



## Degustazione guidata e un dibattito per celebrare i 10 anni di Terrazze dell'Etna

DI [CAMILLO PRIVITERA](#) · PUBBLICATO 20 NOVEMBRE 2018 · AGGIORNATO 21 NOVEMBRE 2018



Nella vita di un'azienda vitivinicola dieci anni sono un soffio, ma dal racconto del Patron di Terrazze dell'Etna, l'ingegnere Bevilacqua, coadiuvato nella gestione aziendale da un "caterpillar" come la figlia Alessia, questo tempo è stato vissuto con una tale intensità, impegno e dedizione da dilazionare il tempo stesso. Fondamentale l'incontro con Riccardo Cotarella per avere una visione più ampia di quello che è

l'Etna ed il suo "essere vino". Ad accompagnare Nino Bevilacqua erano presenti Ciccio Sultano, ristoratore bi-stellato, il sommelier Nando Papa del Verdura Resort, che ha guidato la degustazione, e l'enologo Riccardo Cotarella.

Fra gli invitati presenti importanti ristoratori, sommelier e operatori del settore.

Molto interessanti e ricche, pur nella brevità dell'intervento, le considerazioni di Riccardo Cotarella sul nerello mascalese come un vitigno assolutamente identitario del suo territorio. Impossibile associarlo a semplice vino siciliano, in quanto la stessa Sicilia è un insieme di milioni di territori vitivinicoli. Oggi è già possibile

identificare quelle che sono le tipicità di questo vitigno che offre poca massa colorante, profumi balsamici, con attacco importante al naso, tannini marcati ma che saputi gestire danno carattere e personalità al vino.



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 una vera e incontrovertibile verità è emersa: il nerello mascalese per poter completamente dispiegare il suo potenziale di complessità ha bisogno di tempo. Abbiamo così iniziato ad assaggiare l'annata 2012, vino ancora in fasce, in formazione al palato ma con complessità ben delineate.



Il 2011 è il nerello che sarà, ricco, suadente, fine, elegante senza sbavature ma ricco di fantasie su quello che potrà ancora dare in futuro.

Il 2009 ci ricorda che l'annata è stata piovosa, ma presenta freschezza ben bilanciata con le parti tanniche, un olfatto di sottobosco, muschio, mineralità e un sentore di cacao. Il gusto è pieno e profondo.

Il 2008, l'annata dei 10 anni, è un vino intenso, ricco e ben articolato in tutte le sue componenti, bella l'estetica del vino nelle sue sfumature che dal rubino virano sul granato, il naso accoglie una complessità che ricorda tutta la macchia dell'Etna, dalla resina a note di rabarbaro, all'achermes fino a eleganti note di spezie. Un bel modo per celebrare un vitigno, il nerello, e il suo mondo che è l'Etna, che innanzi a noi si staglia quasi pudica, volendoci nascondere il suo fermento espresso contemporaneamente dalla sua attività eruttiva.



Etichette: [#degustazioni](#) [#EnoNews](#) [#Etna](#) [#NerelloMascalese](#) [#Sicilia](#) [#vino](#) [#winelovers](#)



### Camillo Privitera

Ha nobili origini, Adamo ed Eva. A 18 anni esce di casa per non tornare mai più, si iscrive a Bologna alla facoltà di Filosofia, provenendo dall' ITIS (pericolosissima sigla). Dell'esperienza dell'istituto tecnico gli è rimasto qualche numero di telefono che usa soprattutto per farsi cambiare le lampadine. Orgogliosamente si mantiene da quando aveva 18 anni. Inizia lavorando nella riviera adriatica e lì l'università lo perde per la fortuna del mondo accademico. Lavora nei locali iniziando dal basso fino a diventare direttore e ad avere locali propri. Capisce che con volontà, studio e lavoro si può riuscire. Non apprezza i "dottori", ma ama i Signori. Da sempre progetta e organizza riviste, concerti, eventi. Incontra il vino e son botti. Segue la trafilata AIS: sommelier, degustatore, relatore e ad oggi Presidente AIS Sicilia, editore di EnoNews. Ama camminare nel solo modo che conosce e apprezza, guardando in alto per avere la più ampia visuale. E il meglio deve ancora venire.