

## MERANO WINE FESTIVAL, VINI VULCANICI PROTAGONISTI DELLA CACCIA DEL MESE



10 Settembre 2018

MERANO – Sempre alla ricerca di approfondire i temi meno noti nel mondo della viticoltura, il patron di Merano WineFestival e WineHunter **Helmuth Köcher** per questo appuntamento con la Caccia del Mese si è dedicato ai vini che nascono in terreni vulcanici. Il risultato è la scoperta di prodotti di grande qualità, frutto di una viticoltura estrema che rappresenta una nicchia dal grande potenziale per l'Italia, viste le numerose zone vulcaniche che punteggiano la Penisola.

In Italia esistono varie aree di tipo vulcanico dove nel tempo le eruzioni hanno creato un substrato terrestre particolarmente adatto alle coltivazioni, in particolare la viticoltura. Questi terreni sabbiosi e costituiti da ceneri vulcaniche finissime sono ideali per produrre vini di grande qualità che esprimono l'energia del vulcano attraverso sentori intensi e una complessità multisensoriale.

Da questi suoli, particolarmente ricchi di fosforo, magnesio e potassio e coltivati con viti a piede franco non innestato, derivano vini perlopiù bianchi caratterizzati da grande mineralità, acidità e da una complessità e sapidità difficilmente raggiungibili altrove.

“I terreni vulcanici” come dice **Silvio Foti**, enologo tra i maggiori esperti dell'Etna, “hanno una capacità che dal punto di vista chimico viene chiamata potere tampone, che con l'acidità porta ad una dolcezza contenitiva che si traduce in uno stimolo profondo e lungo per le

papille gustative”.

I vini vulcanici risultano quindi freschi e di ottima beva, dal gusto ricco ed equilibrato con un potenziale di longevità. Le zone italiane dove essi prendono vita sono aree che esprimono al meglio la capacità tutta italiana di produrre vini anche nei luoghi in cui le condizioni sono più difficili. Si tratta di prodotti che conferiscono all'Italia l'immagine di un Paese autentico e puro, con una cultura e una storia uniche. Vini che impressionano e stupiscono, perché hanno in sé una storia che va alle origini della Terra.

Così, il viaggio alla scoperta dei vini vulcanici ha portato il WineHunter Helmuth Köcher a far tappa in Campania dove, proprio in prossimità del cratere del Vesuvio, ha degustato e selezionato il Summa 2016 delle Cantine Olivella, vinificato con uva Catalanesca del Monte Somma, coltivata in questa zona già dal XV secolo.

Si tratta di un vino che esprime energia, dal sentore agrumato e ricco di minerali, profumato di albicocca, che ha colpito il WineHunter per la sua eleganza. Dalle pendici del Vesuvio a quelle dell'Etna, il WineHunter si è poi spostato in terra siciliana dove ha degustato Alizée 2017, Etna Bianco della cantina Theresa Eccher, un vino composto per il 70% da uva Carricante e per il 30% da Catarratto coltivate a 900 metri di quota.

Un prodotto che richiama la natura vulcanica del suolo, persistente, dal sentore di frutta a polpa bianca e agrumi, che il WineHunter ha definito elegante, equilibrato e fresco. Infine, la caccia di Helmuth Köcher lo ha portato alle isole Eolie, dove ha selezionato una Malvasia delle Lipari Na'jm Passito dell'annata 2014, che nasce da uve 95% Malvasia e 5% Corinto Nero; prodotto sull'isola di Salina dalle Cantine Colosi, è un vino piuttosto rinfrescante, che porta in sé note di basalto derivanti dal terreno vulcanico. I sentori di miele ed eucalipto, la leggera tannicità, la grande struttura, l'equilibrio e la fragranza ne fanno un prodotto perfetto da abbinare ai cannoli o a dolci al mascarpone.

Il viaggio alla scoperta dei vini vulcanici si conclude, ma la caccia di prodotti di altissima qualità nel rispetto del motto “Excellence is an attitude” continua. E per scoprire di più sul mondo dei vini vulcanici non resta che partecipare all'evento WineHunter Catania nella splendida cornice del Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, in programma nel 2019. In questa occasione il WineHunter Helmuth Köcher presenterà il meglio della sua ricerca tra vini ed eccellenze culinarie.