



Un vulcano di sapori: degustazione di vini dell'Etna a Bologna

Descrizione

Il 6 marzo, presso il Bistrot San Mamolo, si svolge una degustazione organizzata da Assosommelier. Protagoniste diverse etichette etnee, in abbinamento a una cena appositamente studiata

© Articolo di Giovanni Torluccio

Una degustazione di vini dell'Etna a Bologna è l'ultimo evento promosso da Assosommelier, associazione che svolge corsi di formazione per sommelier e, in generale, promuove la diffusione della cultura del vino.

Degustazione di vini dell'Etna a Bologna: tutti i dettagli

La serata, organizzata dalla sommelier **Alessia Fiocchi**, si terrà il 6 marzo presso il **Bistrot San Mamolo** che – per l'occasione – proporrà un menù semplice ma in grado di valorizzare tutte le componenti dei vini in degustazione.

L'Etna offre un terroir unico, la cui composizione è costituita dalle diverse colate laviche che si sono susseguite nei secoli e dai materiali eruttivi. Questi elementi sono le basi caratterizzanti di un terreno su cui sorgono importanti vigneti che traggono benefici anche dalle brezze marine, conferendo ai vini particolari sentori e sapori unici.

Le uve, infatti, nutrite dai minerali del suolo e accarezzate dai venti e dal sole siciliano, vengono raccolte a mano in una vendemmia tardiva effettuata solitamente nella seconda metà di ottobre.

Grazie anche alla capacità delle aziende vitvinicole etnee, sempre più attente alla qualità dei prodotti e alla tutela dell'ambiente, si ottengono **vini eleganti e complessi**, con note minerali ed

erbacee. All'olfatto, in particolare, colpisce positivamente l'intenso profumo di mela, anice e zagara. Ai vini la cui maturazione avviene sulle fecce, invece, si aggiunge anche un piacevole sentore di miele.

La degustazione sarà guidata da **Salvo Ognibene**, un sommelier esperto proveniente dalla Sicilia che proporrà un percorso alla scoperta del Carricante, un gioiello dell'ampelografia di questa regione.

Il Carricante, un gioiello siciliano in calice

Il carricante è il più diffuso e antico vitigno a bacca bianca della provincia di Catania, autoctono dell'Etna. Viene coltivato sulle pendici del Vulcano nelle contrade più elevate fino ad oltre i 1000 metri al di sopra del livello del mare. Le sue uve entrano nella costituzione dell'**Etna bianco Doc** (60%) e dell'**Etna bianco superiore Doc** (80%).

Nell'arco della serata, i prodotti di questo vitigno saranno declinati in tutte le sue sfaccettature, grazie alla presenza di diverse cantine provenienti dalle varie zone dell'Etna.

Salvo Ognibene spiegherà come lo stesso vitigno possa dar vita a vini molto differenti a seconda delle altitudini a cui sono coltivate le viti, a seconda dei terreni e della diversa esposizione al sole e ai venti ma anche delle diverse metodologie di vinificazione che i produttori hanno utilizzato.



Cantine presenti alle degustazione

Alla serata saranno servite le annate 2019-2022 di carricante prodotto dalle seguenti cantine:

- Versante sud-ovest: MASSERIA SETTE PORTE
- Versante sud: SERAFICA
- Versante sud-est: NICOSIA
- Versante est: CALCAGNO
- Versante nord: PLANETA.

Il menu della serata

- Schiacciata con impasto di pizza sale e rosmarino
- Carpaccio di salmone marinato con finocchietto croccante
- Risotto carnaroli alla pescatora.

La serata inizia alle ore 20,30 presso il Bistrot San Mamolo (Via S. Mamolo 150/4d – Bologna). Il **costo è di € 50 per i soci di Assosommelier e € 60 per i non soci** Per informazioni e **prenotazioni**: Alessia Fiocchi +39 3888779787.

Data di creazione

2024/02/29

Autore

redazione