici fissati intorno a 500-800 m, con min. 400 m a Viagrande e max 1000 m a S. Maria di Licodia



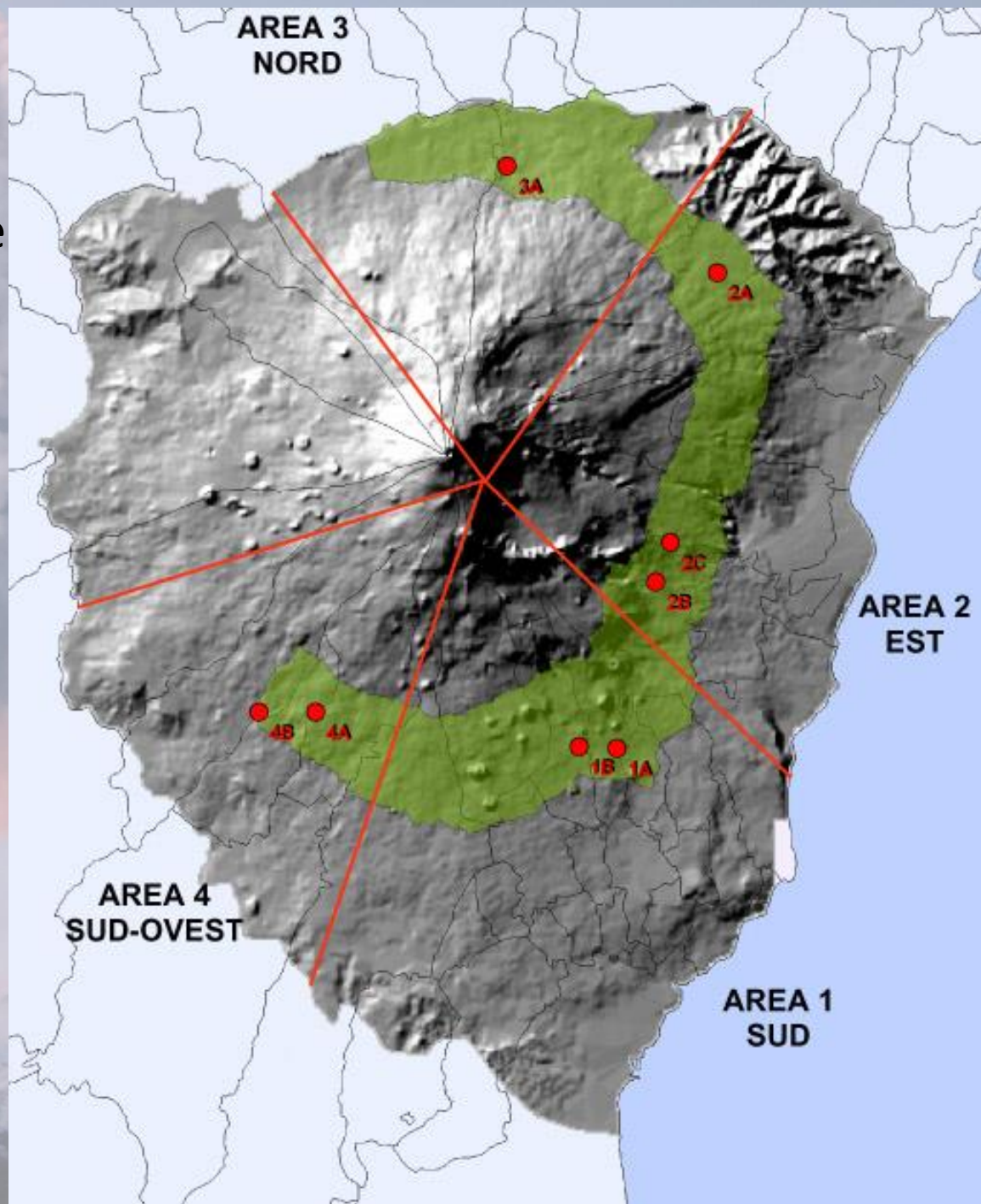
I VERSANTI DELL'ETNA

NORD: Randazzo, Castiglione

EST: Linguaglossa, Mascali,
Giarre, Piedimonte, Acireale,
Milo, Zafferana, S. Venerina,
S. Alfio

SUD: Belpasso, Nicolosi,
Pedara, Trecastagni,
Viagrande, Aci S. Antonio

SUD-OVEST: Biancavilla, S.
Maria di Licodia, Ragalna



Denominazione dei vini Etna d.o.c.

