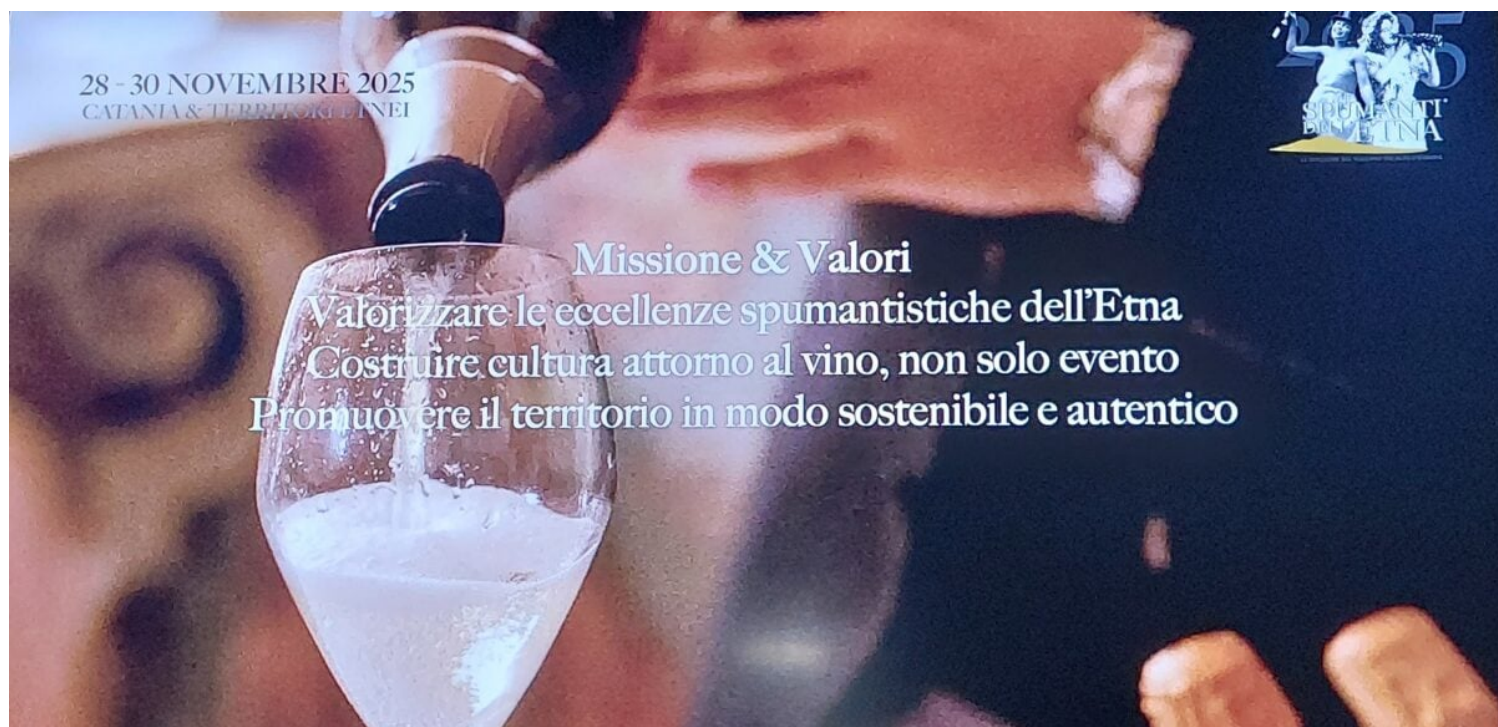


In evidenza

Spumanti dell'Etna edizione 2025: viaggio nel metodo classico del vulcano (attivo) più alto d'Europa

di: Gianmaria Tesei

8 novembre 2025



«Il timbro del vino spumante etneo è unico e si riscontra ugualmente dentro e fuori la DOC». Con questa frase Francesco Chittari, presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna, ha cristallizzato l'essenza di un percorso sensoriale e culturale che culminerà con *"Spumanti dell'Etna – La bellezza delle bollicine e del vulcano"*.

