ETNA

ROSSO & BIANCO DOC

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Nerello Mascalese • Carricante • Terroir Vulcanico

Versante Nord • Contrade Storiche • Vigne Centenarie

@onlymywinetasting

Edizione 2026

Il Vulcano nel Bicchiere

L'Etna e' il vulcano attivo piu' alto d'Europa e uno dei terroir enologici piu' straordinari del mondo. I vini prodotti sulle sue pendici — il Nerello Mascalese per il rosso e il Carricante per il bianco — hanno conquistato negli ultimi vent'anni la scena enologica internazionale con una velocita' senza precedenti, proiettando la Sicilia orientale tra i luoghi piu' ambiti del vino mondiale. Questo fenomeno e' noto come la 'Etna Revolution': un ribaltamento culturale che ha trasformato vigne centenarie abbandonate in patrimonio mondiale dell'enologia.

Cio' che rende l'Etna unico e' la somma di fattori irripetibili altrove: suoli di lava e cenere vulcanica ricchi di minerali ferrosi e zolfo, quota tra 500 e 1000 metri slm, vigne centenarie ad alberello siciliano (alcune oltre 100 anni), esposizioni che cambiano ogni 50 metri, microclimi influenzati dall'altezza e dai venti di mare. Il risultato sono vini di una complessita' e una mineralita' ineguagliabili — specialmente nei grandi millesimi — con caratteri aromatici impossibili da replicare altrove.

Questa guida analizza le ultime venti annate (2004–2023) sia per l'Etna Rosso che per l'Etna Bianco DOC, con schede parallele che evidenziano come le stesse condizioni climatiche influenzino differentemente i due vitigni simbolo del vulcano.

Il Territorio: le Contrade dell'Etna

La DOC Etna si estende su 19 comuni della provincia di Catania. Il cuore produttivo del rosso si concentra sul versante nord (Contrade di Randazzo, Castiglione di Sicilia, Linguaglossa), storicamente il piu' vocato per il Nerello Mascalese. Il bianco domina sul versante est (Milo, Zafferana Etnea).

Le Contrade Storiche del versante nord — le MGA dell'Etna, riconosciute informalmente dai produttori — sono:

• Barbabecchi (Castiglione) — Suoli basaltici scuri, vini potenti e minerali, grandi vecchie vigne.

• Feudo di Mezzo / Guardiola (Castiglione) — Alta concentrazione di vigne centenarie, eleganza e finezza.

• Santo Spirito (Randazzo) — Suoli piroclastici, vini di grande freschezza aromatica e verticalita'.

• Calderara (Randazzo) — Quota elevata (800-900m), acidita' estrema, vini longevissimi.

• Solicchiata (Castiglione) — Esposizione nord-est, vini di struttura e mineralita' affilata.

• Monte Gorna / Rinazzo (Trecastagni, versante est) — Per il Bianco, vigne di Carricante di straordinaria qualita'.

• Caselle / Blandano (Milo) — Il cru del Carricante per eccellenza. Acidita' estrema e mineralita' iodica.

I Vitigni: Nerello Mascalese e Carricante

NERELLO MASCALESE (Etna Rosso) — Il Pinot Nero siciliano, cosi' soprannominato per la pellicola sottile, il colore tenue e la tendenza alla finezza piuttosto che alla potenza. Acini di media grandezza, bucce semi-spesse, maturazione tardiva (ottobre). Tannini fini e setosi nelle grandi annate, acidita' naturalmente elevata, colore rubino trasparente. La sua espressione varia radicalmente in base alla quota e all'esposizione.

NERELLO CAPPUCCIO — Vitigno di supporto (max 20%), con frutto piu' scuro, tannini piu' morbidi. Usato per arrotondare la durezza tannica del Mascalese.

CARRICANTE (Etna Bianco Superiore da Milo) — Il grande bianco dimenticato della Sicilia. Acidi tartarico e malico elevatissimi, frutto delicato, mineralita' vulcanica purissima. Maturazione precoce. Il bianco italiano con piu' potenziale di invecchiamento dopo il Timorasso e pochi altri. Obbligatorio come base dell'Etna Bianco Superiore DOC di Milo.

CATARRATTO — Vitigno siciliano tradizionale usato in blend per l'Etna Bianco base, fino al 60%.

Il Ruolo dell'Attivita' Vulcanica

L'Etna e' un vulcano attivo che entra imprevistamente nelle note di degustazione dei suoi vini. Le eruzioni hanno effetti multipli:

SUOLO — Ogni colata lavica crea nuovi suoli di diversa composizione mineralogica. L'eta' della lava (da pochi decenni a millenni) determina il grado di alterazione pedologica e quindi la disponibilita' di nutrienti per le viti.

CENERE — Le emissioni di cenere durante l'estate possono danneggiare fisicamente i grappoli (bruciature) o alterare il pH del suolo. Eruzioni minori possono invece fertilizzare i terreni.

GAS SULFUREI — In alcune annate (come il 2017) le emissioni di zolfo e anidride solforosa hanno danneggiato direttamente la vegetazione, particolarmente nei vigneti del versante sud.

NOTA ORGANOLETTICA — La caratteristica nota di 'cenere', 'grafite', 'zolfo nobile' nei grandi Etna Rosso non e' una metafora ma una firma chimica reale dei composti mineralogici presenti nei suoli lavici.

