

Passobianco 2020, lo Chardonnay sull'Etna che non ti aspetti

scritto da Amanda Arena | 01/09/2023



Fascino, complessità ed eleganza contraddistinguono il bianco che nasce da una piccola porzione di terrazzamenti delle Contrade Guardiola e Monte Dolce di Passopisciaro, nota cantina etnea situata nel versante nord del vulcano

I vini, come la vita, ci sorprendono quando meno ce lo aspettiamo. È il caso del **Passobianco 2020 Terre Siciliane IGP** di Passopisciaro, azienda vitivinicola creata nel 2000 da **Andrea Franchetti** nell'omonima frazione di Castiglione di Sicilia alle pendici dell'Etna.

Uno Chardonnay in purezza fuori dagli schemi, figlio di uve coltivate tra gli 850 e i 1.000 metri sulle ripide terrazze tra Contrada Guardiola e Monte Dolce composte da terreni dall'alta matrice minerale, sciolti, profondi, frammisti a cenere lavica.

Passobianco 2020 di Passopisciario

Passobianco 2020 nasce dalla voglia di Franchetti di sperimentare sull'Etna la camaleontica capacità di adattamento di uno dei vitigni più amati al mondo: lo **Chardonnay**. È un vino che ne racconta l'espressività aromatica ad alta quota su un suolo vulcanico di origini antichissime.

Frutto di una meticolosa **selezione manuale delle uve**, è vinificato 20 giorni in acciaio e affinato per quasi un anno e mezzo tra vasche di cemento e parte in grandi botti in legno, poi imbottigliato durante la luna calante di marzo 2022 con una sosta di alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato.

Uno Chardonnay dal fascino unico

Andrea Franchetti non era particolarmente attratto da varietà quali Carricante e Catarratto. Passobianco 2020 riflette il suo animo raffinato e anticonformista. Chardonnay seducente che attrae con profumi freschi di note agrumate, frutti tropicali, salvia, miele, eleganti cenni tostati e sfumature iodate. Corpo ricco, trama sapida in bocca, sorso succoso, dall'equilibrio gustativo splendido e contraddistinto da una sferzante acidità che ne preannuncia un lungo potenziale evolutivo. Intrigante la persistenza.

La sua complessità è dovuta all'interazione armonica tra le grandi escursioni termiche, la quota elevata, e le condizioni geo-morfologiche uniche che l'Etna offre. Circa 40.000 bottiglie prodotte.

Passopisciario: la storia di un innovatore innamorato dell'Etna

La bellezza dell'Etna è nel suo paesaggio, che dona grande originalità ai vini. Andrea Franchetti, scomparso nel 2021, colse subito tale aspetto. D'altra parte, era un uomo di vasta cultura e già produttore d'eccellenza in Val d'Orcia con **Tenuta di Trinoro**.

A Passopisciario recupera vecchi vigneti abbandonati di Nerello Mascalese, tra gli 80 e i 120 anni d'età, preservando la biodiversità, e ne impianta altri con alta densità d'impianto. La filosofia di Franchetti e l'amore per l'Etna, dove restaura un antico baglio con cantina, sono racchiuse nelle sue parole scritte sul sito aziendale.

«È un vantaggio fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica, è un posto vergine e deserto dove regnano immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Queste immagini si fanno corteggiare per anni senza lasciarsi capire del tutto, ma possono trasmettere uno stile attraverso le vinificazioni e la viticoltura, nei vini».

Vigneti, vini e l'introduzione del concetto di "Contrada"

Franchetti arriva sull'Etna per caso, diventando uno dei padri fondatori della viticoltura etnea. Grazie all'amicizia con **Vincenzo Lo Mauro**, suo collaboratore e direttore dell'azienda, trova le condizioni ideali a Passopisciario. Qui coltiva prevalentemente **Nerello Mascalese** nei 26 ettari vitati, declinandolo in 5 differenti cru corrispondenti alle diverse microaree - le "Contrade" - per sottolinearne terroir, esposizione e altimetria differenti.

Le varietà alloctone sono Chardonnay, Petit Verdot e Cesanese d'Affile. Franchetti introduce per primo il concetto di "Contrada", vinificando tutto separatamente per assecondare le suddette

peculiarità.

Sono circa **110.000 le bottiglie prodotte per un totale di 9 etichette**, frutto dell'abile chiave di lettura di un areale fatto di numerose stratificazioni di colate laviche che regalano uve dai sapori diversi ed espressività unica ai vini. Oggi la continuità aziendale è affidata a **Benjamin Franchetti**, figlio di Andrea.

Passopisciaro - Vini Franchetti

Contrada Guardiola, 95012 Castiglione di Sicilia (CT)

www.vinifranchetti.com