Durante la presentazione dell'evento, tenutasi lo scorso 5 novembre presso la sede di Scirocco Mediterranean Creative Lab, Chittari – insieme al brand ambassador di varie cantine Fabio Marco Maria Marcialis – ha illustrato la natura di un appuntamento che è ormai diventato punto di riferimento per la conoscenza e la valorizzazione del mondo delle bollicine etnee da metodo classico.

Negli anni, l'associazione ha saputo riunire intorno a sé produttori e comunicatori, costruendo un movimento culturale che riconosce nell'Etna un patrimonio comune. Oggi sono quaranta le aziende che producono spumanti con metodo classico, confermando il valore qualitativo e produttivo di un territorio che, in un contesto siciliano di contrazione del vino mosso, continua invece a crescere con costanza.

Dietro la manifestazione c'è un lavoro quotidiano di conoscenza e ricerca – un report sull'attuale situazione del metodo classico etneo sarà pubblicato a breve – accompagnato da un impegno costante nel marketing territoriale, nella valorizzazione del lavoro dei produttori e nel dialogo con il mondo della sommellerie. Tutte le principali associazioni (AIS, FISAR, ONAV, Fondazione Italiana Sommelier, L'Archestrato) saranno presenti all'evento di fine novembre.

Dallo scorso anno, la manifestazione ha rinnovato la propria vocazione, introducendo un percorso di approfondimento dedicato all'anima etnea del metodo classico, con esperienze dirette anche in cantina. Restano invariati, invece, i valori fondanti e la sensibilità sociale: nel 2024 l'associazione ha promosso una raccolta fondi a favore di Meter, l'organizzazione fondata da don Fortunato Di Noto per la tutela dell'infanzia contro abusi e sfruttamento. Quest'anno, il 10% del ricavato degli ingressi sarà devoluto al Patriarcato Latino di Gerusalemme, guidato dal cardinale Pierbattista Pizzaballa, in sostegno dei civili colpiti dal conflitto a Gaza.

Il programma di *Spumanti dell'Etna 2025* si articola in quattro masterclass tecniche alla cieca, tre visite in cantina e una giornata conclusiva nella cornice barocca di Palazzo Biscari, a Catania.

L'edificio settecentesco farà da scenario ai banchi d'assaggio degli spumanti etnei metodo classico, affiancati dalle creazioni di alcuni chef guidati da Marco Cannizzaro, titolare del ristorante Bavetta. Il tema culinario scelto per quest'anno è "Le dominazioni", inteso nel suo valore positivo di scambio e fermento creativo.

Anche le cantine che praticano accoglienza enogastronomica – come Tenute Nicosia e La Contea – parteciperanno con i loro chef e prodotti, offrendo un racconto completo del territorio e delle sue espressioni.

«Spumanti dell'Etna non è semplicemente un evento – ha ricordato Francesco Chittari – ma un progetto culturale che racconta la relazione tra il vulcano, la viticoltura eroica e un territorio capace di unire tradizione, ricerca e visione».

Il programma 2025

Venerdì 28 novembre – Trecastagni, Tenute Nicosia

Visita in cantina, blind tasting internazionale sui grandi Blanc de Blancs, banchi d'assaggio dedicati ai Bianchi di Sicilia.

Sabato 29 novembre – Mascali (Cantine La Contea) e Santa Venerina (Murgo)

Passeggiata tecnica tra i filari, masterclass sul Blanc de Noirs etneo, focus sui rosati vulcanici, degustazioni tematiche.

Domenica 30 novembre – Catania, Palazzo Biscari

Masterclass "I lunghi affinamenti del Vulcano", presentazione editoriale e Gran Banco di Assaggio con le aziende spumantistiche etnee, territori sparkling-friendly ospiti e chef siciliani.

Per la serata finale a Palazzo Biscari viene confermato il dress code "Etna Glamour": eleganza in tonalità scure – blu notte, antracite, nero lavico – con dettagli oro o rosso lava, in omaggio alla forza del vulcano e alla raffinatezza barocca della sede.

<https://spumantidelletna.it>

<https://spumantidelletna.it/eventi>

di *Gianmaria Tesei*
