

Spumanti dell'Etna, dal vulcano dei contrasti le bollicine metodo classico sono vive ed energiche

19 Giugno 2025



CATANIA - Il fuoco non distrugge, ma rigenera. E la cenere diventa un fertilizzante. Avviene solo sull'Etna, e i vignaioli della Sicilia orientale lo hanno capito bene, "sfruttando" la montagna che guarda il mare e un ambiente fatto di contrasti per creare bollicine uniche e inconfondibili: energiche, minerali e vive.

La storia degli Spumanti dell'Etna risale al 1870 tra Adrano e Biancavilla, quando la famiglia Spitaleri, in collaborazione con **Dom Francesco Tornabene**, monaco benedettino catanese, dà vita al primo spumante metodo classico dell'Etna.

Per superare la scarsa riconoscibilità del nome "Etna" in un contesto enologico ancora poco noto, si sceglie di chiamare quel vino "Champagne Etna" (all'epoca era consentito). L'Etna vitivinicola era ben diversa da quella odierna. I vigneti erano bassi, e il Nerello Mascalese (a

bacca nera) dominava insieme al Carricante, varietà a bacca bianca.

Il mito dello spumante etneo ha quindi radici profonde, anche se offuscate da un lungo silenzio storico, legato anche alla crisi della fillossera, che interruppe quell'esperienza.

Il ritorno degli spumanti etnei si colloca nel 1989, grazie a **Emanuele Scammacca del Murgo**, che realizza il primo metodo classico da Nerello Mascalese. Ed è stato poi nel 2002, è il Cavaliere Benanti ad aprire un nuovo capitolo, puntando sulla spumantizzazione del Carricante e divenendo riferimento per molte aziende che oggi investono nella produzione di metodo classico da uve bianche etnee.

Oggi gli spumanti etnei sono un punto fermo nell'enologia italiana, grazie anche all'associazione Spumanti dell'Etna, costituita ufficialmente nel 2022, ma su una intuizione che risale al 2018, di **Francesco Chittari**, con l'obiettivo di promuovere il territorio etneo e la produzione di spumanti metodo classico attraverso eventi, degustazioni, masterclass e iniziative culturali.



Francesco Chittari

“L’idea iniziale era semplice ma ambiziosa: avvicinare l’Etna al centro città, rendendo più accessibile la conoscenza di un patrimonio enologico straordinario e diffondere la storia,

www.virtuquotidiane.it Spumanti dell’Etna, dal vulcano dei contrasti le bollicine metodo classico sono vive ed energiche

l'identità e il valore delle bollicine etnee", spiegano dall'associazione.

"Il progetto si rivolge agli appassionati del bello e del buono, ma guarda anche alla costruzione di un sistema territoriale. Favorisce la collaborazione tra produttori e operatori, stimolando le aziende a investire nella spumantizzazione. L'Etna, già celebre per i suoi grandi rossi e i suoi eleganti bianchi, ha tutte le caratteristiche per affermarsi anche come terra d'elezione per gli spumanti di qualità".

Oggi sono circa trenta le aziende che producono metodo classico sull'Etna, coprendo il 30 per cento circa di tutto lo spumante siciliano. Si tratta di piccole cantine artigianali e aziende strutturate. Produttori che realizzano poche centinaia di bottiglie all'anno, espressione di microterritori e vinificazioni di precisione; e altri, invece, hanno avviato progetti organici e di lungo periodo.

L'associazione sarà presente con le sue referenze ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti, in programma all'Aquila a Palazzo dell'Emiciclo da sabato a lunedì prossimi, con banchi d'assaggio, talk, masterclass e show cooking, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

LE FOTO