Sono sei le tipologie previste dal disciplinare:

- ***Etna “bianco”***
- ***Etna “bianco superiore”***
- ***Etna “rosso”***
- ***Etna “rosso riserva”***
- ***Etna “rosato”***
- ***Etna “spumante”***

Etna “*rosato*”, “*rosso*” e “*rosso riserva*”

Base ampelografica:

- ***Nerello mascalese***: min. 80% su ogni tipologia
- ***Nerello cappuccio (o mantellato)***: fino al 20%
- ***Altre uve***: fino al 10% di uve bianche, purché “non aromatiche”

Etna “*rosato*”, “*rosso*” e “*rosso riserva*”

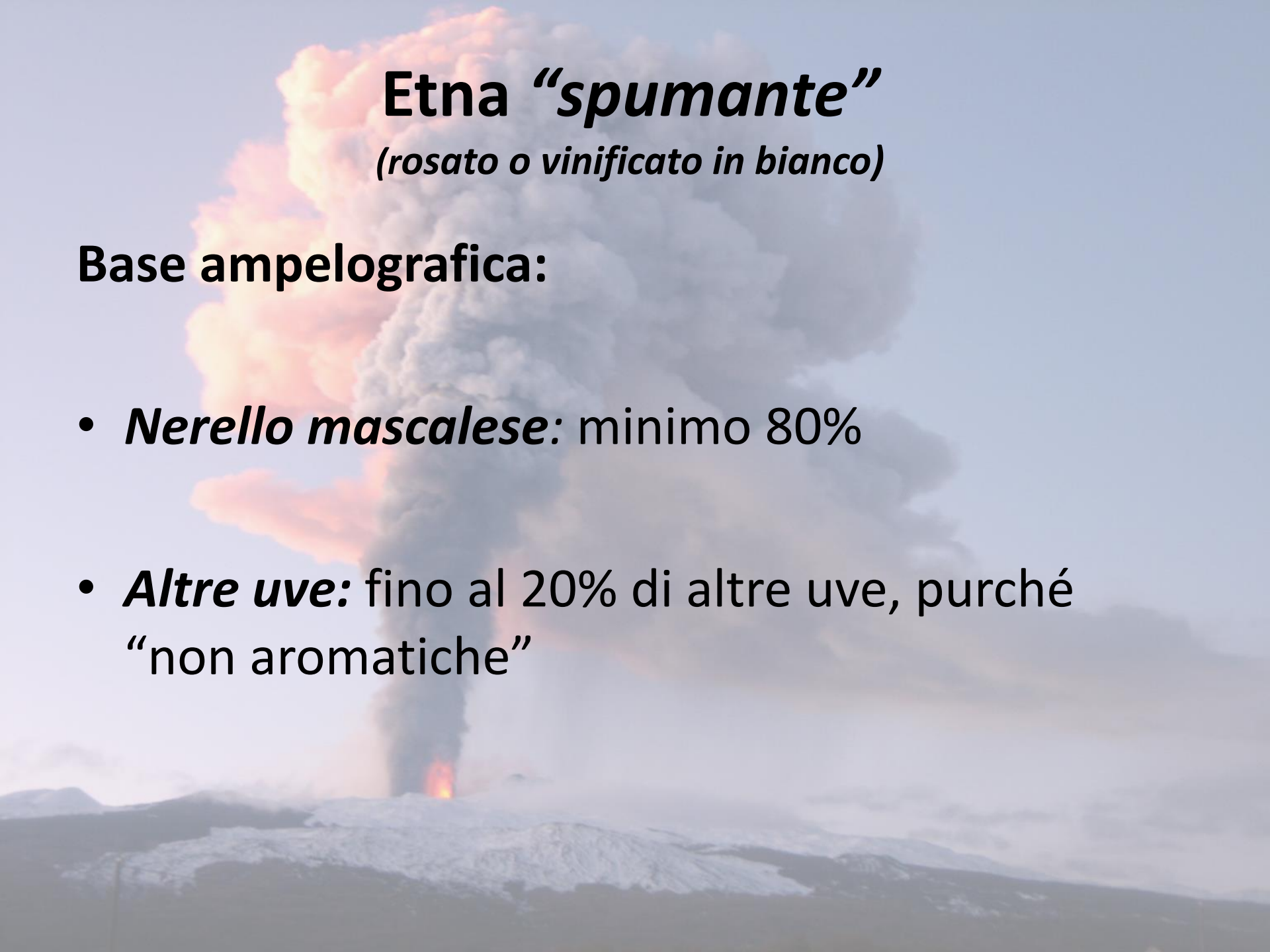
- ***Produzione di uva ammessa:*** 90 q.li/ha -
eccetto “*rosso riserva*” 80 q.li/ha
- Tipologia “*rosato*” ottenibile solo da
vinificazione in rosato o coacervo di uve rosse
e bianche, anche ammostate separatamente
- Tipologia “*rosso riserva*” ottenibile solo con
invecchiamento minimo di 4 anni, di cui
almeno 12 mesi in legno

