

In evidenza

# Spumanti dell'Etna 2023, a Catania un weekend frizzante dal 1 al 3 dicembre

di: Redazione

1 dicembre 2023



Catania, quinta edizione per **Spumanti dell'Etna**, l'evento annuale dedicato alle migliori bollicine "metodo classico" prodotte sul vulcano più alto d'Europa. Il programma, dall'1 al 3 dicembre 2023, prevede masterclass, degustazioni e incontri con gli chef.

Tra le novità di questa edizione, la **Cena di Gala** di venerdì 1 dicembre a Palazzo Biscari, firmata dagli chef stellati Francesco Patti e Domenico Colonna, la **presentazione del DocuFilm** sugli Spumanti dell'Etna che aprirà al pubblico lo **Sparkling Party** nella serata del sabato al SAL, e il **tour nei vigneti e nelle cantine** che producono secondo il metodo classico etneo.

La presentazione ufficiale dell'evento si terrà l'1 dicembre a Palazzo Platamone alle ore 17.00 con il seminario dal titolo "*Etna, marchio di eccellenza. Come gli spumanti valorizzano il territorio?*": un momento di confronto tra le istituzioni e il Consorzio di tutela dei vini Etna Doc, la Strada del vino e dei sapori dell'Etna e gli operatori del settore, al fine di creare una strategia unica sul percorso di valorizzazione degli spumanti, che prevederà il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana con l'intervento dell'Assessore On. Luca Sammartino insieme all'Assessore all'Agricoltura del Comune di Catania, Andrea Guzzardi.

Nelle giornate del 2 e 3 dicembre sono programmate le **visite nelle cantine dell'Etna** con masterclass dedicate a giornalisti e wine lovers, con un tour che prenderà avvio dalle Cantine Murgo – Tenuta San Michele, nel corso del quale si approfondiranno gli spumanti dai lunghi affinamenti. Successivamente una sosta alle Tenute Mannino – Agriturismo Sciarelle per un focus sugli spumanti Blancs de Noir, e infine si concluderà alle **Cantine Nicosia** con un approfondimento sui Blancs de Blanc.

Spumanti dell'Etna si chiuderà domenica 3 dicembre al SAL di Catania con una masterclass sui **Rosé** dedicata alle aziende etnee che si caratterizzano nella produzione di spumanti di rosato e con il consueto appuntamento dei banchi di assaggio ai quali saranno presenti la maggior parte dei produttori di spumanti metodo classico, gli chef del territorio che prepareranno dei piatti iconici della loro cucina e infine i prodotti gastronomici artigianali, eccellenza del nostro territorio siciliano.

L'evento è promosso dall'Associazione Spumanti dell'Etna, prodotto dall'agenzia Scirocco in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier, dei suoi docenti, comunicatori e sommelier, e delle istituzioni locali e regionali.