Come leggere la guida

La guida e' organizzata con schede parallele per Etna Rosso e Etna Bianco, anno per anno. Il clima e' condiviso (stesso vulcano, stessa stagione) mentre la vinificazione e il profilo organolettico divergono per i due vitigni.

Voto (100 punti): 95+ = eccezionale | 90–94 = ottima | 85–89 = buona | 80–84 = discreta | sotto 80 = difficile.

Stelle ROSSO (★): potenziale dal momento attuale. ★★★★★ = 18–40 anni | ★★★★ = 12–24 anni | ★★★ = 8–18 anni | ★★ = 6–12 anni.

Stelle BIANCO (★): potenziale dal momento attuale. ★★★★★ = 14–35 anni | ★★★★ = 10–22 anni | ★★★ = 7–16 anni | ★★ = 4–10 anni.

Riepilogo Annate — Etna Rosso

Nerello Mascalese · Versante Nord · Contrade Storiche

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	90	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In affinamento — Uscita prevista 2025–2026
2022	86	DISCRETA	★★★☆☆	8–16 anni	In commercio — Gia' disponibile
2021	94	OTTIMA	★★★★★	15–28 anni	In commercio — Ottimo ora e fino al 2035
2020	91	BUONA	★★★★☆	12–22 anni	In commercio — Ideale dal 2025
2019	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–35 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026–2027
2018	90	BUONA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio — Bevibile ora, ottimo fino al 2028
2017	84	DIFFICILE	★★☆☆☆	7–14 anni	In commercio — Consumare entro 2027
2016	97	LEGGENDARIA	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2030
2015	93	OTTIMA	★★★★☆	14–25 anni	In commercio — Finestra ottimale 2024–2030
2014	82	DIFFICILE	★★☆☆☆	6–12 anni	In commercio — Consumare entro 2026
2013	95	ECCEZIONALE	★★★★★	18–32 anni	In commercio — Apice dal 2025 in poi
2012	91	BUONA	★★★★☆	14–24 anni	In commercio — Ottima finestra 2024–2028
2011	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio — Bevibile ora, non oltre 2027
2010	97	LEGGENDARIA	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Non aprire prima del 2027–2028
2009	90	BUONA	★★★★☆	12–22 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028
2008	94	OTTIMA	★★★★★	18–32 anni	In commercio — Apice 2025–2033
2007	90	BUONA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Fase ottimale ora
2006	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–35 anni	In commercio — Finestra eccellente 2024–2032
2005	89	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Consumare entro 2027
2004	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–38 anni	In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Riepilogo Annate — Etna Bianco

Carricante · Versante Est · Milo e Zafferana Etnea

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	91	BUONA	★★★☆☆	8–15 anni	In affinamento — Uscita prevista 2025
2022	85	DIFFICILE	★★☆☆☆	5–12 anni	In commercio — Gia' disponibile

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2021	95	ECCEZIONALE	★★★★★	12–22 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026
2020	90	BUONA	★★★☆☆	8–16 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028
2019	94	OTTIMA	★★★★★	14–25 anni	In commercio — Non aprire prima del 2025–2026
2018	91	BUONA	★★★★☆	10–18 anni	In commercio — Ottimo ora, fino al 2028
2017	83	DIFFICILE	★★☆☆☆	4–9 anni	In commercio — Consumare entro 2026
2016	97	LEGGENDARIA	★★★★★	20–38 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028
2015	92	OTTIMA	★★★★☆	10–20 anni	In commercio — Ottimo ora, fino al 2028
2014	87	DISCRETA	★★★★☆	10–18 anni	In commercio — Ottima finestra 2024–2027
2013	94	OTTIMA	★★★★★	14–24 anni	In commercio — Apice 2025–2030
2012	90	BUONA	★★★☆☆	8–16 anni	In commercio — Bevibile ora, fino al 2027
2011	87	DISCRETA	★★☆☆☆	6–13 anni	In commercio — Consumare entro 2026
2010	96	ECCEZIONALE	★★★★★	18–35 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026–2028
2009	89	BUONA	★★★☆☆	8–16 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2027
2008	93	OTTIMA	★★★★★	14–26 anni	In commercio — Apice 2025–2032
2007	89	BUONA	★★★☆☆	8–15 anni	In commercio — Consumare entro 2026–2027
2006	95	ECCEZIONALE	★★★★★	16–30 anni	In commercio — Finestra eccellente 2024–2030
2005	88	DISCRETA	★★★☆☆	8–14 anni	In commercio — Consumare entro 2026–2027
2004	95	ECCEZIONALE	★★★★★	18–35 anni	In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Schede Parallele per Annata

*Ogni annata riporta: clima condiviso + **Etna Rosso** vs **Etna Bianco** in colonne parallele.*

2023

Annata Climatica	Primavera fresca sul vulcano con piogge abbondanti — fondamentali per ricaricare la riserva idrica dei suoli lavici. Estate calda ma con escursioni termiche marcate tra giorno e notte grazie all'altitudine (500–1000m slm). Agosto con qualche pioggia bilanciante. Settembre magnifico. Piccola eruzione a luglio non ha influenzato i vigneti principali. Vendemmia tra settembre e ottobre in condizioni eccellenti.