Etna “*spumante*”

(rosato o vinificato in bianco)

Base ampelografica:

- ***Nerello mascalese***: minimo 80%
- ***Altre uve***: fino al 20% di altre uve, purché “non aromatiche”



Etna *“spumante”*

(rosato o vinificato in bianco)

- ***Produzione di uva ammessa:*** 90 q.li/ha
- Tipologia ***“spumante bianco”***: ottenibile solo da vinificazione in bianco di uve rosse
- Tipologia ***“spumante rosato”***: ottenibile solo da vinificazione in rosato o coacervo di uve
- ***“Spumante”***: solo per rifermentazione in bottiglia con minimo 18 mesi sui lieviti

LA DOC ETNA IN CIFRE

Superficie Etna doc annata 2022:

1.290 ha

- ***Crescita doc 2013-2022 → 9% su base annua***
- ***Uva rivendicata annata 2022: 84.561 q.li***
→ Produzione media 65 q.li/ha
- ***Viticoltori assoggettati 2022: n°441***

Fonte: elaborazione dell'autore su dati Consorzio Etna doc

LA DOC ETNA IN CIFRE

Produzione di vino Etna d.o.c.:

- ***Vino imbottigliato anno 2022: 43.651 hl***
→ 5,8 milioni di bottiglie potenziali

Così divisi:

- ***54% Etna “rosso” e “rosso riserva”***
- ***34% Etna “bianco” e “bianco superiore”***
- ***9% Etna “rosato”***
- ***3% Etna “spumante”***

Fonte: elaborazione dell'autore su dati Consorzio Etna doc

Caratteristiche del vino Nerello mascalese

- I mosti alla vendemmia raggiungono un ottimo **grado zuccherino** con una adeguata **acidità totale** e un **pH** nella media o leggermente inferiore a quella dei vitigni a bacca rossa siciliani
- **L'acido tartarico** prevale significativamente sul malico. L'**APA** si mantiene a livelli medio-bassi
- I **vini** presentano un'ottima gradazione alcolica accompagnata da una acidità totale medio-alta, comunque strettamente correlata all'annata ed alla zona di coltivazione
- L'adattamento del vitigno a suoli con **contenuto di potassio** medio-basso, possono determinare una salificazione limitata degli acidi organici e valori di pH inferiori alla norma

