

Appuntamenti In evidenza

Bolle in Vigna 2025 – Tenute Nicosia Il Metodo Classico d'alta quota, dall'Etna alle Ande

di: Redazione

18 luglio 2025



Siamo alle pendici dell'Etna, tra terra nera e cielo limpido. Qui, tra i filari storici di contrada Monte Gorna, va in scena un evento che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli amanti delle bollicine: **Bolle in Vigna**, l'incontro che celebra lo *Spumante Metodo Classico* nel cuore del vulcano.



Organizzato da Tenute Nicosia insieme all'Associazione Spumanti dell'Etna di Francesco Chittari, *Bolle in Vigna* giunge alla sua VI edizione e promette, anche quest'anno, un mix perfetto di vino, approfondimenti e festa.

La passione per le bollicine qui non è una moda, ma il frutto di oltre quindici anni di esperienza: la cantina Nicosia è stata tra le prime sull'Etna a credere nelle potenzialità del Metodo Classico, usando varietà autoctone come nerello mascalese e carricante. Il risultato? Spumanti eleganti, che raccontano il vulcano in ogni sorso, con affinamenti sui lieviti che arrivano anche a 60 mesi.

Masterclass: bollicine d'altura

Come da tradizione, l'evento si apre con una masterclass pensata per chi vuole andare oltre l'assaggio e scoprire cosa si nasconde davvero dietro una bottiglia. Quest'anno il focus è sull'altitudine, tema sempre più centrale per chi produce vino in un clima che cambia. "Bollicine tra cielo e terra" è il titolo dell'incontro guidato da Daniela Scrobogna, una delle voci più autorevoli della Fondazione Italiana Sommelier.

L'appuntamento è fissato per le ore **18:45 del 23 luglio**. In degustazione, otto etichette prodotte in vigneti di montagna, tra cui quelle dell'Etna – affettuosamente chiamata "A Muntagna" dai suoi abitanti – e altre provenienti da zone elevate in Italia e all'estero. Un confronto tra territori diversi, ma uniti da un fattore comune: la viticoltura eroica, quella che sfida la gravità e regala vini freschi, tesi e luminosi.

La festa: Sosta Tre Santi Party

Dalle 20:30 in poi, la scena cambia ritmo. Parte la festa, come da tradizione, con una *sciabolata* inaugurale che dà il via al *Sosta Tre Santi Party*, tra musica, ospiti, e naturalmente... tante bollicine.

I banchi d'assaggio saranno ricchi di novità e grandi ritorni: i Metodo Classico di casa Nicosia (Blanc de Noir, Blanc de Blancs e Rosé), gli Etna Doc delle contrade Monte Gorna e Monte San Nicolò, le cuvée prestigiose della maison Palmer & Co, e gli spumanti Trento Doc firmati Ferrari.

Ad accompagnare i calici, un'area food curata con amore: ai fornelli, lo chef Salvo Baudo dell'Osteria di Cantine Nicosia sarà affiancato da realtà di spicco della scena gastronomica etnea. Ci saranno le proposte creative di Uzeta Bistrò e Bavetta, la pizza di Crescenzo di Giarre (una delle migliori secondo Gambero Rosso), il pane premiato del Forno Biancuccia, e un angolo salumi da leccarsi i baffi, con la Mortadella "Favola" Gran Riserva e il prosciutto cotto firmato Lenti.

Spazio anche al buon bere in versione mixology, con cocktail a base di Amaro "Amara", e tanta musica: live show delle Dammen Quartet, primo quartetto d'archi tutto al femminile in Sicilia, e poi dj set per chi ha voglia di chiudere la serata con un brindisi in pista.

Bolle in Vigna 2025

Vigneti di Monte Gorna, Strada Vicinale Minnoliti 1, Trecastagni

Per ulteriori informazioni e per l'acquisto dei biglietti per la Masterclass e il Party Sosta Tre Santi:

www.tenutenicosia.it/bolle-in-vigna-2025-mercoledi-23-luglio-la-sesta-edizione-della-festa-del-metodo-classico-etneo