



CANTINA DI SOAVE

CASA VITIVINICOLA DAL 1898

Siamo online da
4267 giorni 16 ore 7 minuti

Home | Archivio | [La degustazione](#)

Dal cuore
del Mediterraneo,
vini intensamente
siciliani.

21 NOV Da terreno abbandonato a vigneti di qualità:
Terrazze dell'Etna celebra i suoi primi 10 anni

on 21 November 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)



(Nando Papa, Riccardo Cotarella, Nino Bevilacqua e Ciccio Sultano)

Dieci anni. Che non sono tanti, è vero. Ma nemmeno pochi.

Un modo per celebrare quanto di buono è stato fatto, e quanto ancora bisognerà fare. Ecco il senso della grande degustazione che c'è stata nella cantina Terrazze dell'Etna, che si trova a Bocca d'Orzo, a Randazzo, in provincia di Catania. Un progetto, spiega Nino Bevilacqua, nato dalla grande passione per la cucina e per il vino. Enologo dell'azienda è Riccardo Cotarella, il numero uno degli enologi che accetta la sfida di fare grandi vini da queste parti. Dieci anni fa. Nel 2008 si producono le prime bottiglie, con le prime etichette e nascono il Cirmeco e i due spumanti Metodo Classico, il Rosé e il Cuvée. "La prima degustazione è subito un'emozione - racconta Nino - Il progetto deve andare avanti con l'obiettivo di creare una cantina e costruire un'azienda che abbia la capacità di appassionare anche i clienti, integrarsi nel territorio, far parlare di sé sia in Italia che all'estero". Nel 2012 si completa lo studio del packaging e si appropria il mercato con le prime bottiglie, "con la consapevolezza che questo mondo meraviglioso, in una società legata alla penetrazione e alla conoscenza del prodotto", dice Nino. Nascono altre etichette, il Caruso, il Cratere, il Ciuri, il Rosato e dopo anche il Pinot con la voglia di assicurare sempre un vino di alta qualità con un numero di bottiglie non inferiore a 100.000 che, seppur limitato, è tale da garantire un'efficienza economica.

FLASH NEWS

Giovedì, 22 Nov 2018
[Alla Masi Experience il Global Award Best of Wine Tourism 2019](#)

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 15 Dic 2018 [A Monreale torna "Birre in Abbazia", la rassegna dedicata alle produzioni di Natale](#)

• [Altri articoli...](#)

NONINO



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



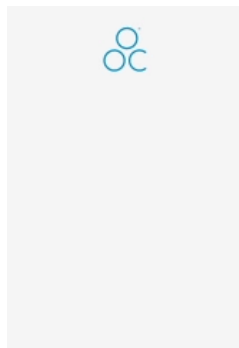
Possente



WWW.TENUTEORESTIADI.IT

[Maggiori informazioni](#)

Accetto



(Nino e Alessia Bevilacqua)

Oggi a Terrazze lavora anche la figlia di Nino, Alessia, che si occupa di sviluppo e comunicazione. "Dopo dieci anni da quel primo giorno in cui un terreno totalmente abbandonato ha dato vita a Terrazze dell'Etna - dice Nino - vedere insieme tante eccellenze del mondo della cucina e del vino per festeggiare un anniversario così importante, mi dà gioia. Pur mantenendo i piedi ben saldati a terra, come ho sempre fatto nella mia vita, amo sognare. Con la consapevolezza che, con coraggio e dedizione, i sogni possono diventare realtà".



Per festeggiare i primi dieci anni è stata organizzata una grande degustazione. Oltre a Nino Bevilacqua, erano presenti Riccardo Cotarella, Ciccio Sultano, chef bistellato del Duomo di Ragusa e Nando Papa sommelier del Verdura Resort. Del Nerello Mascalese ha parlato Cotarella, sottolineando come sempre di più, anno dopo anno, si conosce sul vitigno e sul territorio che meglio lo fa esprimere, con l'evidenza di un vino che può anche non piacere, ma che lascia sicuramente il segno per eleganza e finezza. La degustazione ha riguardato i dieci anni di vino dell'azienda ed è emersa un verità: il nerello mascalese per poter completamente dispiegare il suo potenziale di complessità ha bisogno di tempo.



In degustazione l'annata 2012, vino ancora troppo giovane, ma con complessità ben delineate. Poi la 2011, fine ed elegante. Nel 2009 si nota il fatto che è stata un'annata molto piovosa, anche se ha una freschezza ben bilanciata con il tannino. Il 2008, l'annata dei 10

FUNARO

FAST & EMOTIONAL

GRANDI LANGHE 2019

Quarta edizione 28-29 gennaio Alba



NERI AGRICOLTURA DELL'ETNA