Caratteristiche del vino Nerello mascalese

Quadro polifenolico

- I vini mediamente hanno valori ridotti di antociani, mentre i valori dei polifenoli totali risultano superiori alla media delle cv. siciliane
- Diversi studi dimostrano una presenza rilevante nell'uva di ***antociani disostituiti*** (Cianidina e Peonidina), che superano spesso il 40-50% del totale (Di Stefano R., 1993 – Bica D., 2008/2010)
- Nel vino l'antociano più rappresentato è la ***Malvidina***; risultano quasi assenti gli ***antociani acilati*** (ovvero legati ad acidi, quindi più stabili)
- ***Biosintesi antociani*** fortemente influenzata dall'ambiente di coltivazione → alta variabilità a livello qualitativo e quantitativo

Caratteristiche del vino Nerello mascalese

Quadro polifenolico

- L'**indice di polifenoli** delle bucce e dei vinaccioli risulta tra i più alti tra le varietà autoctone siciliane → stabilità del colore e struttura del vino
- Livello di ***Polifenoli Totali*** dei vini rossi di Nerello talvolta è coerente con un affinamento medio-lungo in legno e/o in bottiglia
- ***Vinaccioli*** ricchi in polifenoli estraibili, che possono concorrere in modo importante all'impatto tannico del vino con macerazioni lunghe
- Vitigno capace di dare vini con ***attitudine all'invecchiamento*** e di ***grande struttura*** se posto in un determinato contesto pedo-climatico

Caratteristiche del vino Nerello mascalese

Profilo sensoriale

- Varietà a ***gusto neutro*** ma che riesce a dare vini molto caratterizzati dal punto di vista aromatico
- Buona la dotazione varietale in ***precursori aromatici*** (terpeni e norisoprenoidi) alla quale non è imputabile l'aroma dei vini
- ***Complessità dei vini*** dovuta ad aromi varietali unitamente ai composti legati alla fermentazione ed all'affinamento
- L'impatto della ***sensazione tannica*** è funzione della tecnica di vinificazione e dell'obiettivo enologico

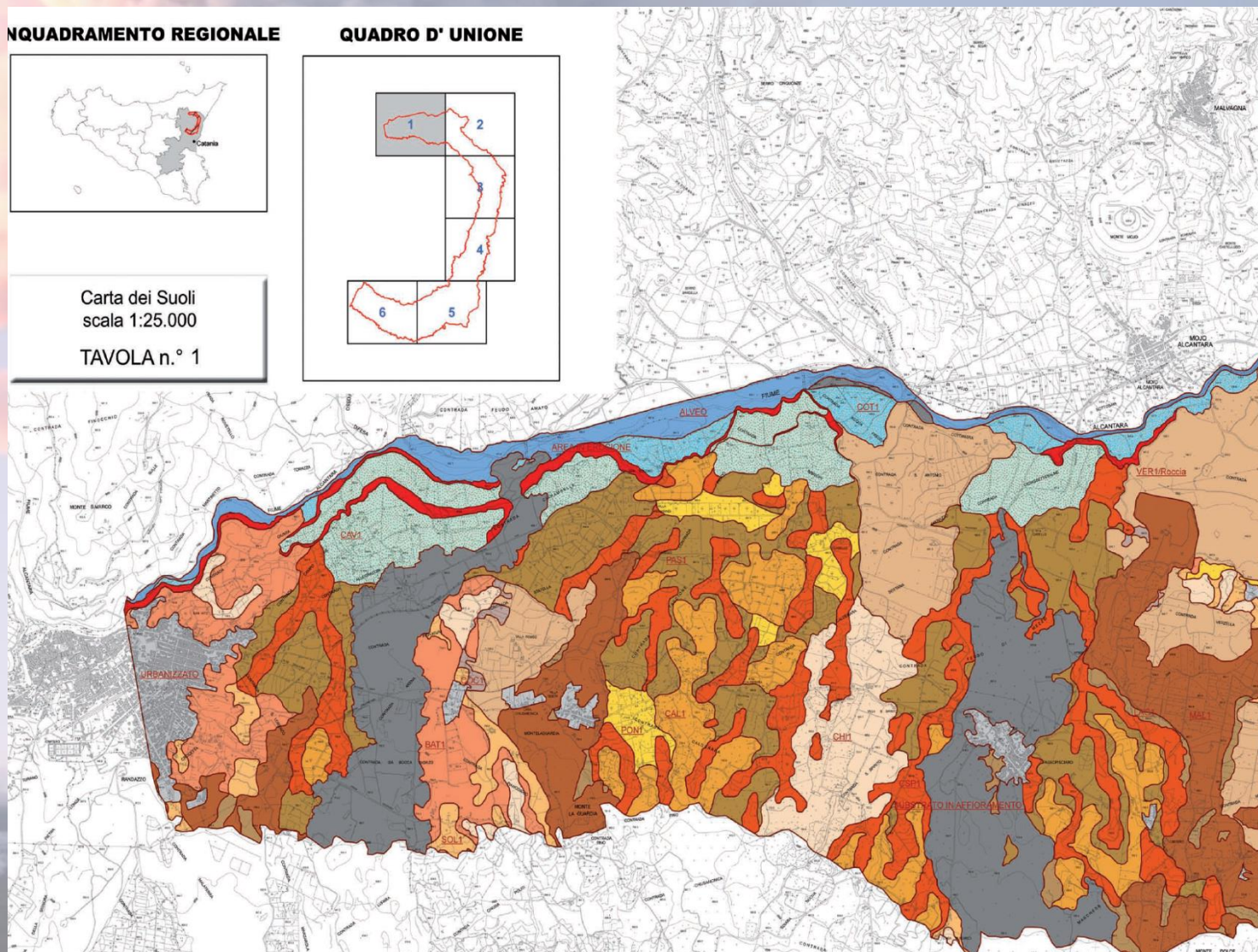
Influenza dell'ambiente sulla qualità del vino