	ETNA ROSSO 90/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 91/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese di grande finezza aromatica. Tannini fini, acidita' vivace, frutto croccante. La mineralita' vulcanica particolarmente pronunciata. Vini di buona struttura con carattere fresco e floreale.	Carricante di grande purezza e tensione. Acidita' naturale elevata, frutto preciso, mineralita' affilata. Le basi provenienti da Milo e Zafferana (versante est) mostrano la loro firma iodica e salina.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente con unghia aranciata. Naso di ciliegia selvatica, lampone, viola, pepe rosso, cenere vulcanica. Bocca agile, tannini setosi, finale minerale lunghissimo.	Paglierino luminoso con riflessi verdolini. Agrumi freschi (cedro, lime), fiori bianchi, note di pietra focaia, lieve salino. Bocca fresca, tesa, sapida, finale minerale.
Potenziale	**10–20 anni** *In affinamento — Uscita prevista 2025–2026*	**8–15 anni** *In affinamento — Uscita prevista 2025*

2022

Annata Climatica	Annata calda e siccitosa, tra le piu' calde degli ultimi decenni anche sull'Etna. Le vigne ad alta quota (700–1000m) hanno sofferto meno grazie all'altitudine e ai suoli lavici ricchi di minerali che conservano umidita'. Eruzioni effusive durante l'estate non hanno causato danni ai vigneti principali. Vendemmia anticipata di 1–2 settimane.

	ETNA ROSSO 86/100 ★★★☆☆	ETNA BIANCO 85/100 ★★☆☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini concentrati, con frutto maturo e tannini piu' marcati del solito. Acidita' ben conservata grazie all'altitudine. Chi ha vigne sopra gli 800m ha ottenuto risultati piu' equilibrati. Profilo piu' solare del classico Etna.	Acidita' ridotta rispetto alla media, con frutto piu' maturo. Il Carricante ha mostrato resilienza grazie alla sua naturale vivacita' acida. Profilo piu' ricco e meno verticale del solito.
Profilo Organolettico	Rubino con sfumature granato. Ciliegia nera, prugna, note tostate, pepe, cenere. Bocca densa, tannini presenti, finale caldo e speziato.	Paglierino dorato, agrumi maturi (limone giallo, pompelmo), pesca bianca, note floreali. Bocca morbida, meno tesa, finale fruttato.
Potenziale	**8–16 anni** *In commercio — Gia' disponibile*	**5–12 anni** *In commercio — Gia' disponibile*

2021

Annata Climatica	Una delle annate piu' equilibrate e classiche degli ultimi anni sull'Etna. Inverno con neve abbondante (riserva idrica fondamentale per le vigne almascherate), primavera regolare, estate calda con notti fresche, settembre-ottobre ideali. Attivita' vulcanica moderata con piccole emissioni di cenere che hanno fertilizzato i suoli.

	ETNA ROSSO 94/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 95/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese in forma splendida: finezza aromatica, tannini di seta, acidita' cristallina. Grande espressione dei singoli contrada — Barbabecchi, Feudo di Mezzo, Guardiola, Santo Spirito mostrano identita' distinte e precise.	Carricante straordinario, tra i migliori dell'ultimo decennio. Acidita' cristallina, mineralita' vulcanica purissima, complessita' aromatica di grande rara finezza. Le Riserve da Milo sono semplicemente eccezionali.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente luminoso. Naso aristocratico: ciliegia selvatica, rosa, viola, pepe rosso, rabarbaro, cenere fine, note ferrose. Bocca elegante, tannini lunghissimi, finale minerale e speziato.	Paglierino brillante, naso di precisione assoluta: agrumi canditi, fiori di zagara, pietra focaia, salino, gesso, note iodiche. Bocca tesa, verticale, lunghissima. Un bianco da invecchiamento raro in Italia.
Potenziale	**15–28 anni** *In commercio — Ottimo ora e fino al 2035*	**12–22 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2026*

2020

Annata Climatica	Annata calda con estate siccitosa attenuata dalla quota elevata delle vigne etnee. Ottobre con piogge provvidenziali. Eruzione significativa a febbraio non ha influenzato la stagione vegetativa. Le vigne centenarie su terreni lavici profondi hanno mostrato resilienza straordinaria grazie alle radici lunghe che attingono umidita' dai livelli piu' profondi.

	ETNA ROSSO 91/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 90/100 ★★★☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini potenti e strutturati, con frutto maturo e buona freschezza acida. Il Nerello Mascalese ha espresso un profilo piu' solare ma non privo di eleganza. Buona mineralita' vulcanica.	Carricante di buona struttura e freschezza. Profilo piu' maturo ma con la mineralita' vulcanica intatta. Vini di carattere solare ben bilanciati dall'acidita' naturale.
Profilo Organolettico	Rubino con riflessi granato. Ciliegia nera, mora, spezie scure, pepe, note di lavici scuri. Bocca piena, tannini decisi, buona lunghezza.	Paglierino dorato, frutta bianca matura (pera, mela cotogna), agrumi, note saline e minerali. Bocca avvolgente ma fresca, finale sapido.
Potenziale	**12–22 anni** *In commercio — Ideale dal 2025*	**8–16 anni** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*

2019

Annata Climatica	Annata eccellente, tra le migliori del decennio per l'Etna. Estate calda con precipitazioni calibrate in agosto, settembre magnifico con escursioni termiche di 14–16°C. Le condizioni autunnali hanno preservato freschezza e complessita' aromatica sia nel Nerello che nel Carricante. Attivita' vulcanica tranquilla durante la stagione vegetativa.

