

In evidenza

Spumanti dell'Etna, un nuovo format effervescente

di: Gianmaria Tesei

10 dicembre 2024



Nuovo format per la sesta edizione di Spumanti dell'Etna. La manifestazione, svoltasi dal 29 novembre al 1° dicembre, è stata infatti distribuita su tre giornate, con tre cantine ospitanti, Tenute Nicosia, Vini Gambino e CantineLa Contea, divenute teatro di visite, degustazioni di sparkling wines ed esperienze gastronomiche. Come sempre, la serata finale, svoltasi al MF Museum & Fashion di Marella Ferrera, ha offerto dei banchi d'assaggio di vini mossi etnei, con l'intervento di ospiti di altre regioni italiane e internazionali. A sostegno, le prelibatezze proposte dagli chef partecipanti all'evento.

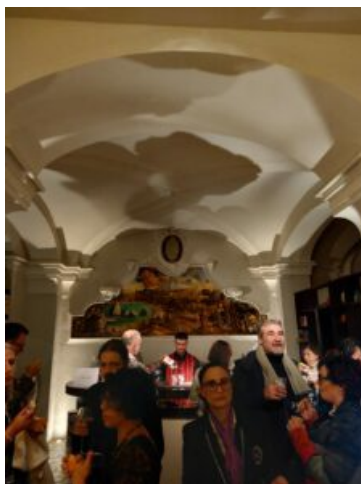


Proprio l'aspetto gastronomico ha avuto un suo ulteriore rilievo con la cena tenutasi da Gelsonero, che ha fatto da prologo il 28 novembre e con quella del 30, protagonista la cucina stellata di Coria.

La manifestazione, ideata da **Francesco Chittari** e **Scirocco Mediterranean Creative Lab**, composta anche da **Danilo Catania** e **Gaetano Fatuzzo**, è coordinata dall'**Associazione Spumanti dell'Etna** dello stesso Chittari. Oltre l'aspetto giocoso delle degustazioni, si è valorizzato anche di quello della solidarietà, destinando una parte dei proventi all'**Associazione Meter** di Don Fortunato Di Noto, che si dedica alla lotta contro la pedofilia e gli abusi su minori e che supporta i diritti e la protezione dei bambini.

Il talk

Le bollicine in Sicilia, moderato dalla giornalista **Valeria Lopis**, ha avuto il contributo del presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e forestali di Catania **Aurora Ursino**, del direttore Consorzio Etna Doc **Maurizio Lunetta**, del Commissario Straordinario IRVO **Giusi Mistretta**, del vicepresidente del Consorzio per la tutela dei vini ETNA DOC e titolare di Cantine di Nessuno **Seby Costanzo**, e lo stesso **Francesco Chittari**. Dal dibattito è emersa l'importanza delle iniziative sostenute da Enti in favore dei vini dell'Isola, in un biennio segnato negativamente dalla peronospora, (2023) e dalla siccità (2024). La promozione dei vini siciliani, come sottolineato dai vari interventi, passa anche da una zonizzazione sempre più precisa e particolareggiata e dal sostegno alle sperimentazioni sui vitigni reliquia, maggiormente resistenti rispetto agli scompensi naturali e alle malattie delle piante. Si è evidenziato come l'anima "bianchista" della produzione isolana stia incominciando a caratterizzare con maggiore vigore anche l'Etna. Sugli sparkling wines, quelli da uve a bacca bianca, essi stanno svelando peculiarità uniche, che li pongono in una prospettiva di avanguardia e sviluppo, con prodotti sempre più apprezzati anche all'estero. Le riflessioni conclusive hanno posto in evidenza come, nonostante le difficoltà del 2023 e il 2024, le vendemmie future possano prospettarsi particolarmente promettenti.



La masterclass di Cantine Nicosia

La prima cantina ospitante è stata Tenute Nicosia che, dopo la visita in cantina, ha sviluppato un suo programma: (1) la degustazione/masterclass alla cieca di 9 referenze di Blanc de blancs; (2) il talk *Le bollicine in Sicilia* e (3) la cena finale con *Banchi d'assaggio Street food e spumanti siciliani*. A condurre il blind tasting di blanc de blancs è stato il wine educator e brand ambassador di Tenute Nicosia **Fabio Marco Maria Marcialis**. Per questa vi rimandiamo al relativo articolo.

I banchi di assaggio al MF MUSEUM & FASHION di Marella Ferrera

Cantine Etnee

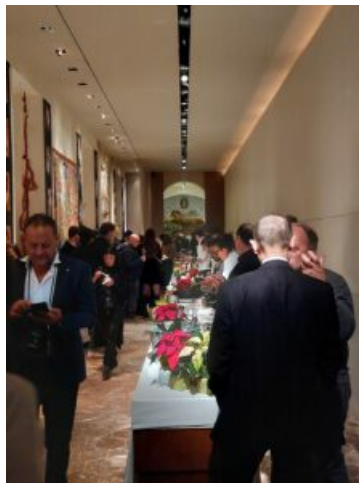
Tenute Nicosia, Benanti, Gambino, La Contea, Palmento Costanzo, Antichi Vinai, La Gelsomina, Cantine Russo, Murgo, Cantine di Nessuno, Cottanera, Azienda Agricola Iuppa.

Cantine Ospiti

Ferrari Trento, Champagne Mademoiselle Marg'O

Chef

- Williams Cioffi (Mood Dika),
- Marco Cannizzaro (Bavetta),
- Angelo Rapisarda (Tantikkia),
- Serena Urzi (Ernesto),
- Valentina Rasà (Essenza),
- Domenico Colonna & Francesco Patti (Ristorante Coria),
- Dina Ferrari (Buatta),
- Giuseppe Geraci (Ristorante Modì),
-



- Francesco Tosto (Resort Borgo San Rocco),
 - Alessandro di Mauro (Scirocco Sicilian Fish Lab),
 - Simone Strano (Grand Hotel Faraglioni),
 - Dino Panebianco (Uzeta Bistrot Siciliano),
 - Mattia Romano & Francesco Caltabiano (Plante),
 - Valeria Messina (Biancuccia),
 - Gianluca Lizzio (I Giardini di Villa Fago Events),
 - Gianluca Leocata (MeCumpari Turiddu, il Ristrò Siciliano),
 - Gioacchino Pulvirenti (Gelso Nero Ristorante),
 - Ivan Siringo (Vite),
 - Massimiliano Vasta (Vico Astemio Cucinoteca),
 - Gianluca Barbagallo (Villa Miraglia Relais sui Nebrodi),
 - Gianluca Giordano (Maori).
-