- Legata a diversità su espressione del varietale, evoluzione sensoriale nel tempo ed attitudine all'invecchiamento
- ***Diversità*** riscontrabile su vini prodotti in zone diverse della Sicilia o sull'Etna in versanti diversi o nel medesimo versante
- ***Variabilità sull'Etna*** legata a fattori orografici, pedologici e climatici → vino come espressione di uno specifico terroir
- ***Zonazione viticola della doc Etna*** iniziata nel 2009 necessaria per definire scientificamente i fattori di diversità riscontrati

Influenza dell'ambiente sulla qualità del vino

Carta dei Suoli dell'Etna

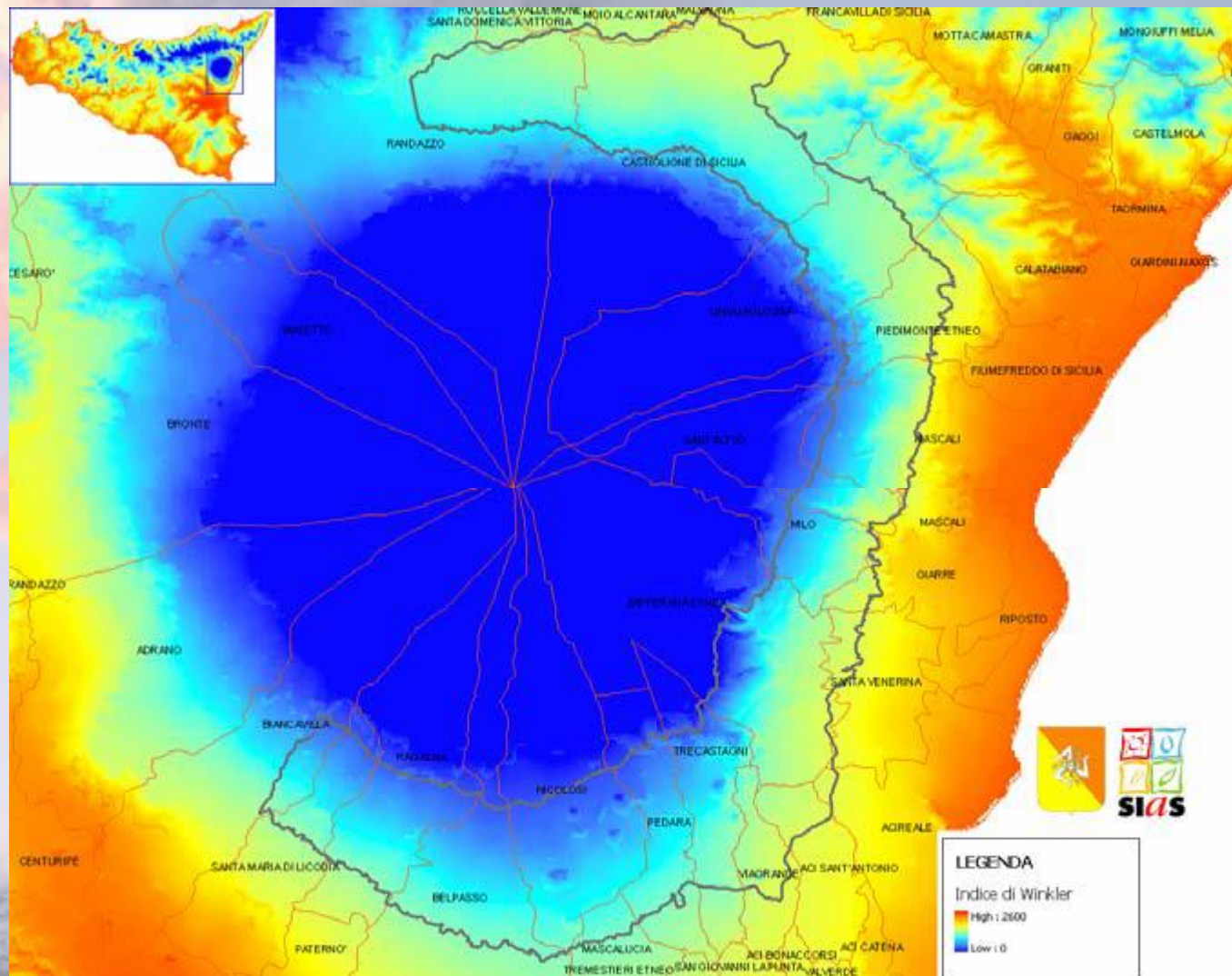
Tratta da:
*Carastro V.
et al.,
Zonazione
viticola della
doc Etna,
2009*