	ETNA ROSSO 96/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 94/100 ★★★★★

Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese monumentale. Struttura imponente bilanciata da freschezza elettrica, tannini di assoluta finezza, complessita' aromatica rara. Ogni contrada ha espresso la sua identita' al massimo. Annata del decennio per il Rosso dell'Etna.	Carricante di grandissima complessita' e longevita'. Acidita' vibrante, mineralita' vulcanica profondissima, frutto preciso. Le versioni da Milo-Zafferana (contrada Caselle, Blandano) mostrano un'eleganza paragonabile ai grandi Chablis Grand Cru.
Profilo Organolettico	Rubino brillante trasparente. Naso di complessita' stratificata: ciliegia selvatica, rosa canina, viola, pepe rosso e nero, cenere vulcanica, grafite, note ferrose, timo. Bocca maestosa, tannini serici, persistenza infinita.	Paglierino brillante con riflessi oro. Naso di rara profondita': zagara, cedro candito, pietra focaia, sale marino, gesso, note iodiche e agrumate. Bocca cristallina, lunghissima, verticale.
Potenziale	**20–35 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2027*	**14–25 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2025–2026*

2018

Annata Climatica	Primavera fresca e piovosa, estate equilibrata con temperature moderate per la quota. Settembre ottimo sul versante nord (Randazzo, Castiglione). Qualche irregolarita' sul versante est. Annata di buona qualita' media con profilo fresco e floreale — ideale per esprimere la vena piu' elegante del Nerello.

	ETNA ROSSO 90/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 91/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti, con frutto fresco e tannini non aggressivi. Profilo floreale e speziato tipico del Nerello in annate fresche. Struttura media, bevibilita' elevata. Ottimi per chi si avvicina all'Etna Rosso.	Carricante di grande freschezza e purezza. La stagione fresca ha preservato l'acidita' naturale al massimo. Profilo floreale e agrumato intenso. Ottima espressione delle vigne a Milo.
Profilo Organolettico	Rubino tenue trasparente, fragola, ciliegia fresca, rosa, pepe bianco, erbe aromatiche. Bocca snella, fresca, tannini sottili, finale minerale pulito.	Paglierino chiaro con riflessi argentati. Limone, cedro, zagara, fiori bianchi, mineralita' fine. Bocca fresca, sapida, perlante, lunghissima.
Potenziale	**10–18 anni** *In commercio — Bevibile ora, ottimo fino al 2028*	**10–18 anni** *In commercio — Ottimo ora, fino al 2028*

2017

Annata Climatica	Annata difficile sull'Etna per due ragioni concorrenti: siccita' grave durante l'estate e attivita' eruttiva intensa a luglio-agosto con emissioni di cenere e gas sulfurei che hanno danneggiato alcune vigne sul versante sud. Le vigne del versante nord (Etna Rosso storico) hanno sofferto meno. Vendemmia anticipata.

	ETNA ROSSO 84/100 ★★☆☆☆	ETNA BIANCO 83/100 ★★☆☆☆
Vinificazione & Carattere	Annata irregolare. I vigneti meno colpiti dall'eruzione e dalla siccita' hanno prodotto vini di buona qualita'. In generale struttura ridotta, acidita' contenuta. Selezionare il produttore con cura.	Annata difficile anche per il Carricante. Acidita' bassa, frutto maturo, profilo piatto. Solo i vigneti di Milo a quota elevata hanno salvato qualcosa di interessante.
Profilo Organolettico	Rubino con note mature, frutto cotto (ciliegia confettura), pepe, note solforee in alcuni casi. Bocca morbida, tannini appiattiti, finale corto.	Paglierino dorato, frutta matura, poco floreale, note di mandorla. Bocca morbida, bassa acidita', finale corto.

Potenziale	**7–14 anni** *In commercio — Consumare entro 2027*	**4–9 anni** *In commercio — Consumare entro 2026*

2016

Annata Climatica	Come nel resto d'Italia, il 2016 e' stato un anno di condizioni quasi perfette sull'Etna. Nessuna eruzione significativa durante la stagione vegetativa, inverno con neve abbondante, estate calda con escursioni termiche eccellenti, ottobre magnifico. La convergenza ideale per entrambi i vitigni.

	ETNA ROSSO 97/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 97/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese al suo apice assoluto. Freschezza e struttura in equilibrio perfetto, tannini di seta, acidita' verticale, mineralita' vulcanica di straordinaria profondita'. I Contrada di quest'annata sono tra i vini piu' grandi prodotti in Sicilia in tutta la sua storia.	Carricante leggendario. Acidita' cristallina e tagliente, mineralita' vulcanica purissima, complessita' aromatica di livello mondiale. Le Riserve di questa annata sono destinate a diventare miti nella storia dell'Etna Bianco.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente con luminosita' interna. Naso magistrale: ciliegia selvatica, rosa canina, viola, pepe, cenere fine, grafite, sangue, timo selvatico, note iodiche. Bocca monumentale e setosa insieme, persistenza senza fine.	Paglierino luminoso. Naso di straordinaria complessita': zagara, cedro, lime, pietra focaia, sale, gesso, zolfo nobile, note di fumo bianco. Bocca verticale, lunghissima, architettura sontuosa.
Potenziale	**22–40 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2030*	**20–38 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2028*

2015

Annata Climatica	Annata calda e solare. L'estate prolungata ha portato concentrazione nei grappoli. Le vigne etnee ad alta quota hanno mantenuto freschezza grazie all'altitudine. Ottobre caldo con maturazione completa. Eruzione effusiva a dicembre, fuori stagione.

