

Calogero Statella: “La qualità viene prima. Anche della parola Etna in etichetta”

2 Ottobre 2026

di **Francesca Landolina**



CASTIGLIONE DI SICILIA – La parola Etna in etichetta ha un peso indiscutibile, ma non può venire prima della qualità. È attorno a questa convinzione che **Calogero Statella**, enologo di Tenuta delle Terre Nere dal 2008, ha costruito insieme alla moglie **Rita** la propria azienda.

Famiglia Statella, con sede a Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia (Catania), sul versante nord del vulcano, compie quest’anno dieci anni: un anniversario che coincide con un nuovo progetto, quello di un bianco prodotto da una vigna di proprietà a Tartaraci nel comune di Bronte, a mille metri di altitudine, fuori dai confini della Doc.

“Per anni ho cercato all’interno della denominazione la posizione ideale per il mio bianco, ma gli appezzamenti più interessanti erano già occupati” racconta. “A un certo punto mi sono

chiesto se fosse più importante produrre un buon vino sul quale scrivere Etna oppure trovare un luogo capace di dare un vino eccezionale, rinunciando al nome della denominazione. Ho scelto la seconda strada: per me viene prima la qualità, l'etichetta conta, ma viene dopo”.

La svolta è arrivata assaggiando alcuni vini di contrada Nave, nell'area di Tartaraci, e in particolare il Mareneve di **Federico Graziani** durante una presentazione degli “Imperdibili” della Guida ai Vini dell'Etna di *Cronache di Gusto*. Statella ha quindi acquistato una vecchia vigna di 3.500 metri quadrati, collocata su un promontorio. Dopo l'estirpazione è seguito il reimpianto: il vigneto ha oggi due anni e dovrebbe entrare in produzione dal prossimo anno. L'obiettivo è ottenere non più di 1.500 bottiglie di un bianco a prevalenza Carricante, completato da una piccola percentuale di Catarratto.

“Credo che continuerò a produrre anche l'Etna Bianco attuale”, spiega Statella. Oggi le uve arrivano da un vigneto che l'enologo gestisce sul versante nord, tra Calderara e Santo Spirito, di proprietà di uno storico conferitore. Nelle annate più favorevoli la produzione può raggiungere complessivamente le diecimila bottiglie.

La storia aziendale era cominciata nel 2016 in contrada Pettinociarelle, nel territorio di Castiglione di Sicilia, con l'acquisto di una vigna di quasi un ettaro. Statella lavorava già da quasi un decennio con **Marco De Grazia** a Tenuta delle Terre Nere, ma non aveva voluto anticipare i tempi comprando uva o vino. “Volevo che Famiglia Statella nascesse da una vigna di proprietà” dice. “L'esperienza mi aveva insegnato che la qualità del vino si controlla davvero soltanto quando si ha il controllo della vigna. Dovevo produrre prima la mia uva e poi il mio vino”.

Dalla vendemmia 2016 nasce Pettinociarelle Etna Rosso, il primo vino aziendale e uno dei due cru rossi della gamma. Oggi se ne producono stabilmente tra le 1.700 e le 1.800 bottiglie l'anno. Le uve della parte più fertile e profonda del vigneto, dove è maggiore la presenza di Nerello Cappuccio, possono essere destinate al rosato; un'altra selezione confluisce nell'Etna Rosso, mentre soltanto le uve migliori diventano cru.

La vigna si trova a quasi ottocento metri di altitudine, su terreni vulcanici magri, poco profondi e molto permeabili, facilmente esposti allo stress idrico. Una condizione che rallenta il ciclo vegetativo nei mesi più caldi e sposta la raccolta alla fine di ottobre. “Vendemmiano generalmente tra il 22 e il 25 ottobre, ma nelle annate più fredde siamo arrivati anche al 30. È una vendemmia faticosa, che ti tiene in ansia fino a quando l'uva non entra in cantina”.

Pettinociarelle, però, conserva freschezza anche nelle annate calde e dà vini più snelli e immediatamente leggibili rispetto a quelli provenienti da zone come Pignatuni, Calderara o

San Lorenzo, segnati da una trama tannica più importante. “Non direi vini leggeri, ma certamente più pronti da bere. È una vigna versatile, capace di dare un rosato, un rosso e un cru. Bisogna comprenderla e decidere ogni anno come interpretarla”.

Nel 2018 alla prima proprietà si è aggiunta la vigna di contrada Pignatuni, nel territorio di Randazzo: appena quattromila metri quadrati, piante con un’età media stimata intorno agli ottant’anni e la presenza di ceppi prefillossera. Le rese sono minime.

“Quando raccolgo mille o milleduecento chili faccio i salti di gioia. Significa produrre appena tre o quattro barrique”, dice l’enologo-viticoltore.

Non sempre, tuttavia, il cru viene imbottigliato: nel 2023 Statella ha rinunciato sia a Pignatuni sia a Pettinociarelle, declassando le uve nell’Etna Rosso. È la vigna, prima del mercato, a stabilire che cosa e quanto produrre. Lo scorso anno la siccità ha suggerito di non sottrarre uve agli altri vini e il rosato non è stato realizzato. Anche l’annata in corso, partita con un’allegagione promettente, si è poi complicata: prima la grandine, che ha colpito a chiazze soprattutto Pignatuni, quindi la siccità e il caldo anomalo di fine agosto.

“Un’ondata di calore a luglio può rientrare nella normalità: le piante soffrono, poi con le prime piogge ripartono. Questa volta il caldo è tornato alla fine di agosto, quando le viti erano già provate da un’intera estate difficile. In tanti anni di lavoro sull’Etna non ricordo temperature simili in quel periodo”.

A dieci anni dalla prima vendemmia, la dimensione di Famiglia Statella resta volutamente artigianale e legata alle singole vigne. Pettinociarelle, Pignatuni e adesso Tartaraci non sono soltanto indicazioni geografiche, ma scelte produttive. Anche quando una di esse impone di rinunciare al nome più riconoscibile: perché, nella gerarchia di Statella, prima dell’Etna scritto su un’etichetta viene il vino che quella bottiglia deve contenere.