Influenza dell'ambiente sulla qualità del vino

Doc Etna: distribuzione Indice di Winkler

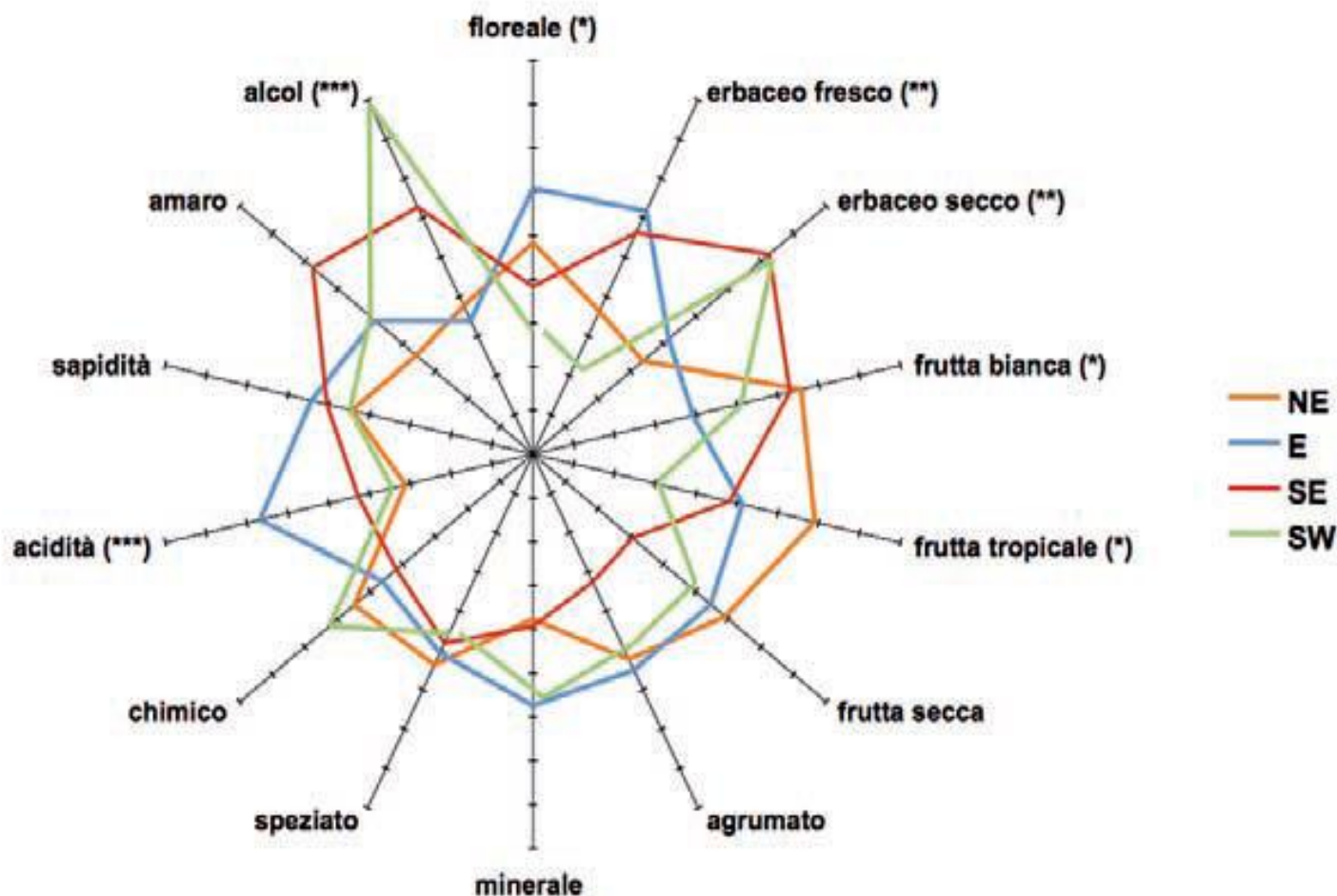
Tratta da:
*Pasotti L. et al.,
Inquadramento
generale sul
clima dell'Etna,
2009*