	ETNA ROSSO 93/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 92/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, con frutto generoso e tannini maturi. Profilo piu' internazionale del classico Etna ma di grande piacevolezza. La firma vulcanica e' presente e distingue questi vini da qualsiasi altro rosso italiano.	Carricante ricco e strutturato, con frutto giallo maturo e buona acidita'. Profilo piu' opulento ma con la mineralita' vulcanica ben riconoscibile. Evolve magnificamente.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegia nera, mora, note di pepe, cenere, sottobosco. Bocca piena, tannini rotondi, finale lungo e speziato.	Paglierino dorato, frutta gialla matura (pesca, albicocca), zagara, pietra calda, note di miele. Bocca avvolgente, sapida, lunga.
Potenziale	**14–25 anni** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2030*	**10–20 anni** *In commercio — Ottimo ora, fino al 2028*

2014

Annata Climatica	Annata piovosa e fresca in Sicilia, con estate irregolare anche sull'Etna. La quota elevata ha accentuato la freschezza, creando condizioni difficili per la maturazione del Nerello (vitigno tardivo). Il Carricante, piu' precoce, ha gestito meglio la stagione. Annata da selezionare con cura.

	ETNA ROSSO 82/100 ★★☆☆☆	ETNA BIANCO 87/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Vini con tannini verdi in molti casi, frutto poco concentrato. I produttori piu' rigorosi con vigne in posizioni ben drenanti hanno ottenuto risultati accettabili. Acidita' elevata ma non bilanciata.	Il Carricante ha brillato piu' del Nerello in questa annata fresca. Acidita' molto elevata, frutto preciso, mineralita' affilata. Vini tesi e verticali con ottima prospettiva evolutiva.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, frutto rosso scarno, erbe aromatiche, note erbacee. Tannini rustici, acidita' tagliente, finale corto.	Paglierino luminoso, agrumi verdi (lime, cedro), fiori bianchi, mineralita' fine, note di erbe aromatiche. Bocca fresca e nervosa, lunghissima.
Potenziale	**6–12 anni** *In commercio — Consumare entro 2026*	**10–18 anni** *In commercio — Ottima finestra 2024–2027*

2013

Annata Climatica	Annata classica di grande statura per l'Etna. Inverno freddo con neve abbondante a quote elevate, primavera regolare, estate calda con notti fresche. Ottobre magnifico con escursioni termiche di 14–16°C — fondamentali per il Nerello tardivo. Nessuna eruzione di rilievo.

	ETNA ROSSO 95/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 94/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese classico per eccellenza. Struttura imponente, acidita' verticale, tannini austeri e lunghissimi. Profilo aromatico aristocratico. Il Rosso dell'Etna nella sua accezione piu' austera e tradizionale. Paragonabile ai grandi Barolo di annata classica.	Carricante di grande finezza classica. Acidita' cristallina, mineralita' profonda, frutto preciso e pulito. Le versioni da vecchie vigne a Milo mostrano complessita' evolutiva eccezionale.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente, naso di grande profondita': ciliegia selvatica, rosa appassita, pepe, cenere vulcanica, grafite, note ferrose e terrose. Bocca severa, verticale, tannini inesorabili.	Paglierino luminoso, zagara, agrumi, pietra focaia, sale, gesso. Bocca tesa, verticale, eleganza pura.
Potenziale	**18–32 anni** *In commercio — Apice dal 2025 in poi*	**14–24 anni** *In commercio — Apice 2025–2030*

2012

Annata Climatica	Estate calda con siccita' estiva, piogge settembrine provvidenziali. Le vigne centenarie sul versante nord hanno mostrato straordinaria resilienza grazie alle radici profonde. Vendemmia tardiva (seconda meta' di ottobre) con uve in buona sanita'.

	ETNA ROSSO 91/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 90/100 ★★★☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e concentrati con buona freschezza. Tannini presenti ma integrabili, profilo	Carricante di buona struttura, con frutto maturo e acidita' ben presente. Profilo aromatico

	aromatico generoso. Buon equilibrio tra potenza vulcanica e freschezza acida.	generoso, evoluzione piacevole. Vini di carattere.
Profilo Organolettico	Rubino con tonalita' granato. Ciliegia nera, prugna, note di cenere, spezie, ferro. Bocca densa ma con tensione acida, buona lunghezza.	Paglierino dorato, frutta bianca, agrumi maturi, mineralita' presente. Bocca sapida e avvolgente, finale lungo.
Potenziale	**14–24 anni** *In commercio — Ottima finestra 2024–2028*	**8–16 anni** *In commercio — Bevibile ora, fino al 2027*

2011

Annata Climatica	Annata calda e anticipata in Sicilia. Sull'Etna l'altitudine ha mitigato parzialmente le temperature estive. Vendemmia precoce (settembre). La caratteristica freschezza del Nerello d'alta quota e' meno evidente. Attivita' sismica (non eruttiva) durante l'anno.

