

Appuntamenti

Terroir e vitigni. L'Etna incontra la Valpolicella

di: Redazione

10 dicembre 2024



COMER SUD

SCIA
PROTAGONISTI

BIANCUCCI

ENÖILTECH
Wine & Chi Equipment

VINVENTIONS

WINERY
TASTING
SICILY

Antiche tradizioni di famiglia, territori e vitigni differenti saranno i protagonisti di “Terroir e Vitigni, l'Etna incontra la Valpolicella”. L'appuntamento è domenica 15 dicembre dalle 10:30 a Tenuta del Gelso, per una giornata dedicata all'incontro tra due famiglie e due generazioni di vignaioli, che si confronteranno sui nuovi scenari vitivinicoli e racconteranno i diversi territori di origine: l'Etna e la Valpolicella, attraverso degustazioni, masterclass e momenti conviviali di confronto.

“Siamo lieti di annunciare la terza edizione di ‘Terroir e Vitigni’, evento che ci consente di incontrare amici e di promuovere eccellenze vitivinicole italiane”, dichiarano Giuseppe e Giorgio Mannino, alla guida di Tenute Mannino. “Dopo il successo delle precedenti edizioni con Tenute Lombardo e Ricci Curbastro, quest'anno accogliamo gli amici di Villa Spinosa, accomunati dalla medesima passione per il vino e dalla volontà di condividerla con un pubblico sempre più ampio”.

L'evento del 15 dicembre presso la Tenuta del Gelso nasce dall'amicizia di lunga data tra Giuseppe Mannino ed Enrico Cascella Spinosa, ex vicepresidenti sud e nord dell'ANGA (Associazione Nazionale Giovani Agricoltori). Le loro aziende, Tenute Mannino sull'Etna e Villa Spinosa nella Valpolicella, hanno intrapreso un ambizioso percorso di valorizzazione dei vitigni autoctoni diventando oggi importanti punti di riferimento.

“Oggi, dopo 30 anni, le nostre aziende sono punti di riferimento in due zone straordinarie: l'Etna e la Valpolicella”, afferma Enrico Cascella Spinosa alla guida di Villa Spinosa. Questo incontro è un ritorno al passato che guarda al futuro, con le nuove generazioni che affiancano chi li ha preceduti, fondendo entusiasmo ed esperienza. Con questo spirito, il 15 dicembre a Tenuta del Gelso metteremo a confronto due

grandi rossi italiani. Per noi di Villa Spinosa, c'è un'emozione in più, perché una parte del nostro sangue è siciliano, e quindi tornare in Sicilia è come tornare a casa."

Protagonisti della giornata saranno quindi anche Giorgio Mannino, presidente dell'ANGA di Catania, e Piergiovanni Ferrarese, ex presidente di ANGA Veneto e attuale Presidente di Federazione Nazionale Produttori Vino (FNP Vino). I due giovani imprenditori racconteranno la loro diversa realtà e comune passione, che si traduce in esperienze autentiche e nella valorizzazione del territorio.

"Giunti alla terza edizione di questo splendido evento, ho voluto coinvolgere il caro amico Piergiovanni", afferma Giorgio Mannino. "Ho avuto il privilegio di conoscerlo durante le assemblee nazionali dell'ANGA e la nostra amicizia si è consolidata negli anni grazie ai nostri incontri durante le fiere di settore. Oggi con Piergiovanni portiamo avanti gli stessi ideali produttivi, che richiamano elementi come bevibilità, freschezza e soprattutto territorialità. Avere la possibilità di mettere a confronto due territori così prestigiosi e due aziende così espressive e radicate nel territorio non potrà che farci crescere e stimolare un ulteriore salto qualitativo."

Domenica 15 dicembre, a Tenuta del Gelso, sarà una giornata dedicata alla scoperta delle eccellenze di Villa Spinosa e Tenute Mannino. Attraverso masterclass, degustazioni e abbinamenti vino-cibo, i partecipanti potranno apprezzare i vini che meglio rappresentano il legame con il terroir e l'attenzione ai nuovi trend di mercato di queste due realtà.

Villa Spinosa guiderà gli ospiti alla scoperta di due vini simbolo: il Figari Valpolicella Classico Superiore DOC 2022, ottenuto da una selezione accurata di uve e affinato in acciaio e legno per un profilo olfattivo importante e un gusto agile e dinamico; e l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2021, un "Amarone Pop" che coniuga la tradizione con un gusto contemporaneo.

