WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Spumanti dell'Etna 2024, il Vulcano come zona di produzione d'eccellenza

di: Redazione

9 dicembre 2024

Si è conclusa la sesta edizione di Spumanti dell'Etna, l'unica rassegna dedicata alla valorizzazione del territorio etneo attraverso il metodo classico – prodotto alle pendici del Vulcano – tenutasi nel territorio etneo e a Catania centro dal 29 Novembre al 1° Dicembre. Per tre giorni, più di 30 etichette di spumanti metodo classico dell'Etna sono state protagoniste, affiancate da eccellenze gastronomiche, rinomati chef siciliani, operatori del settore ed esperti.

Masterclass, talk, approfondimenti, cene stellate e banchi d'assaggio hanno riempito il palinsesto della tre giorni. L'obiettivo? Far scoprire la ricchezza e unicità del terroir etneo, in un viaggio tra sapori, storia e tradizioni. "Dal 2018 (anno della prima edizione) abbiamo raccontato le peculiarità delle produzioni etnee, l'unicità del territorio e la bellezza del vulcano facendo scoprire una declinazione inedita di Etna **– spiega il Presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna, Francesco Chittari –**. Oggi, grazie anche a Spumanti dell'Etna, ci fregiamo di essere una realtà che permette di guardare al Vulcano come zona di produzione di spumanti in cui oltre alla storia e il lavoro di eccellenza si riscoprono luoghi e si innescano sinergie progettuali come l'evento appena concluso".

L'iniziativa, realizzata con il patrocinio dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea – Dipartimento regionale dell'Agricoltura, è stata organizzata dall'Associazione Spumanti dell'Etna con la segreteria organizzativa e marketing della Scirocco e la collaborazione di Fondazione Italiana Sommelier Bibenda, puntando anche all'esaltazione della bellezza del genius loci, coinvolgendo palazzi nobiliari e il MF Museum di Marella Ferrera a Palazzo Biscari.

Alcuni dei migliori divulgatori di produzioni d'eccellenza nazionali e internazionali sono stati ospiti dell'evento, oltre a giornalisti nazionali e appassionati: "Con il nostro lavoro affianchiamo i produttori comunicando il vino come prodotto della terra e del lavoro dell'uomo, valorizzando anche grazie ad approfondimenti e sacrifici – **sottolinea Francesco Chittari –** Dal vulcano alla città, passando dalle vigne e dalle cantine, Spumanti dell'Etna non è solo un evento o un'associazione che raccoglie produttori e appassionati: siamo una sinfonia che va dal mare alla montagna, passando dalle città arrivando anche alla critica nazionale".

Il programma di quest'anno si è arricchito e oltre ai consueti banchi di assaggio, degustazioni, talk show e visite in cantina, anche performance culturali e cene stellate. "Vogliamo unire il vino alla storia e alla cultura del nostro territorio **– conclude il Presidente –** esaltando non solo il valore economico ma anche quello culturale dei vigneti etnei e dei produttori etnei."

La kermesse ha avuto inizio il 28 Novembre con la cena "L'Etna guarda il mare" al ristorante Gelsonero, per poi entrare nel vivo venerdì 29 Novembre in località Trecastagni alle Tenute Nicosia, in cui si è svolta una prima degustazione di Blanc de blancs siciliani guidata da Marco Marcialis, wine educator. A seguire un talk sulle bollicine siciliane alla presenza di Aurora Ursino, Presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e forestali di Catania, Maurizio Lunetta, direttore Consorzio Etna Doc e Giusi Mistretta, Commissario IRVO e moderato dalla giornalista Valeria Lopis. e per concludere, i banchi d'assaggio con street-food a cura di Osteria Nicosia.

Sabato 30 Novembre il pubblico è stato accolto nella cantina Gambino a Linguaglossa per un talk dal taglio tutto femminile sulla bellezza dell'Etna dal titolo "Kalokagathìa", moderato dalla giornalista Simona Scandurra. Sono intervenute Federica Milazzo, sommelier, Gea Calì, organizzatrice DrinkPink, Francesca Guglielmino, editore di Living in The City, Valeria Messina del forno Biancuccia e Gina Russo, Presidente strada del vino e dei sapori dell'Etna. A seguire, la cena al ristorante stellato Coria di Catania con giornalisti ed esperti del settore, in cui gli spumanti sono stati serviti in bottiglie magnum.

Nella giornata del 1° Dicembre, una degustazione di spumanti da uve a bacca nera “Blanc de noirs” alla Cantina La Contea in mattinata, con annessa visita guidata. A concludere l’evento l’apertura dei banchi d’assaggio nella serata al MF Museum & Fashion di Marella Ferrera con gli spumanti delle cantine, i cooking show di rinomati chef e l’intrattenimento dell’attrice catanese Valeria Contadino e la musica dei Dammen Quartet. Parte del ricavato di questa edizione (1.500 euro) è stato devoluto alla lotta contro la pedofila e gli abusi all’infanzia, alla salvaguardia dei bambini e della loro innocenza sostenendo l’Associazione Meter di Don Fortunato Di Noto nella campagna **“Stappiamo per bene”.**