	ETNA ROSSO 88/100 ★★★☆☆	ETNA BIANCO 87/100 ★★☆☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini morbidi e fruttati, con tannini vellutati. Mancano il nervo e la verticalita' tipici del grande Etna Rosso. Profilo piu' edonistico che strutturale. Buona bevibilita'.	Carricante di profilo morbido. Frutto maturo, acidita' contenuta. Meno verticale del solito ma con piacevole complessita' aromatica.
Profilo Organolettico	Rubino con tonalita' mature. Ciliegia in confettura, prugna, note di cioccolato, spezie dolci. Bocca morbida, rotonda, tannini setosi.	Paglierino dorato, frutta matura, note di mandorla, miele. Bocca rotonda, meno fresca.
Potenziale	**10–18 anni** *In commercio — Bevibile ora, non oltre 2027*	**6–13 anni** *In commercio — Consumare entro 2026*

2010

Annata Climatica	Annata straordinaria, considerata insieme alla 2016 la piu' grande degli ultimi vent'anni sull'Etna. Inverno freddo con neve, primavera ideale, estate perfettamente bilanciata, ottobre da manuale con escursioni termiche di 15–17°C. L'Etna ha espresso qui la sua doppia anima — potenza e finezza — nella forma piu' autentica.

	ETNA ROSSO 97/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 96/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese archetipico: freschezza e struttura in equilibrio assoluto, tannini di seta pura, acidita' verticale e penetrante, mineralita' vulcanica di profondita' ineguagliabile. Vini destinati a decenni di evoluzione.	Carricante monumentale. Acidita' tagliente, mineralita' vulcanica di purezza assoluta, complessita' aromatica di livello mondiale. Le grandi Riserve di questa annata entrano nella storia dell'enologia italiana.
Profilo Organolettico	Rubino brillante trasparente. Naso di enorme complessita': ciliegia selvatica, pepe rosso, cenere, grafite, sangue, ferro, timo, erbe di campo. Bocca monumentale, perfetta tensione, persistenza straordinaria.	Paglierino brillante, naso magistrale: zagara, cedro, lime, pietra focaia, gesso, zolfo fine, sale iodico, fiori secchi. Bocca verticale, lunghissima, architettura perfetta.
Potenziale	**22–40 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2028*	**18–35 anni** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2028*

2009

Annata Climatica	Estate calda e siccitosa. Le vigne dell'Etna, grazie alla quota e ai suoli lavici porosi, hanno resistito meglio della media siciliana. Vendemmia anticipata con uve mature e concentrate. Annata solare dal profilo esuberante.

	ETNA ROSSO 90/100 ★★★★☆	ETNA BIANCO 89/100 ★★★☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini potenti, con frutto nero maturo e tannini vellutati. La firma vulcanica e' presente ma meno verticale del solito. Profilo piu' internazionale e accessibile, ottimi per i neofiti dell'Etna.	Carricante di buon carattere, con frutto maturo e acidita' sufficiente. Meno verticale delle grandi annate ma con mineralita' vulcanica ben presente.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegia nera, mora, cenere, pepe, note di cioccolato. Bocca potente e avvolgente, tannini morbidi, lunga persistenza.	Paglierino dorato, frutta matura, note saline e minerali, fiori gialli. Bocca avvolgente, sapida, buona lunghezza.
Potenziale	**12–22 anni** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*	**8–16 anni** *In commercio — Buona finestra 2024–2027*

2008

Annata Climatica	Annata fresca e classica sull'Etna. Estate con temperature moderate, ottobre magnifico e prolungato — la condizione ideale per il Nerello tardivo. Stile tradizionale per eccellenza, con la firma acida e tannica tipica dell'Etna Rosso storico. Attivita' effusiva minore in autunno.

	ETNA ROSSO 94/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 93/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese di grande eleganza classica. Acidita' brillante, tannini fini e austeri, profilo aromatico aristocratico. Il Rosso dell'Etna piu' vicino allo stile dei grandi Barolo tradizionali. Evoluzione lenta e maestosa.	Carricante classico per eccellenza. Acidita' spiccata, mineralita' affilata, complessita' evolutiva eccezionale. Il Bianco dell'Etna nella sua forma piu' austera e longeva.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente, naso fine e stratificato: ciliegia cruda, rosa, pepe, cenere vulcanica, ferro, tabacco, note di sottobosco. Bocca elegante e nervosa, tannini lunghissimi.	Paglierino con riflessi dorati. Zagara, agrumi, pietra focaia, note iodiche, fiori secchi, miele d'acacia. Bocca verticale, sapida, lunghissima.
Potenziale	**18–32 anni** *In commercio — Apice 2025–2033*	**14–26 anni** *In commercio — Apice 2025–2032*

2007

Annata Climatica	Annata calda e mite, con anticipazione della vendemmia. Estate con temperature elevate ma ben bilanciate dall'altitudine etnea. Profilo fruttato generoso, acidita' adeguata. Millesimo apprezzato per piacevolezza precoce.