1500 < I.W. DOC ETNA < 2050

Influenza dell'ambiente sulla qualità del vino

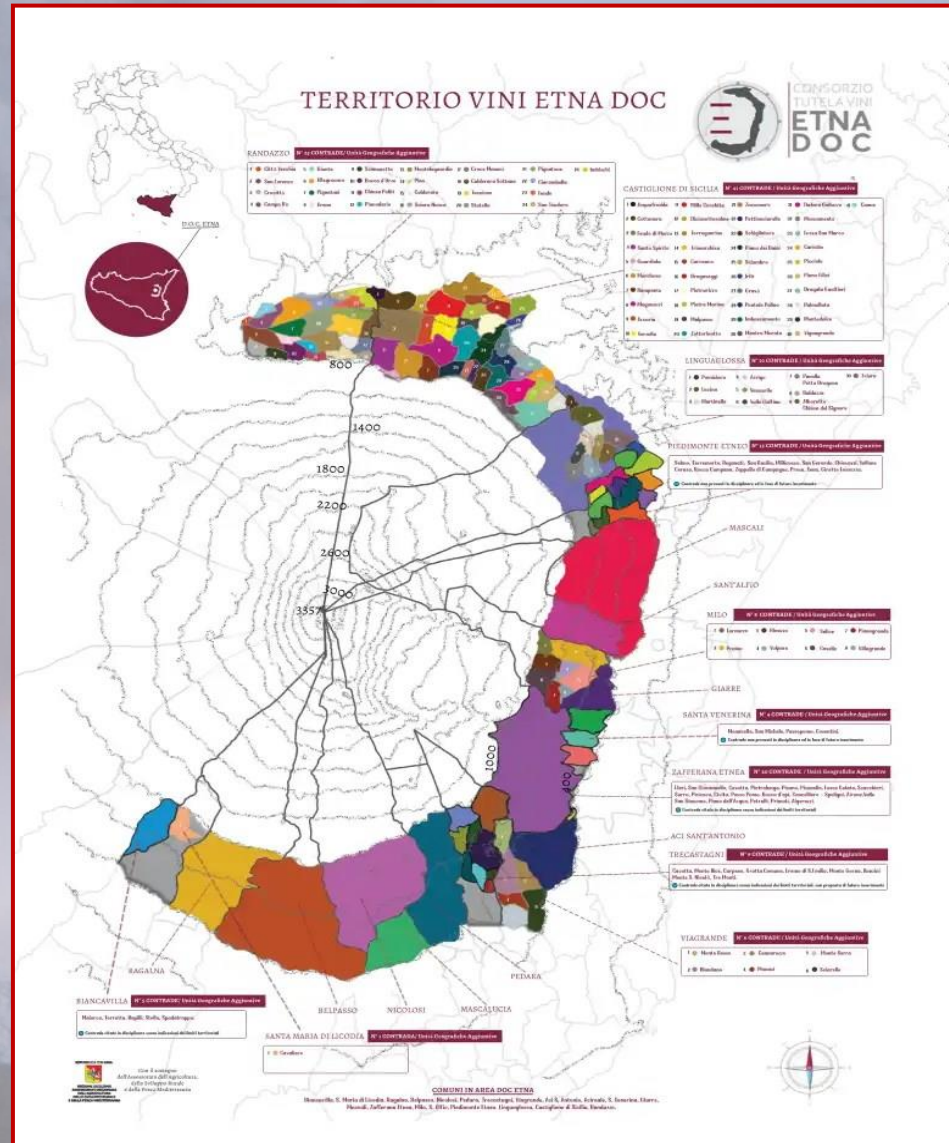
*Profili sensoriali
dei vini ottenuti
da Nerello
mascalese
coltivato nei 4
versanti dell'Etna
(Scienza A. et al.,
2011)*