Tenute Mannino, invece, condurrà i presenti in un viaggio sensoriale tra i profumi e i sapori dell'Etna con due etichette di punta: l'Etna Rosso DOC 2022, un classico blend di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, caratterizzato dalla tipica mineralità vulcanica; e il Vasadonna Etna Rosso DOC Prefillossera 2019, un vino intenso e complesso, prodotto con uve di Nerello Mascalese provenienti da viti secolari che crescono alle pendici dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia

Questi quattro vini saranno i protagonisti di un'esclusiva masterclass guidata da Manlio Giustiniani, tra i massimi esperti di champagne in Italia e relatore Fis. Un'occasione unica per approfondire la conoscenza di queste etichette, scoprendone le peculiari caratteristiche e il profondo legame con il territorio d'origine.

"Questa masterclass, organizzata ai piedi del vulcano, rappresenta l'amicizia che lega le nostre famiglie e la volontà di valorizzare i nostri territori", afferma Piergiovanni Ferrarese, responsabile area commerciale marketing di Villa Spinosa. "Giorgio ed io abbiamo la fortuna di aver ereditato due aziende che, in questi anni, hanno saputo rappresentare le relative denominazioni in Italia e all'estero. La masterclass "L'Etna incontra la Valpolicella" presenta dei vini fortemente legati ai territori di origine, ma che guardano anche ai nuovi trend di mercato e di consumo: freschezza, frutto, bevibilità ed eleganza. Sono queste le caratteristiche di questi vini che nascono in valli tanto distanti tra loro, da terroir diversi, ma che nel calice rappresentano un'idea molto vicina".

La giornata proseguirà con un pranzo a base di specialità locali, durante il quale i partecipanti avranno modo di degustare un'ampia selezione di vini di Villa Spinosa e Tenute Mannino.



Menu

- Antipasto: arancinetto al cavolo trunzo, tuma persa, bruschette con burrata e acciughe, bruschetta con capulatio, bruschetta con caciocavallo e cedro, cavolfiore affogato, due formaggi al taglio, salame di brolo, pane condito della casa, frittatina rustica, cestino di sfoglia con purè di patate e funghi
- Primo: paccheri con zucca, pancetta e olive nere
- Secondo: Griglia a vista (salsiccia condita e non condita/cipollata), verdure di campagna saltate, insalata verde, patate al forno con cipolla e rosmarino
- Dolce della casa

Per info e prenotazioni contattare il numero (+39) 388 475 7488 o scrivere all'e-mail

info@tenutemannino.com

Per acquistare il ticket online: <https://www.eventbrite.it/e/terroir-e-vitigni-winter-edition-letna-incontra-la-valpolicella-tickets-1074173083609>

Per acquistare il ticket della masterclass:

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-masterclass-letna-incontra-la-valpolicella-1097953461359>

Tenute Mannino

www.tenutemannino.com

Tenute Mannino, giunta alla sua sesta generazione, è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare che incarna la passione e la tradizione nella produzione di vini dell'Etna. Guidata da Giuseppe e Giorgio Mannino, l'azienda coltiva 12 ettari di vigneti distribuiti su due versanti del vulcano: a Castiglione di Sicilia, nel versante nord, si estende la Tenuta Pietra Marina con vigneti di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, oliveti e boschi; a Viagrande, nel versante sud-est, si trovano i vigneti di Carricante e Catarratto nella Tenuta Le Sciarrelle. Con una produzione annua di circa 25.000 bottiglie, Tenute Mannino si impegna a preservare la biodiversità del territorio e a valorizzare l'essenza dei vini vulcanici. Le tenute, ognuna con le sue peculiarità, offrono un'esperienza completa nel mondo del vino, con visite, degustazioni e la possibilità di soggiornare presso la Tenuta del Gelso.

Villa Spinosa

<https://www.villaspinosa.it/>

Immersa nel cuore della Valpolicella Classica, Villa Spinosa è un'azienda agricola a conduzione familiare che da generazioni si dedica alla produzione di vini di alta qualità. Con passione e profondo rispetto per la tradizione e il territorio, coltiva i propri vigneti in una delle zone più vocate alla produzione di Amarone, Ripasso e Valpolicella Classico. Villa Spinosa, a pochi chilometri da Verona, accoglie i visitatori offrendo un'esperienza completa: dalla degustazione dei vini nella suggestiva cornice della villa ottocentesca, alla visita delle cantine storiche dove scoprire i segreti della produzione, fino alla possibilità di soggiornare nella residenza di campagna e godere del romantico giardino all'italiana affacciato sui vigneti.