	ETNA ROSSO 90/100 ★★★☆☆	ETNA BIANCO 89/100 ★★★☆☆

Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e fruttati, con tannini integrati e buon equilibrio. Profilo piu' accessibile del classico Etna austero. Ottimi per chi ama lo stile piu' immediato.	Carricante rotondo e piacevole, con frutto bianco maturo e mineralita' presente. Profilo meno verticale ma di buona complessita'.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegia matura, mora, pepe, spezie dolci, note di sottobosco. Bocca morbida, tannini levigati, finale speziato.	Paglierino dorato, pera, mela matura, zagara, sale, note di mandorla. Bocca avvolgente, sapida, finale lungo.
Potenziale	**12–20 anni** *In commercio — Fase ottimale ora*	**8–15 anni** *In commercio — Consumare entro 2026–2027*

2006

Annata Climatica	Annata quasi perfetta, considerata tra le grandi della storia recente dell'Etna. Estate calda senza eccessi, ottobre magnifico con escursioni termiche eccellenti. Il Nerello ha raggiunto maturita' fenolica e aromatica in perfetto equilibrio. La critica internazionale ha scoperto questa annata come rivelazione dell'Etna moderno.

	ETNA ROSSO 96/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 95/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Nerello Mascalese di grandissima statura, con struttura poderosa, acidita' cristallina, mineralita' profondissima. Tannini nobili e ben integrati. Una delle annate che ha definitivamente proiettato l'Etna Rosso tra i grandi vini italiani sul mercato mondiale.	Carricante di grandissima longevita'. Acidita' penetrante, mineralita' vulcanica profonda, complessita' aromatica stratificata. Tra i Bianchi dell'Etna piu' longevi e complessi prodotti fino ad oggi.
Profilo Organolettico	Granato con sfumature rubino. Naso di rara complessita': ciliegia selvatica, rosa appassita, cenere vulcanica, catrame, tabacco, spezie rare, grafite. Bocca monumentale e raffinata.	Paglierino dorato con riflessi ambra nell'evoluzione. Agrumi canditi, zagara secca, pietra focaia, gesso, sale, miele, note di cera d'api. Bocca verticale, lunghissima.
Potenziale	**20–35 anni** *In commercio — Finestra eccellente 2024–2032*	**16–30 anni** *In commercio — Finestra eccellente 2024–2030*

2005

Annata Climatica	Annata classica con buona qualita' media. Qualche incertezza estiva recuperata in ottobre. Profilo tradizionale senza picchi di eccellenza. Buona espressione territoriale nelle vigne del versante nord.

	ETNA ROSSO 89/100 ★★★☆☆	ETNA BIANCO 88/100 ★★★☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti con struttura media, tannini raffinati, frutto preciso. Non monumentali ma di autentica fattura etnea. Buona bevibilita' e autenticita' territoriale.	Carricante corretto e piacevole. Frutto preciso, acidita' ben presente, mineralita' discreta. Profilo tradizionale senza eccessi.
Profilo Organolettico	Rubino granato, ciliegia, prugna, viola, spezie etnee, cenere. Bocca armonica, fresca, tannini presenti ma non pesanti.	Paglierino luminoso, agrumi, fiori bianchi, mineralita' fine. Bocca fresca e sapida, finale pulito.
Potenziale	**10–20 anni** *In commercio — Consumare entro 2027*	**8–14 anni** *In commercio — Consumare entro 2026–2027*

2004 .

Annata Climatica	Annata di grande tradizione classica per l'Etna. Estate bilanciata con notti fresche in quota, ottobre magnifico. Perfetto equilibrio tra maturita' fenolica e freschezza acida. Il Nerello Mascalese e il Carricante hanno raggiunto maturazione ideale nelle ultime settimane di ottobre.

	ETNA ROSSO 96/100 ★★★★★	ETNA BIANCO 95/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Vini classici: tannini fini e persistenti, acidita' verticale, mineralita' vulcanica purissima. L'Etna Rosso nella sua accezione piu' aristocratica e longeva. Evoluzione maestosa. Oggi all'apice assoluto.	Carricante classico per eccellenza. Acidita' verticale, mineralita' assoluta, complessita' evolutiva straordinaria. Le grandi Riserve di quest'annata sono tra i bianchi italiani piu' longevi e complessi.
Profilo Organolettico	Granato con toni aranciati. Profondita' straordinaria: ciliegia selvatica, rosa secca, cenere fine, catrame nobile, ferro, tabacco, spezie rare.	Paglierino dorato con evoluzione ambrata. Agrumi secchi, zagara, pietra focaia, gesso, sale, miele, cera d'api, note di sottobosco bianco.
Potenziale	**20–38 anni** *In commercio — Apice assoluto 2024–2032*	**18–35 anni** *In commercio — Apice assoluto 2024–2032*

Approfondimenti sull'Etna

La Etna Revolution: storia di un rinascimento

Fino agli anni '90 del Novecento, l'Etna era sinonimo di vini rozzi da taglio per rinforzare i Bordeaux o il Barolo povero di colore. Le vigne centenarie venivano abbandonate o estirpate. Poi e' accaduto qualcosa di straordinario: una generazione di produttori visionari — siciliani e stranieri — ha capito che quei vecchi alberelli dimenticati erano in realta' un patrimonio inestimabile.

