

**Vini Franchetti**Vincenzo Lo Mauro, manager
di Vini Franchetti a Passopisciaro**Ai piedi dell'Etna
il vino rinasce
con bio (e Docg)**

C'è molta emozione nella voce di Vincenzo Lo Mauro, consigliere delegato della Vini Franchetti di Passopisciaro (Catania), cantina che fa parte del Consorzio tutela vini Etna Doc, mentre racconta l'unicità delle vigne che crescono alle pendici del vulcano. «Questo territorio è straordinario per la varietà che offre — spiega —. L'Etna ha quattro versanti, ognuno dei quali ha un suo tipo di vino: a Nord quelli più eleganti, a Sud quelli più alcolici, mentre l'Est e il Sud-Est sono più vocati al bianco. Poi ci sono le 133 contrade, porzioni di terreno differenti tra di loro a causa delle diverse colate laviche, che rendono il suolo più o meno minerale. E la pianta che cresce qui, che ha più di cento anni, è alta circa 60 centimetri». Tra i primi ad accorgersi di queste specificità, vent'anni fa, è stato Andrea Franchetti, di origine toscana e fondatore dell'omonima azienda, autore insieme ad altri imprenditori di un nuovo Rinascimento della viticoltura sull'Etna. «Si cercava un posto che fosse caldo e freddo allo stesso tempo e l'ha trovato sul versante Nord, comprando una tenuta di 39 ettari, abbandonata dal 1947 a

causa di una grande colata lavica. Franchetti ha portato tante novità, dalla viticoltura alle operazioni di cantina. Anche grazie a lui, nel 2008, sono nati i cosiddetti vini di contrada». La cantina di Passopisciaro, che conta otto etichette, oggi produce circa 110 mila bottiglie all'anno, tra cui una linea speciale di Magnum che è dedicata a Franchetti, scomparso lo scorso dicembre. Se l'attività del territorio è florida, non mancano le sfide, dalla sostenibilità all'espansione. «Ci siamo già convertiti al biologico, come molte altre aziende, perché le caratteristiche del terreno agevolano questa viticoltura. Vogliamo ampliare la nostra cantina, nel rispetto del territorio, patrimonio Unesco. E con il Consorzio stiamo discutendo se passare all'etichetta superiore Docg».

A. Bo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

