

Appuntamenti In evidenza

# Spumanti dell'Etna a Catania, si stappa il 4 dicembre

di: Gianmaria Tesei

30 novembre 2022



**// 4 dicembre** prossimo si terrà la quarta edizione della manifestazione incentrata sul metodo classico etneo **Spumanti dell'Etna**. Ad anticipare quanto avverrà sono stati il 15 novembre scorso il Sommelier FIS e co-founder di Scirocco Lab, **Francesco Chittari** ed il director di quest'ultima società, **Danilo Catania**, con una presentazione moderata dal giornalista **Adalberto Catanzaro**, nel locale catanese **Uzeta Bitrò Siciliano**.

**Francesco Chittari**, tra l'altro presidente della giovanissima associazione degli Spumanti dell'Etna, ha affermato come i winelovers stiano cercando negli spumanti etnei emozioni uniche in quanto il territorio del vulcano, con le sue peculiarità irripetibili, regala viaggi sensoriali e gustativi unici. Colmare il grande distacco, colto dallo stesso sommelier, tra la grande significatività della produzione etnea e chi abita la zona del catanese è stata sicuramente uno dei fattori principali che hanno indotto, nel 2018, a realizzare un evento che nasce grazie a Scirocco Lab ed a FIS, significativo anche l'apporto di Paolo Di Caro. La mission dell'evento è quindi portare l'Etna in città. E, conseguentemente, mostrare e fare comprendere cosa accade a livello di produzione sul vulcano, creando un'integrazione con la realtà catanese.

Lo stesso Chittari ha aggiunto come ogni anno la manifestazione si svolga in palazzi nobiliari che come accaduto lo scorso anno, saranno **Palazzo Scammacca**, in cui si terranno due interessanti momenti di incontro e **Palazzo Biscari**, che ospiterà il gala gourmet conclusivo. Il tutto a significare il fascino, la malia e l'eleganza che sprigiona lo spumante ed il grande e fine appeal che esercita su chi si fa coccolare dalle sue bollicine e dal suo essere vino unico ed assoluto.

**Pietro Scammacca del Murgo** metterà a disposizione, come avvenuto lo scorso anno, **Palazzo Scammacca** per accogliere i partecipanti, in primis, della masterclass (a numero chiuso), della mattina del 4, intitolata "Non chiamatemi rosé", con protagoniste le cantine etnee che producono l'effervescenza enoica rosa, anche per sottolineare come l'Etna abbia una sua identità definita e non debba conformarsi neanche a livello terminologico ai caratteri di altre realtà. Lo stesso edificio storico nel pomeriggio sarà la sede della tavola rotonda denominata "Le bollicine come scoperta del territorio", appuntamento il cui focus sarà il racconto di un territorio che sin dal 1870 ha dato vita a pregevoli vin mousseux per poi, dopo un periodo di oblio, ritornare a generare spumanti di gran livello a partire dalle due decadi finali dello scorso secolo. Chittari ha inoltre asserito come la filosofia di produzione, i vitigni ed il versante costituiscano gli elementi distintivi dello spumante del vulcano e come la combinazione di questi fattori riesca a dare un respiro unico al vino mosso del luogo che, rispetto a regioni come la Franciacorta, non assume ancora un ruolo centrale in ambito produttivo, nonostante traduca un complesso di idee, fatica, investimenti e tradizioni, spesso familiari, davvero invidiabile.

L'associazione degli Spumanti dell'Etna, che sarà pienamente attiva dal 2023, nasce dall'esigenza, come illustrato dallo stesso sommelier FIS, di mettere a sistema produttori e consumatori, con questi ultimi che potranno divenire ambasciatori consapevoli del prodotto Etna, nella fattispecie lo spumante del vulcano, che non è solo un vino della festa, ma un vino che legge ed esprime un contesto territoriale particolare.

La manifestazione, nel corso della serata di gala di **Palazzo Biscari** permetterà di assaggiare, oltre che gli splendidi esponenti dello spumante metodo classico dell'Etna, anche le prelibatezze di chef giovani e meno giovani, con il tema centrale che sarà la "cucina fredda" e con un "contest", in collaborazione con Electrolux, grazie al quale verranno premiati i migliori tre piatti dell'evento.

**Danilo Catania**, di Scirocco Lab, società che organizza eventi nell'enogastronomia e nella promozione del territorio da 10 anni, ribadendo i concetti esposti da Chittari, ha sottolineato come questo evento miri a fare la "cultura" del vino spumante, con Chittari che ha concluso l'incontro, prima del brindisi finale offerto da **Cantine Nicosia** nel locale di Francesco Distefano, ricordando come occorra fare squadra nelle differenze, cercando di superare le divergenze e facendo emergere la bellezza dello splendido mondo del vino.

di Gianmaria Tesesi

---

---