

Appuntamenti In evidenza

# Aspettando Vinimilo 2024. Banchi degustazione, masterclass EVO e vino tra Italia e Francia

di: Redazione

17 giugno 2024



Con due masterclass dedicate rispettivamente all'olio EVO dell'Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l'Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma **"Aspettando ViniMilo 2024"**, anteprima della storica manifestazione che quest'anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull'Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l'attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all'8 settembre**.

L'anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco**, l'**associazione Strada del Vino** e dei **Sapori dell'Etna e ONAV Catania**.

"Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con **Concetta Cantarella**, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell'edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell'Etna e non solo. Sarà un'anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali".

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo Cavallaro**, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). "L'obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell'Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell'Etna: carricante e catarratto".

A seguire le due masterclass. La prima si intitola **“Da zero a mille”** ed è dedicata all’Olio EVO dell’Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell’Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell’Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. **“Una degustazione, quella degli oli – spiega Gina Russo, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”.** Si inizia alle ore **19.30.**

Dalle **20** si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo **“L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”**, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. **“Lo Chablis – spiega Danilo Trapanotto, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”.** A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gulli, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montée de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito [vinimilo.it](http://vinimilo.it) dalla sera di sabato 15 giugno.