Marc de Grazia (di origine americana, la sua etichetta Terre Nere e' fondamentale), Andrea Franchetti (Passopisciaro, toscano trapiantato sull'Etna), Cornelissen (belga, vini naturali estremi), Benanti (la famiglia catanese che aveva iniziato gia' negli anni '80) — insieme a produttori locali come Cottanera, Terre di Trente, Fattorie Romeo del Castello — hanno creato il fenomeno Etna che oggi conquista Michelin e Wine Spectator.

Il risultato e' un territorio dove oggi operano oltre 130 produttori (contro i 20 del 2000), con i prezzi delle vecchie vigne aumentati di 10–20 volte in vent'anni e i Contrada millesimati che si confrontano con Borgogna e Barolo nelle aste internazionali.

I Produttori di Riferimento

ETNA ROSSO — I nomi che hanno scritto la storia recente del versante nord:

• Benanti — La famiglia fondatrice del Etna moderno. Il Rovittello e il Serra della Contessa sono riferimenti storici assoluti.

• Terre Nere (Marc de Grazia) — I Contrada (Guardiola, Feudo di Mezzo, Calderara) sono benchmark internazionali.

• Passopisciaro (Andrea Franchetti) — Contrade C, D, E, G: ogni lettera e' un cru distinto. Potenza e finezza.

• Cornelissen — Vini naturali estremi da vecchie vigne. Magma e' uno dei vini piu' discussi al mondo.

• Cornelissen, COS, Occhipinti — La trinita' del vino naturale etneo, esportati ovunque.

• Cottanera — Produzione ampia e consistente. Il Barbabecchi e' un cru di riferimento.

• Terre di Trente — Piccola produzione artigianale di qualita' assoluta da Castiglione.

• I Vigneri (Salvo Foti) — Il custode delle tradizioni viticole etnee. Alberello, viticoltura eroica, qualita' irriproducibile.

ETNA BIANCO — Il Carricante secondo i piu' grandi:

• Benanti (Pietra Marina) — La Riserva di riferimento assoluto per l'Etna Bianco Superiore da Milo.

• Terre Nere (Bianco di Caselle) — Eleganza e mineralita' straordinarie.

• Passopisciaro (Passobianco) — Il Chardonnay di Franchetti sull'Etna: un esperimento riuscito.

• Terre di Trente (Bianco) — Carricante purissimo da Milo, profilo iodico e verticale.

L'Alberello Etneo: il vigneto come patrimonio

L'alberello siciliano (detto anche 'gobelet') e' il sistema di allevamento tradizionale dell'Etna: ogni vite cresce come un piccolo albero senza supporto, con le braccia aperte verso il sole. Questo sistema e' patrimonio immateriale dell'UNESCO dal 2014 (come pratica viticola tradizionale nelle aree vulcaniche siciliane).

Le viti ad alberello dell'Etna vivono molto piu' a lungo delle viti allevate a spalliera: esistono esemplari di 100, 150, perfino 200 anni ancora produttivi. L'eta' avanzata riduce la produzione ma concentra

enormemente la qualita' — le uve di viti centenarie producono vini di complessita' e mineralita' impossibili con viti giovani.

La viticoltura eroica dell'Etna — con pendenze fino al 45%, impossibilita' di meccanizzazione, rese bassissime (spesso meno di 1 kg per pianta) — e' tra le piu' impegnative fisicamente al mondo. E' anche per questo che i suoi vini valgono quello che valgono.

Abbinamenti Gastronomici

ETNA ROSSO (Nerello Mascalese):

• Maialino nero dei Nebrodi arrosto — La carne di maiale autoctono siciliano con il grande rosso del vulcano e' un matrimonio territoriale.

• Pasta alla Norma — Il piatto simbolo della Sicilia con melanzane, ricotta salata e pomodoro. Con un Etna giovane e' eccellente.

• Arancino di ragu' — Sorprendente con un Etna Rosso di medio invecchiamento.

• Agnello delle Madonie al forno — La delicatezza dell'agnello siciliano esalta la finezza tannica del Nerello.

• Cinghiale in agrodolce alla siciliana — Spezie e selvaggina specchiano la complessita' del Nerello maturo.

• Formaggio Ragusano DOP stagionato — Grande classico: la sapidita' e la grassezza del Ragusano con il Nerello e' magistrale.

• Funghi dei Nebrodi trifolati — Come il Barolo, l'Etna Rosso trova nei funghi selvatici il suo compagno ideale.

ETNA BIANCO (Carricante):

• Pesce spada alla ghiotta (siciliana) — Con olive, capperi, pomodoro e cipolla: la tradizione siciliana per eccellenza con il bianco del vulcano.

• Gambero rosso di Mazara crudo — L'acidita' e la mineralita' del Carricante esaltano la dolcezza iodica del gambero.

• Ricci di mare — Il piatto piu' estremo: solo un bianco di grande acidita' e mineralita' regge l'intensita' dello riccio siciliano.

• Triglie alla livornese — La salsa saporita e la mineralita' del Carricante: abbinamento mediterraneo perfetto.

• Bottarga di muggine con burro — La sapidita' della bottarga e la freschezza del Carricante si completano magnificamente.

• Pasta con le sarde (palermitana) — Finocchietto, uvetta, pinoli: la complessita' del piatto chiede un bianco di sostanza.

• Pecorino di Moliterno fresco — Abbinamento regionale: formaggio di pecora con il bianco del vulcano.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Etna Rosso & Bianco DOC Vintage Guide | Sicilia