

storie luoghi

## Il vino della settimana: Etna Bianco 2018 Planeta

28 giugno 2019



di Valentina Vercelli contributor



STAMPA



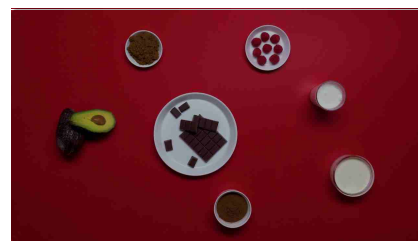
Sul versante nord dell'Etna, l'arte e la cultura incontrano un vino bianco che racconta la passione della famiglia Planeta per i diversi territori della Sicilia

«Si divertiva a versar per terra e disperdere l'acqua della scienza sotto gli occhi di coloro che ne erano assetati». Così recita l'installazione luminosa di 20 metri che da oggi orna la cantina Sciaranuova di Planeta. L'opera, realizzata dal collettivo Claire Fontaine, è dedicata al **fisico Ettore Majorana**, che da ragazzo trascorreva le sue estati nelle proprietà di famiglia, poste proprio vicino all'azienda di **Passopisciaro**. Siamo sull'Etna, la zona siciliana che negli ultimi anni sta assistendo a un vero e proprio rinascimento della sua viticoltura, con quasi mille ettari di vigneti impiantati e un centinaio di produttori che hanno investito qui, arrivando dalle altre parti della Sicilia, come i Planeta, ma anche da fuori regione. L'installazione artistica è solo uno dei motivi per una visita a Sciaranuova: nel mese di luglio, infatti, prenderà il via la quinta edizione del **festival** dedicato alla **drammaturgia contemporanea**, con spettacoli tra le vigne. E poi, naturalmente, ci sono i vini.

La famiglia Planeta ha cominciato a cercare vigne sull'Etna nel 2008 e nel 2012 ha realizzato la cantina sul versante nord. La proprietà si sviluppa a sud e a nord del paese di Passopisciaro: a nord, a un'altitudine di 800 metri, c'è il vigneto di Sciaranuova con antiche abitazioni recuperate e oggi adibite all'ospitalità, che comprendono anche un **bellissimo palmento**; a sud, vicino al vigneto di Feudo di Mezzo, è stata realizzata la moderna cantina in pietra lavica, inserita nel paesaggio in modo suggestivo; alla tenuta etnea si aggiungono poi quelle di Menfi, Vittoria, Noto e Capo Milazzo, dove si producono alcune etichette diventate icone della viticoltura siciliana dei primi anni del 2000, come il Santa Cecilia, un Nero d'Avola della Doc Noto.

Sull'Etna, i Planeta producono sette etichette, divise in due linee, con i cru, chiamati Eruzione 1614, fuori della Doc. Molto rappresentativo del territorio e del loro stile di vinificazione è l'Etna Bianco 2018, un **Carricante in purezza** da uve coltivate tra i 690 e i 720 metri, nella zona di Montelaguardia. È un vino che, con i suoi generosi profumi di frutta matura, come la pesca, la susina e il fico d'India, conquista anche i palati meno esperti, ma che è capace di sedurre anche i bevitori più esigenti con la sua profondità e le sfumature di mandorla ed erbe balsamiche. All'assaggio, è sapido e rinfrescante, con una mineralità slanciata che fa pensare all'Etna anche quando è stappato a migliaia di chilometri di distanza.

**Perché adesso:** è un vino fresco e sapido che sta molto bene con le ricette di pesce.



**Com'è fatto:** l'uva è raccolta nella prima decade di ottobre; dopo la pressatura soffice, il mosto viene travasato e fermenta per l'85% in acciaio e per il 15% in tonneaux. Rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, avvenuto a fine marzo.

**Da abbinare con:** crostacei, tartare e carpacci di pesce, primi di mare, formaggi freschi.

**Servitelo a:** 8 °C.

**Prezzo:** 14 euro.

[planeta.it](http://planeta.it)

### Le nostre ricette in abbinamento



ABBIAMO CUCINATO PER VOI

Tartara di dentice in coppette di pasta fillo



ABBIAMO CUCINATO PER VOI

Strozzapreti salmone, fiori di zucca e acciuga



ABBIAMO CUCINATO PER VOI

Carpaccio di spada, zucchine e fagiolini

vini

vino