



Tenute Nicosia, da cinque generazioni le vigne vulcaniche raccontano le diversità e l'unicità dell'Etna

17 Giugno 2025 

TRECASTAGNI – “Idda, a Muntagna”, come la chiamano gli abitanti, custodisce storie millenarie. Le altitudini alpine, i terreni vulcanici derivanti dallo sgretolamento di lave di composizione ed età diverse e da materiali eruttivi quali sabbie, ceneri, pietra pomice e lapilli, le diversità dei suoli a seconda di versanti e contrade, e i terrazzamenti vitati la rendono un luogo enologico unico e inconfondibile.



È in questo contesto che da cinque generazioni si snoda la storia di Tenute Nicosia, fondata alla fine del 1800 da **Francesco Nicosia**, il bisnonno dell'attuale proprietario, a Trecastagni, nel catanese, sul versante orientale dell'Etna.

Già all'epoca i vini etnei erano conosciuti e apprezzati in tutta Europa, proprio grazie alla personalità che “Idda” gli dona, ma la decisiva svolta arriva grazie a **Carmelo Nicosia**, che ha scelto di investire nell'ampliamento e nella ristrutturazione dei vigneti dell'Etna e di Vittoria (Ragusa) e nella costruzione di una moderna cantina.

“Solo il tempo e una caparbia resistenza alla fatica e alle sfide rendono possibile la costruzione di storie belle e durature” dice Carmelo Nicosia. E lui quella storia duratura la sta scrivendo insieme ai due figli **Francesco** e **Graziano** e a una squadra affiatata di giovani collaboratori, come l'enologo **Maria Carella**.



I vigneti coltivati da questa famiglia sono distribuiti in quattro diversi punti del vulcano attivo. A Trecastagni, ai piedi di uno dei crateri spenti sorgono a più di 700 metri di quota gli antichi vigneti di Monte Gorna con i loro caratteristici terrazzamenti in pietra lavica, interamente ristrutturati e reimpiantati dalla famiglia Nicosia, circa quindici anni fa, privilegiando i vitigni autoctoni della Doc Etna: il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per il rosso, il Catarratto e il Carricante per il bianco.

Una piccola porzione di vigna è rimasta intatta, così come era stata impiantata oltre mezzo secolo fa con viti ad alberello di Nerello Mascalese. Altri vigneti, per buona parte impiantati



più di mezzo secolo fa adottando il tradizionale metodo di allevamento ad “alberello” sono coltivati in biologico a Trecastagni, in contrade Monte San Nicolò e Ronzini, a Zafferana Etnea, entrambe a 550 metri e poi a Santa Venerina, poco più in basso. E nuovi sono in fase di impianto a Linguaglossa.



Ma dire Etna significa pure dire spumanti di qualità riconosciuta, la cui storia risale al 1870 quando venne prodotto il primo Metodo classico sul vulcano. Il disciplinare dei vini Etna Doc (del 1968, uno dei più antichi d'Italia) è stato rivisto nel 2011 con l'inserimento degli Spumanti metodo classico nelle versioni Bianco e Rosato, prevedendo, per entrambe, una base ottenuta da almeno il 60% di uve Nerello Mascalese.

Tenute Nicosia produce 4 referenze di spumanti della collezione la Sosta dei Tre Santi omaggio a Alfio, Cirino e Filadelfo, i tre Santi protettori di Trecastagni, che nel loro viaggio verso il martirio fecero tappa nella cittadina etnea.

Le bollicine vulcaniche di Nicosia saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti italiani, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in programma dal 21 al 23 giugno all'Aquila, a Palazzo dell'Emiciclo, tra banchi d'assaggio, talk, degustazioni e masterclass.

Il primo blanc de noir di Nerello Mascalese certificato a Doc Etna esce nel 2014 ed è firmato Nicosia. Con il millesimato 2011 Sosta Tre Santi Etna Brut, cui si aggiunge da subito il Carricante Brut, l'azienda porta a compimento un lungo percorso di ricerca per la spumantizzazione delle uve autoctone. Nel 2018 la selezione Sosta Tre Santi si arricchisce di un'ulteriore prestigiosa etichetta: l'Etna Brut Sessantamesi, 5 anni sui lieviti, prodotto in edizione limitata per celebrare i 120 anni dell'azienda. Infine c'è l'ultimo arrivato, l'Etna Rosato Brut, uscito a fine 2020, 100 per cento Nerello Mascalese.

LE FOTO

