

Appuntamenti

“Masterclass Winter Edition” : gli eventi di Gambino Vini

di: Redazione

25 novembre 2025



Tre date, tre appuntamenti per vivere l’Inverno 2025 sull’Etna, tra atmosfere romantiche e il foliage in vigna in uno dei versanti più affascinanti del vulcano: quello di Nord-Est.

Quasi 50 anni fa è proprio qui, in Contrada Petto Dragone, a Linguaglossa (CT) che, all’ombra di un pino mediterraneo, comincia la storia di Maria e Vittorio, una *Sicilian Wine Story*, che continua a maturare ed evolvere.

Dopo il successo di “Wines on Sunset. La Dolce Vita sull’Etna” i garden party al tramonto organizzati durante i venerdì di agosto 2025, con questa nuova kermesse di eventi invernali Gambino si racconta in una veste inedita, con tre masterclass dedicate alle etichette prodotte dalla cantina sia sull’Etna che al centro Sicilia.

La sala degustazione panoramica, con vista sui vigneti terrazzati che si affacciano sullo Jonio e sulla suggestiva baia di Taormina, accoglierà gli intervenuti in un clima tipicamente caldo e accogliente, che anticipa le festività natalizie e che migliaia di visitatori e di enoturisti conoscono già molto bene grazie alla famiglia Gambino, che ha fatto dell'accoglienza in cantina un suo punto di forza (sono circa 40 mila, infatti, i visitatori registrati ogni anno nella struttura).

Giorno 30 novembre, 14 e 21 dicembre, tre pranzi domenicali, a partire dalle ore 12 attraverso cui raccontarvi i nostri primi 50 anni di passione e studio dei territori, le scelte e le visioni per il futuro.

L'opening sarà il **30 novembre** con la masterclass **"Radici Etna Heritage. Un viaggio lungo 50 anni"**. Un menù d'autore da quattro portate, dall'aperitivo al dessert, e curato per noi da **Elia Russo**, Executive Chef del ristorante **12 Fontane** all'interno del prestigioso **Villa Neri Etna Resort**, a **Linguaglossa**, accompagnerà la degustazione di sette etichette con verticale di Tifeo Etna bianco e Petto Dragone Etna rosso nelle annate più rappresentative e che hanno ricevuto numerosi premi.

Il **14 dicembre** si continua con la masterclass dal titolo **"Sicilia Terra di Luce. Nel cuore dell'isola"** e sarà un viaggio alla scoperta del Feu d'O Sicilia Grillo, del Duvanera Sicilia Nero d'Avola e Alicant Cabernet sauvignon, di annate vecchie e nuove. Questo secondo appuntamento vuole raccontare la Sicilia più autentica, in uno dei suoi areali più storici e vocati che è Riesi, scelto dalla famiglia Gambino, ormai oltre venti anni fa. Il menù d'autore, da quattro portate, sarà affidato a **Vittorio Caruso**, formatore di Cucina per l'ente di formazione Eris, e cuoco presso la **Locanda Quinto Arco** a **Zafferana** insieme a **Martina Grasso**, e con la collaborazione di **Lina Castorina**, Cuoca presso l'Osteria **4 Archi** a **Milo**, punti di riferimento indiscussi delle eccellenze gastronomiche del territorio.

L'ultimo appuntamento è previsto per il **21 dicembre** e l'attenzione, questa volta, sarà sulle bollicine vulcaniche. La masterclass prende il titolo di **"Perlage Collection. Nate sul vulcano"**. Ripercorreremo insieme la nascita e lo sviluppo di uno dei progetti più intriganti della cantina, di una intuizione e di una sfida, con una verticale storica dal 2013 ad oggi, con sboccature a 60 e 80 mesi e qualche sorpresa. Per l'occasione, ad oggi unica, avremo l'onore di collaborare con uno degli chef più riconosciuti e apprezzati del territorio etneo, una chicca che sveleremo più avanti e che ha studiato per noi un menù d'eccezione in abbinamento a sette delle nostre etichette e che si chiuderà con un dessert altrettanto speciale curato da **Vincenzo Abagnale**, Executive Pastry Chef del **San Domenico Palace**, a **Four Seasons Hotel**, di Taormina, che ci delizierà con una esperienza sensoriale.

Ad arricchire tutte e tre le degustazioni ci sarà una speciale **etichetta off-site** che verrà svelata a sorpresa e servita in abbinamento ai dessert, ci auguriamo possa lasciare una nota dolcissima a tutti i nostri ospiti.

Le masterclass verranno condotte da **Federica Milazzo**, Miglior Sommelier di Sicilia 2022, PR & Event Manager della cantina, insieme alla Famiglia Gambino e agli enologi **Salvatore Rizzuto** e **Vito Giovinco**.

PARTECIPAZIONE E PRENOTAZIONI

Per maggiori informazioni su menu e costi e scoprire come partecipare al ricco programma delle Masterclass Winter Edition è necessaria la prenotazione attraverso Gambino Vini, tramite il contatto mail:

eventsgambino@gmail.com

o contattando i numeri **+39 327 0014947** oppure **+39 348 822 0130**

oppure visitando il sito web www.vinigambino.it alla sezione Prenota