Influenza dell'ambiente sulla qualità del vino

Mappa delle 133 contrade (U.G.A.) identificate nell'ambito del territorio della doc Etna

- Castiglione di Sicilia: n°41
- Randazzo: n°25
- Zafferana Etnea: n°20
- Piedimonte Etneo: n°13
- Linguaglossa: n°10
- Trecastagni: n°9
- Milo: n°8
- Viagrande: n°6
- Biancavilla: n°5
- Santa Venerina: n°4
- Santa Maria di Licodia: n°1



Potenziale enologico del Nerello mascalese

- L'interazione **genotipo-ambiente** determina risultati nei vini anche molto diversi tra loro, che talvolta “*costringono*” a scelte limitanti:
 - *spumante bianco o rosè*
 - *vino rosato*
 - *vino rosso giovane*
 - *vino rosso strutturato*
- La coltivazione del Nerello mascalese in **areali diversi** dall'Etna, dove raggiunge la sua massima espressione qualitativa, determina una qualità delle uve che lo rendono adatto spesso alla produzione solo di certe tipologie di vini (es. base spumante, rosato)

Potenziale enologico del Nerello mascalese

- La ***variabilità delle performance*** tuttavia va intesa non come un limite, ma come un'importante fonte di “versatilità” e considerata uno dei maggiori ***punti di forza*** del Nerello mascalese
- Porsi un ***obiettivo enologico*** chiaro, a partire dalla scelta del terroir e della gestione della vigna, è essenziale per poter produrre un vino Nerello mascalese di qualità
- Più che in altri vitigni, l'*interpretazione* della naturale tendenza del Nerello mascalese a dare vini diversi rende la figura del ***PRODUTTORE*** di fondamentale importanza
- La qualità dei vini raggiunta negli ultimi anni sull'Etna dimostra che il Nerello mascalese non teme confronti con i migliori ***vini di terroir*** del Mondo

A photograph of a volcanic eruption. A large, billowing plume of ash and smoke rises from a volcano, with a bright orange and yellow glow on the left side. A dark, thick column of ash descends from the plume to the volcano's summit, where a small, bright orange lava flow is visible. The foreground shows the dark, rocky slopes of the volcano. The sky is a clear, pale blue.

Grazie per l'attenzione!