



Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

10/05/2016

L'Etna e quel goccio di vino che cambia le prospettive

L'azienda che andiamo a conoscere è piccola, ma i suoi due vini rappresentano al meglio uno dei territori più importanti d'Italia.

[Santa Maria La Nave](#) è una di quelle storie che, per dimensioni e impostazione, forse non cambieranno il mondo del vino italiano. Per la sua produzione potrebbe essere considerata quasi una goccia in mezzo al mare, e il fatto che si parli di Sicilia in questo senso aiuta, ma è pur vero che trattandosi di vino anche una sola goccia può essere sufficiente per stare lì ore e ore a raccontare e raccontarsi...

Cerco aiuto nei numeri, mi sembra utile e significativo: 1 è il vulcano, siamo infatti sull'Etna; 2 sono le famiglie coinvolte dato che i Mulone, proprietari delle vigne e creatori di **Santa Maria La Nave**, hanno consolidato un'amicizia vecchia di decenni con i [Benanti](#), chiedendo e ottenendo aiuto e collaborazione (e ditemi se non è un fatto più unico che raro); 2 sono anche i vini prodotti, uno bianco e uno rosso; 3 sono i vitigni autoctoni coltivati: [Grecanico Dorato](#) per le uve bianche e l'accoppiata [Nerello Mascalese](#) e Cappuccio per quelle rosse; **Millesulmare** è il nome del vino bianco e richiama proprio l'altitudine alla quale sono coltivate queste vigne (1100 metri sul livello del mare è l'altezza media dei vigneti di Grecanico Dorato mentre il rosso si chiama **Calmarossa** Etna Rosso DOC); nel 1954 Peppino Mulone comincia ad appassionarsi alla coltivazione della vite; nel 1980 i Mulone acquistano i primi appezzamenti in contrada La Nave; nel 2004 inizia il progetto Santa Maria La Nave con i vigneti che in una decina d'anni diventeranno i protagonisti di questa storia.

Ah, per capirci, parliamo di 5200 bottiglie in tutto, 3200 di Millesulmare (Sicilia DOC Bianco) e 2000 di Calmarossa, nate da alcuni tra i vigneti più alti d'Europa, alle pendici di un vulcano attivo (versante Nord-Ovest per le uve bianche e Sud-Est per le rosse) e in un contesto incontaminato di rara bellezza. Il bianco è frutto di una selezione massale da antiche piante del posto, che ha impegnato i Mulone per 15 anni. Il rosso arriva invece da vigneti del comune di Viagrande, a circa 500 metri sul livello del mare, da piante di circa 40 anni d'età coltivate ad alberello con circa 8000 ceppi per ettaro (sempre per dare i numeri...).

I vini ho avuto modo di conoscerli prima di **Vinitaly** ma poi, sapendo che Santa Maria La Nave era presente con le nuove annate, ho voluto conoscere di persona chi c'era dietro le etichette e, appunto, assaggiare il 2015! Un incontro di quelli che si ricordano, sia per la simpatia e la disponibilità dimostrata sia per le sensazioni del nuovo Millesulmare. Il 2015 appena imbottigliato era fresco e molto giovane,

<http://www.enoagricola.org/etna-vino-prospettive-sicilia-santamarialanave-millesulmare-calmarossa/>

insomma non ancora pronto, ma con una prospettiva entusiasmante. Ricco come il 2014 di sensazioni di macchia mediterranea, erbe profumate, frutta e qualche nota balsamica. Ah, per capirci, Santa Maria La Nave era “ospitata” ovviamente dall’azienda Benanti. Il che, ripeto, mi sembra un simbolo di amicizia e lungimiranza di entrambe le realtà.

Millesulmare Sicilia DOC 2014

Un vino brillante, che già dal colore promette bene. Al naso offre quel misto di fiori gialli e macchia mediterranea, unito però alla nota minerale tipica del vulcano. Un naso quindi davvero rispettoso del territorio, così come conferma l’assaggio che è pieno, caldo ma anche sapido e fresco. Insomma un vino ben fatto, da un territorio estremo, che esprime una personalità intensa e luminosa.

In una parola: **Mediterraneo**

Voto: **7,5**

Calmarossa Etna Rosso DOC 2014

Ancora un giovanotto, merita sicuramente che si aspetti qualche anno per gustarlo al meglio ma dimostra già le sue caratteristiche principali. Al naso le spezie arrivano subito, ma insieme ai piccoli frutti rossi e neri, un mondo aromatico fatto di sottobosco e liquirizia, dove il legno della barrique (12 mesi) è assolutamente ben calibrato. In bocca l’eleganza è il tratto distintivo di un vino che ha tannini delicati e non colpisce per la forza ma piuttosto per l’equilibrio, la lunghezza, l’armonia.

In una parola: **Cupo**

Voto: **8-**

[>>> Download - **PODCAST – Santa Maria La Nave e i vini dell’Etna**](#)